Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

3 2044 106 390 172
47
LIBRARY OF SCIENCE
80
BOTANICAL MUSEUM

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

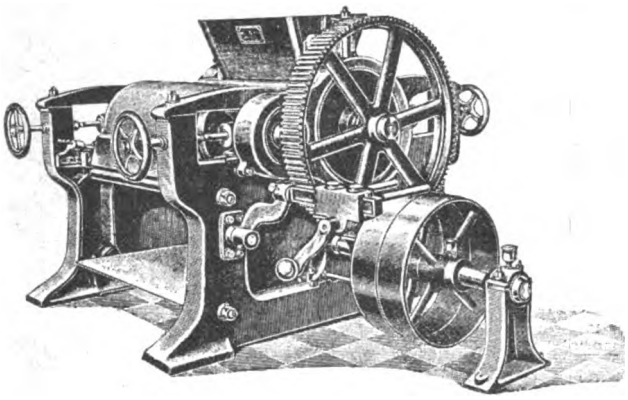
1903. IX. Jahrgang. Nr. 193. HAMBURG, 5. Mai 1903.
Seite 3641 bis 3660.

VERLAG DES GORDIAN von MAX RIECK, HAMBURG 21, Averhoffstrasse 5. Fernsprecher 1918 III.
Im BUCHHANDEL durch OTTO NAHMMACHER, BERLIN S.-W. 47, und

Digitized by Google

Hermann Bauermeister Maschinenfabrik u. Mühlenbauanstalt Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulver- und Chocoladefabrikation.



Cacaobohnen-Brech- und Reinigungs-Maschinen
Bestes System der Gegenwart

Cacao-Drillings- und Zwillings-Mühlen
System Bauermeister

Hydraulische Cacaopressen
bis 500 000 Kilo Druck

Cacaomassen-Präparirmaschinen

Runde Plansichter D. R. P. 77588 u. 101170
Bester Siebapparat für Cacaopulver

Automatisch arbeitende Cacao-Pulverisir- und Siebanlagen.

Fachmännisch gebildete Vertreter in allen Ländern gesucht.

Garant. reines Fruchtmark

ohne Zucker

von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und Aepfeln in 5/1 Dosen, offeriren zu billigsten Preisen

Joh. Phil. Wagner & Co.,
Hoflieferanten **MAINZ.**

Centralblatt für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Vanillin Mallmann

Absolut rein, unschädlich und neutral, von feinstem, nachhaltigem Vanille-Aroma, franco Fracht, Zoll und Verpackung zu billigsten Preisen.

W. Mallmann
Roermond (Holland).

Aug. Riecke

Glasformen-Maschinen- und Chocoladenformen-Fabrik
Deuben-Dresden.

Die Abtheilung: Chocoladenformen-Fabrik empfiehlt sich hiermit zur Lieferung sämtlicher **Tafel- und Wellenformen, Tabletten-, Croquett- und Doppelformen** aus **allerfeinsten** und **bleifreien Hochglanzblechen** hergestellt. Vorherige **Kalkulation** und **prompte Lieferung** sämtlicher **Formen** nach **Skizze, Gypsabguss** oder eingesandten **Chocoladenmustern** und **gebrauchten Formen.**

Die Fabrik hat eigene **Metall-** und **Eisengiesserei,** bedeutende **Ciselir-** und **Gravir-**Werkstatt, **Schleiferei, Verzinnerei** und **Vernickelungsanstalt, technisches Bureau, Modellir- und Zeichnen-Atelier.**

Man verlange gefälligst **Katalog.**

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 193.** Hamburg, 5. Mai 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

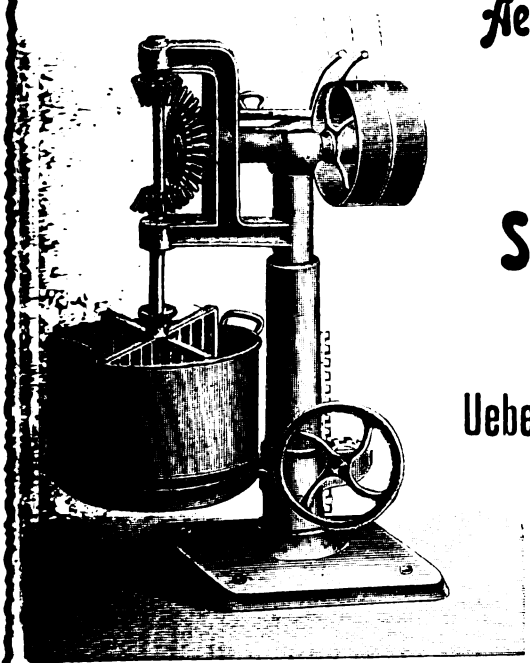
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4



Aelteste Special-Maschinenfabrik
für die
Zuckerwaren-Industrie.

Schaumschlagmaschinen
in mehreren Ausführungen.

Uebernahme vollständiger Einrichtungen.

Musterlager in Berlin:
Schönhauser Allée 9.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

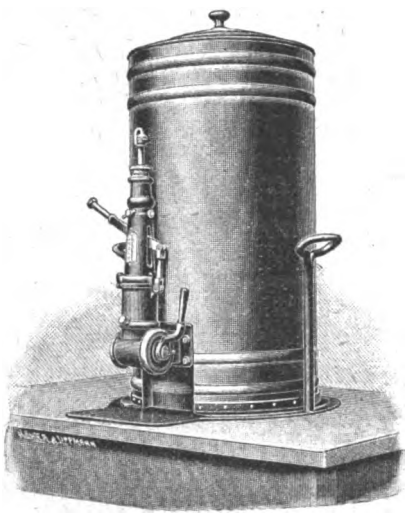
seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Ersatz für Mandeln

afrikanische **Mandelnüsse**, 30 % billiger als Mandeln. Off. u. **V. M. 549** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Bremen.**

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,

Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnenpulver

und

Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:

Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- und Mager-Milch.

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Himbeeröl „Sachsse“
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse“
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 193:

Weltproduktion und Weltkonsum. — Der botanische Garten in Victoria. — Geschützte Warenzeichen. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Weltproduktion und Weltkonsum.

Als wir vor einigen Monaten in No. 187 den Versuch machten, rechnerisch dafür Beläge beizubringen, dass der Weltkonsum in Cacao in den Ergebnissen der Cacaoernten der bekannten und wichtigsten Länder eine reichliche Deckung fände, waren wir für einige Länder auf Schätzungen angewiesen. Dabei sind einige Fehler vorgekommen, die wir zum Teil in No. 188 und dann ausführlich in No. 189 bereits berichtigt haben.

Nun wird uns aus dem fernen Paramaribo (Surinam) die Zeitung »Onze West« No. 363 eingeschickt, in der folgendes zu lesen ist:

Unrichtige Zahlen.

Der deutsche Konsul war so liebenswürdig, uns dieser Tage ein Heft der Cacao-Zeitschrift »Gordian«, die in Hamburg herausgegeben wird, zuzusenden.

Wir wissen diese Güte sehr zu schätzen. Für eine Cacao produzierende Kolonie, wie die unsrige, ist eine derartige Zeitschrift von grossem Werte. Wir hoffen denn auch, aus dem »Gordian« noch manchen belangreichen Bericht zu entnehmen.

In dem uns zugegangenen Hefte kommt eine Aufstellung der Weltproduktion verglichen mit dem Weltkonsum vor. Wenn die Zahlen richtig sind, so ist eine derartige Aufstellung von grossem Werte. Gerade an der Richtigkeit der Zahlen mussten wir zweifeln, aus welchem Grunde wir auch die Aufstellung nicht in unsere Zeitung aufnahmen.

Nachdem nun ein anderes Blatt die erwähnte Aufstellung ohne jeglichen Kommentar aufgenommen hat, so fühlen wir uns verpflichtet, auf einige auffallend falsche Zahlen hinzuweisen.

Die Zahl, die betr. Surinam aufgegeben ist, fällt sofort ins Auge. Nach »Gordian« sollen in 1902 6500000 Ko. ausgeführt worden sein, eine Ausfuhrzahl, die, solange die Cacaokultur in unserer Kolonie besteht, niemals erreicht worden ist, am allerwenigsten in dem unglücklichen Jahre 1902. Die Ausfuhr betrug in diesem Jahre 2 360 000 Ko. Inklusive des Auslandskonsums war die ganze Produktion noch keine 3 Millionen. In sehr günstigen Jahren ist wohl einmal die Ausfuhr 4—5 Millionen gewesen, aber nie 6 Millionen.

Als Konsum der Vereinigten Staaten von Nordamerika giebt »Gordian« 18 000 000 Ko. an. Laut der detaillierten Statistik der Herren Hogins & Lee in New-York ist jedoch der Konsum in den Vereinigten Staaten ungefähr 30 Millionen in 1902 gewesen, also 12 Millionen mehr als »Gordian« angiebt.

Mit Sicherheit kann also gesagt werden, dass diese beiden Zahlen in der Aufstellung des »Gordian« unrichtig sind. Durch die unrichtige Angabe bei den Vereinigten Staaten wird der Konsum 12 Millionen Kilo zu klein und durch die unrichtige Zahl betr. Surinam wird die Produktion ca. 4 Millionen Kilo zu hoch angegeben. Korrigiert man also diese Zahlen in betr. Aufstellung — und nimmt man an, dass die übrigen Zahlen richtig sind — dann müsste die Endzahl, die sich bei »Gordian« ergiebt (18 Millionen Ko. Ueberproduktion) mindestens um 16 Millionen Kilo vermindert werden.

Da die zwei Zahlen, die wir direkt kontrollieren können, ganz falsch sind, so fällt es schwer, die übrigen Zahlen für richtig anzunehmen. Es scheint uns, als ob die Produktion von Bahia-Cacao ebenfalls zu hoch gegriffen ist; dies ist jedoch vorläufig nur eine Vermutung. Besser ist, dass man aus diesen Zahlen vorläufig noch keine Resultate zieht.

Wir hoffen, dass, sobald »Gordian« im Besitz der richtigen Zahlen ist, er sie veröffentlicht, wofür ihm alle Cacaoproduzenten unzweifelhaft erkenntlich sein würden.« —

Wir haben hierauf zu sagen, dass der Statistiker dieser holländischen Kolonialzeitung einen viel grösseren Rechenfehler gemacht hat, als wir. Er sagt, ihm lägen die Verbrauchszahlen der Vereinigten Staaten vor und aus diesen ginge hervor, dass in den Vereinigten Staaten nicht 18 000 000 Kilo wie im »Gordian« stände, sondern 30 000 000 Kilo Cacaobohnen verbraucht worden wären. Das ist aber entschieden falsch. Hogins &

Digitized by Google

Lee geben den Import und Konsum so auf, wie beides auf Seite 3547 in No. 188 des »Gordian« abgedruckt worden ist. Nach dieser Tabelle betrug der amerikanische Konsum 296 541 Sack. Rechnet man den Sack zu 60 Kilo Netto Inhalt im Durchschnitt, so ergiebt sich eine Gewichtszahl von 17 792 460 Kilo. Diese Zahl haben wir nach oben auf 18 000 000 Kilo als amerikanischen Verbrauch abgerundet. Niemals kann man aber 30 000 000 Kilo herausrechnen. — Wir bitten also die Zeitung »Onze West« nunmehr ihrerseits auch ihren Fehler zu berichtigen.

Der Kaiserlich deutsche Konsul in Paramaribo giebt uns die Surinamausfuhren an mit

2 927 209 Kilo für 1900
3 163 486 » » 1901
2 355 182 » » 1902

Nach der folgenden, aus »De Indische Mercuur« stammenden Nachricht, steht es um den Surinam-Cacao sehr schlecht:

Stand der Cacao-Kultur in Surinam.

»Die Aussichten für eine gedeihliche Weiterentwickelung der Cacaokultur in Surinam sind zur Zeit recht trübe. Von dem blühenden Zustande, in welchem sich noch vor einigen Jahren eine Anzahl von Cacaoplantagen befand, ist nur noch wenig zu spüren. Die meisten Pflanzer haben im vergangenen Jahre mit Verlust gearbeitet; höchstens 10 bis 15 Prozent der Unternehmungen haben eine mehr oder minder befriedigende Ernte erzielt. Die direkten Ursachen dieser ernsten Krisis sind zweifellos die Baumkrankheiten (krulloten); letztere sollen vorliegenden Nachrichten zufolge wiederum in der Zunahme begriffen sein.

Die meisten Unternehmungen können wegen Mangel an Kapital nur mühevoll bestehen, und sofern sich das laufende Jahr ebenso ungünstig erweist wie das vorhergehende, wird wohl, wenn nicht ausserordentliche Maassnahmen getroffen werden, eine Anzahl von Plantagen den Kampf aufgeben müssen. Schon jetzt drängt der Zustand mancher Unternehmungen zu einer möglichst grossen Beschränkung der Ausgaben, an manchen Stellen sind die Arbeiten bereits eingeschränkt und Arbeiter teilweise entlassen worden.

Zur Gesundung dieser Verhältnisse wird von sachkundiger Seite vorgeschlagen, eine möglichst rationelle Kultur zur Bekämpfung der Baumkrankheiten, die Errichtung einer landwirtschaftlichen Kreditbank und die Verminderung der Anbauflächen in den Fällen, in welchen eine Einschränkung der Ausgaben sich als unvermeidlich erweist.«

* * *

Das Kaiserliche General-Konsulat für Niederländisch Indien aus Batavia giebt uns für 1899—1901 die Ausfuhrzahlen für Cacao wie folgt an:

In nachstehender Tabelle finden Sie die gewünschte Uebersicht über die in den Jahren 1899—1901 stattgehabte Ausfuhr von Cacao aus Niederländisch-Indien.

Nach:	1899 Wert		1900 Wert		1901 Wert	
	in Ko.	in Gulden	in Ko.	in Gulden	in Ko.	in Gulden
Holland . . .	916 089	732 871	1 018 740	764 055	1 016 509	609 905
Frankreich . .	6 717	5 374	—	—	400	240
Singapore . . .	165 109	132 087	317 732	238 299	256 690	154 014
Manila	1 178	942	5 776	4 332	3 090	1 854
Australien . . .	619	495	—	—	—	—
	1 089 712	871 769	1 342 248	1 006 686	1 276 689	766 013

Für Trinidad hatten wir die Ausfuhr des Jahres 1902 auf rund 15 000 000 Kilo berechnet. Wie aus einem Briefe des Kaiserlich Deutschen Konsulats für Trinidad und Tabago hervorgeht, ist diese Zahl richtig. Der Brief und seine Anlagen lauten:

»In Beantwortung Ihrer Anfrage die Cacao-Ernte resp. Ausfuhr meines Bezirkes betreffend empfangen Sie einliegend statistische Tabelle der Verschiffungen der letzten sechs Jahre, welche Ihrem Wunsche entsprechen dürfte.

Es handelt sich natürlich nur um das Produkt von Trinidad. Venezuela-Cacao, welcher nach hier gebracht wird und nach Umfüllen, Reinigen u. s. w. wieder verschifft wird, ist in den Zahlen nicht eingeschlossen.

Für übersandte fünf Nummern Ihrer Zeitung meinen besten Dank.«

The following Statement shows the shipment of Trinidad Cocoa for the months and quarters during the year 1897 to 1902:

Months:	1897 lbs.	1898 lbs.	1899 lbs.	1900 lbs.	1901 lbs.	1902 lbs.
January . .	2 701 810	3 102 330	2 983 840	2 478 260	2 322 540	4 450 430
February . .	2 880 990	3 870 900	4 228 000	4 024 920	2 056 750	5 307 230
March . . .	3 278 510	3 242 410	5 557 980	5 404 470	1 481 380	3 413 770
1st Quarter	8 861 310	10 215 640	12 769 820	11 907 650	5 860 670	13 171 430

Digitized by Google

April . . .	3 846 870	2 117 350	4 073 030	4 060 110	2 230 400	2 389 010
May. . . .	1 619 420	1 991 040	2 763 350	1 686 910	3 220 480	2 993 190
June. . . .	1 042 100	1 300 670	2 025 720	2 211 700	3 031 610	2 524 160
2nd Quarter	6 527 770	5 409 060	8 862 100	7 958 720	8 482 490	7 906 360
July. . . .	1 176 950	983 960	816 170	2 523 650	3 250 400	2 183 140
August . . .	523 430	693 430	928 540	2 530 190	879 920	1 712 750
September . .	630 670	334 560	330 480	406 810	415 820	628 150
3rd Quarter	2 331 050	2 011 950	2 075 190	5 460 650	4 546 140	4 524 040
October. . .	1 156 850	1 015 070	368 730	692 897	402 280	1 369 520
November . .	927 360	1 029 010	247 860	1 373 430	379 270	2 200 990
December . .	2 191 840	1 912 840	468 520	2 473 330	2 213 230	3 832 650
4th Quarter	4 276 050	3 956 920	1 085 110	4 539 657	2 994 720	7 403 160
Totals for year	21 996 180	21 593 570	24 792 220	29 866 677	21 884 020	33 268 490
Price good ordinary Cocoa ranged during the year	$ 9 to $ 16	$ 16 to $ 14.50	$ 14.50 to $ 15.25	$ 16 to $ 14	$ 14 to 13.50	$ 13.50 to $ 12.60

Für Bahia-Cacao hatten wir eine Ausfuhr von 270 000 Sack angesetzt. Es sind aber nur 267 994 Sack ausgeführt worden, so dass die Bahiaausfuhr des Jahres 1902 15 079 740 Kilo betragen hat, statt der geschätzten 16 200 000 Kilo. Diese neue Zahl stammt ebenfalls vom Kaiserlichen Konsul in Bahia, der sich auf die Exportstatistik der Firma Behrmann & Co. (Lloyd-Agentur) stützt.

* * *

Die Ausfuhr von Cuba-Cacao hatten wir auf 3 000 000 Kilo geschätzt. Diese Zahl ist noch nicht zu kontrollieren, ist aber anscheinend um 1 000 000 Kilo zu hoch geschätzt. Der Kaiserliche Konsul in Havana schreibt uns unterm 1. April und schickt die folgende Tabelle mit:

»Nachstehend übersende ich Ihnen eine Aufstellung über die Ausfuhr von Cacao aus Cuba. Die Statistik für 1902 ist noch nicht publiziert und muss ich meine Angaben auf zugängliche Daten beschränken.

Nach einer oberflächlichen Schätzung sollen auf Cuba etwa 5—8 Prozent der Cacao-Ernte im Lande verbraucht werden.

Uebersicht:

	1900		1901		1902 20. Mai—Ende Sept.	
	Pfd.	$	Pfd.	$	Pfd.	$
Verein. Staaten von Amerika	2270869	310556	3225834	330296	851698	100659
England	312778	39852	142364	16416	119161	12948
Deutschland	110061	15831	6000	800	194249	22469
Frankreich	20030	3296	—	—	78878	9705
Spanien	210460	28146	337496	46010	223081	26873
Niederlande	1795	251	—	—	—	—
Jamaica	—	—	2125	155	—	—
Portorico	1406	1200	—	—	—	—
	2927399	399132	3713819	393677	1467067	172654

Die Ausfuhr von Para-Cacao hatten wir auf 3 500 000 Kilo geschätzt. Nach untenstehendem Bericht des Kaiserlichen Konsuls in Para hat sie aber im Jahre 1902 — 4 441 000 Kilo betragen. Der Bericht lautet:

»In Antwort auf Ihre gefl. Anfrage vom 21. Februar gebe ich Ihnen nachstehend gewünschte Daten über die Ausfuhr von Cacao über den Hafen von Pará, eingeschlossen ist die Durchfuhr von Manáos.

Ausfuhr in	1900	1901	1902
nach:			
Frankreich . . .	2456	1950	
England	298	140	3824
verschied. Ländern	26	15	
Nord-Amerika . .	315	770	617
	3095	2875	4441

Die Zahlen bedeuten Tonnen à 1000 Kilo.«

Was beim Cuba zu reichlich gegeben, war beim Para-Cacao zu knapp gemessen worden.

Für das kleine Haiti und das grosse Domingo hatten wir die Gesamtausfuhr auf 5 000 000 Kilo angegeben. Die Kaiserlich Deutsche Minister-Residentur für Haiti und Santo Domingo meldet uns mit Brief vom 26. März aus Port au Prince, dass die Ausfuhr **aus Haiti** betragen habe

	1902	1 840 000 Kilo
gegen	1901	1 950 000 »
	1900	2 112 400 »
	1899	2 019 700 »

Für Domingo fehlen uns noch die Zahlen, so dass wir heute noch nicht sagen können, ob wir richtig die Gesamtausfuhr mit 5 000 000 Kilo angegeben haben.

Digitized by Google

Die Ausfuhr von Guayaquil-Cacao war von uns mit 22 400 000 Kilo berechnet worden. Das ist, wie der folgende Bericht des Kaiserlichen Konsulates in Guayaquil zeigt, um ca. 900 000 Kilo zu hoch. Die Zahlen des Konsulates ergaben, in Kilo umgerechnet

für	1902	21 504 632 Kilo
gegen	1901	20 839 516 »
	1900	16 924 916 »

»Antwortlich Ihres gefl. Schreibens vom 21. Februar ct. teile ich Ihnen mit, dass in den letzten drei Jahren die Cacao-Ernte hier wie folgt war:

1900	367 933	Zentner	spanisch à	46 Kilo
1901	453 033	»	»	»
1902	467 492	»	»	»

* * *

Sobald uns von den nun noch ausstehenden Ländern die offiziellen Zahlen zugegangen sind, werden wir auch diese bringen und es wird dann auf längere Zeit hinaus das Tappen im Dunkeln vorüber sein.

Der Botanische Garten in Victoria Kamerun.

Herr Prof. Dr. Preuss schickt uns seinen Jahresbericht für das Jahr 1901/1902, in dem er über seine Thätigkeit als Direktor des botanischen Gartens in Victoria-Kamerun spricht. Soweit die Cacaoindustrie an diesem ein Interesse hat, bringen wir daraus Auszüge.

Bauten.

An neuen Gebäuden wurden errichtet: 1. ein Trockenhaus mit verschiebbarem Dache für Cacao, Kaffee, Zimmt und andere Produkte; 2. ein Arbeiterhaus.

Das Trockenhaus wurde nach Muster des besten auf der Insel Trinidad im Gebrauche befindlichen Cacao-Trockenhauses erbaut. Jedoch wurden einige Verbesserungen angebracht. Letztere bestanden in einem gemauerten Rauchfange an Stelle des eisernen, und in dem Anbringen von auf- und niederzuklappenden, eisernen Zwischenwänden in dem Heizraume, durch welche der letztere in drei Abteilungen zerlegt werden kann. Auf diese Weise kann man ein Drittel oder zwei Drittel oder auch den ganzen Heizraum heizen, je nachdem man den Trockenboden mit Produkten belegt hat. — Ferner wurden zur Bewegung der Dachhälften, deren Konstruktion sich als zu schwer erwies, zwei einfache Winden angebracht, welche sehr gut funktionieren. Zur Bedienung des Hauses, d. h. Heizen, Bewegen des Daches, Wenden des Cacaos u. s. w. genügen zwei Arbeiter vollauf. Bei beständigem Wetter kann sogar ein Mann alles zugleich besorgen. — Der Holzverbrauch für die Heizung ist etwas gross, denn zum Schlagen und Herbeitragen des Brennmaterials sind dauernd zwei Arbeiter nötig.

Die volle Leistungsfähigkeit des Trockenhauses konnte, da die Haupternte des Cacaos bei der Fertigstellung des Baues bereits vorüber war, nicht mehr erprobt werden. Sämtliche Pflanzer Kameruns besichtigten das Trockenhaus, und letzteres fand vielen Beifall. Es wird entweder ganz oder auch nur teilweise für die jetzt überall auf den Cacaopflanzungen zu errichtenden Trockenhäuser als Muster angenommen.

Die auf den Pflanzungen der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaften »Viktoria« und »Bibundi« eingeführten Trockenapparate »Guardiola's Patent«, welche zuerst in Surinam für Cacao in Anwendung traten, haben sich als sehr leistungsfähig erwiesen und besonders in Bibundi gut bewährt. Der darin getrocknete Cacao erzielte pro Pfund mehrere Pfennige mehr als der in den bisher üblich gewesenen Trockenvorrichtungen präparierte, während er nicht einmal gewaschen war.

Rodungen und Neuanlagen.

Die Einführungen zahlreicher neuer und äusserst wichtiger Nutzpflanzen aus Süd- und Mittelamerika machte einschneidende Veränderungen in dem Garten notwendig. Die alte aus dem Jahre 1886 stammende Eingeborenenpflanzung am Limbefluss, welche 1893 erweitert und abgerundet worden war, wurde niedergelegt. Hierdurch wurde ein Flächenraum von reichlich 1,5 Hektar in äusserst günstiger und schöner Lage und von guter Bodenbeschaffenheit frei. Es wurden Wege ausgelegt und für die neue Pflanzschule, für Guatemala- und Tabascocacao, für Balata- und Guttaperchapflanzen, für Palmen und verschiedene Kaffeesorten gesonderte Stücke abgeteilt und im Laufe des Jahres bepflanzt. — Ferner wurden die Reste der alten, aus 1879 und 1890 stammenden Cacaopflanzung an den steilen Hängen am Limbeufer vollständig entfernt. An ihre Stelle trat teilweise ein Bestand von Balsambäumen im Verbande mit Trinkomaleholz; der übrige Raum wurde mit Fruchtbäumen, Palmen, Nutzhölzern verschiedener Art, Kautschukbäumen u. s. w. bepflanzt. Diese Hänge eignen sich wegen ihrer Steilheit nicht für Gewächse, welche eine intensive Kultur erfordern.

Die wichtigsten Kulturpflanzen.

Cacao.

Der Cacao nahm wie bisher so auch in diesem Jahre die erste Stelle unter den Nutzpflanzen ein. Nach Entfernen der alten, aus 1879 und 1886 stammenden Eingeborenenpflanzungen enthält der Versuchsgarten nunmehr noch 11,09 ha, welche mit Cacao verschiedener Varietäten in verschiedenen Altersstadien bestanden sind, und zwar verteilen sich diese 11,09 ha in folgender Weise:

2,58 ha	10jähriger	Bestand		von Amelonado, Forastero und etwas Calabacillo,
0,88 »	9	»	»	von sämtlichen Trinidadvarietäten,
1,44 »	8	»	»	von rotfrüchtigen Forastero, Amelonade und Calabacillo,
0,24 »	7	»	»	von Nova-Granada und gelbem Amelonado,
2,00 »	5	»	»	von ausgesuchten Trinidadvarietäten,
3,50 »	4	»	»	von ausgesuchten Trinidadvarietäten,
0,30 »	2	»	»	von Venezuela-Criollo und bestem Carupano,
0,15 »	1	»	»	von Tabasco und Guatemala.

Tragbar waren hiervon 7,14 ha. Der Gesamtertrag war, einschliesslich der zur Saat verteilten 13 875 Früchte, von denen 12 bis 13 je ein Pfund trockener Cacaobohnen ergeben, 109 Zentner marktfähigen Cacaos. Die Verluste, welche die Phytophtora omnivora anrichtete, waren beträchtlich; andererseits lieferte die alte Pflanzung, bevor sie entfernt wurde, noch einen kleinen Ertrag. Diejenigen Bestände, welche 1898 angelegt waren, lieferten noch fast gar keine Früchte. Der Boden ist dort allerdings ungemein stark steinig. Der Durchschnittsertrag für den

Digitized by Google

tragenden Hektar war 15 Zentner Cacao. Die aus Venezuela neu eingeführten Arten entwickeln sich gut. Dagegen kommen der Tabasco- und Guatemala-Cacao nur langsam vorwärts. Das lange Stehen in den Pflanzkörben und die starke Trockenheit hat ihnen offenbar geschadet. Einige Bäumchen sind sogar eingegangen und zwar, wie sich bei näherer Untersuchung herausstellte, weil die Pfahlwurzel bei dem Einsetzen der jungen Pflanzen in die Pflanzkörbe gekrümmt worden war.

Während der Trockenzeit fand ein Beschneiden der sämtlichen Cacaobestände und gleichzeitig ein Entfernen der Ameisen, Rindenläuse und anderen Schädlinge statt.

Die Versuche mit Schattenbäumen wurden fortgesetzt. Als neue vielversprechende Art wurde Caesalpinia dasyrhachys eingeführt. Sämtliche Erythrina-Arten werden leider in der Jugend durch einen Mikrolepidopteren stark geschädigt, dessen Raupe die jungen Zweigspitzen abfrisst. Als die beste von ihnen hat sich bis jetzt Erythrina lithosperma erwiesen. — Cynometra Mannii ist wegen ihrer geringen Widerstandsfähigkeit gegen Winde aus der Reihe der Schattenbäume gestrichen worden. Albizzia stipulata und Pithecolobium Saman aber bewähren sich sehr gut. Hevea brasiliensis verträgt sich mit dem Cacao sehr gut und könnte einen sehr wertvollen Schattenbaum abgeben, da sie selbst Erträge liefert, aber ihre Widerstandsfähigkeit gegen den Wind ist auch nur gering. Beachtenswert scheint unter den in Kamerun wild wachsenden Bäumen besonders Tetrapleura tetraptera zu sein.

Die Gärungszeit für den Cacao wurde auf fünf Tage ausgedehnt. Der Geschmack und das Aussehen der Kerne hat dadurch ganz entschieden gewonnen, das Aussehen der Bohnen aber verloren. Leider spielt das Aeussere der Bohnen bei der Preisbestimmung in Hamburg noch immer eine sehr grosse Rolle. Diejenigen Pflanzungen in Kamerun, welche zum Trocknen des Cacaos sich der Guardiola bedienen, waschen den Cacao teilweise überhaupt nicht mehr. Dieses war früher nicht angängig, weil gerade die durch das Waschen erlangte gute Farbe einen höheren Preis bedingte. Jetzt aber erzielt z. B. die Pflanzung Bibundi trotzdem und zwar gerade wegen des guten Aeusseren der Bohnen, welche poliert aussehen, um etwa 8 Prozent höhere Preise als früher, und ausserdem beträgt der Gewinn an Gewicht durch Vermeiden des Waschens auch noch 8 Prozent. Um das polierte Aeussere auch bei Anwendung anderer Trockenvorrichtungen als der »Guardiola« zu erlangen, wird man sich vorteilhaft der in Trinidad allgemein üblichen Methode des »Tanzens« (dancing) des Cacaos bedienen müssen, wobei Leute mit blossen Füssen in dem etwas angetrockneten Cacao, der auf Haufen geschüttet wird, herumtreten.

Nach dem Urteil der Chocoladenfabrikanten hat eine bedeutende Besserung des Kameruncacaos stattgefunden. Während er früher nur in Gewichtsmengen von 5 bis 6 Prozent bei Fabrikation von Chocoladen und entöltem Cacao Verwendung finden konnte, wird er jetzt schon bis zu 20 Prozent anderen milden Sorten zugesetzt. Allerdings sind wir noch weit davon entfernt, den Kameruncacao allein für sich zu irgend welchen feinen Fabrikaten verarbeiten zu können, und dieses Ziel dürfte bei den jetzt allgemein auf den Plantagen kultivierten Sorten überhaupt schwerlich zu erreichen sein. Erhoffen kann man es vorläufig nur von den neuen, in dem Versuchsgarten angebauten, aber noch nicht tragbaren Varietäten.

Aus Anlass dieses Berichtes haben wir an Herrn Dr. Preuss am 28. April den folgenden Brief geschrieben, der viele Fabrikanten interessieren wird:

»Ihren Jahresbericht habe ich mit Interesse durchgelesen, so weit er mein Fach angeht.

Auf der ersten Seite, zweite Spalte, vorletzter Absatz, sprechen Sie von den neuen Trockenapparaten. Wenn der darin getrocknete Cacao mehrere Pfennige fürs Pfund mehr erzielt, so zahlt das der Fabrikant — wie Sie anzunehmen scheinen — nicht wegen des glatten polierten Aeussern, sondern weil er einen geringeren Röstverlust hat.

Ich komme soeben von Lissabon zurück, wo ich mich eine Woche über aufgehalten habe — im Cacaointeresse.

Ich habe von dort mitgebracht: eine Bohnentype H. C. (d. h. Hochkultur), die eine um 3—4 Prozent höhere Ausbeute an Kernen (Nibs) giebt, als andere feine Cacaos von St. Thomé.

Anbei eine Probe H. C.: Type I, und eine Probe anderen feinen Thomé-Cacao: Type II.

H. C. ist vier Tage fermentiert und auf die neue, der Ihrigen ähnlichen Weise gut getrocknet. Probe II ist ein feiner aber nach alter Methode aufbereiteter Cacao.

Wenn H. C.-Cacao einem deutschen Fabrikanten 56 Mark cif Hamburg kostet und der andere 54,50 Mark, so ist doch in der Fabrikation der H. C.-Cacao billiger als der zu 54,50 Mark.

Der Ansatz zum Exempel für einen deutschen Fabrikanten sieht so aus:

I. Ich kaufe
100 Pfd. H. C.-Cacao (Hochkultur) zu 56,— Mk.
bezahle dafür an Zoll und Spesen 18,— »
so dass 100 Pfd. verzollte Bohnen 74,— Mk. kosten. Aus 100 Pfund dieser, 74 Mark kostenden Bohnen erhalte ich nach dem Rösten 93 Prozent Röstgut. 93 geteilt in 74 ergiebt, dass der Zentner Röstgut 79,57 Mk. kostet.

II. Kaufe ich aber
100 Pfd. Cacao alter Methode,
Type II zu 54,50 Mk.
Zoll und Fracht . . . . . 18,— »
zu 72,50 Mk.
so erhalte ich hieraus nach dem Rösten nur 90 Pfd. Röstgut, welche, 90 geteilt in 72,50, 80,55 Mark pro Zentner kosten.

Der Käufer, der Fabrikant, der etwas von seinem Fache versteht und aufmerksam auf die Ausbeutezahlen achtet, sieht also, dass er bei Type I, trotzdem er für die rohe Bohne 1,50 Mk. pro Zentner mehr bezahlt hat, ein Röstgut bekommt, das ihm um rund 1 Mk. pro Zentner billiger ist, als das Röstgut aus den Bohnen alter Art und billigerem Rohpreise.

Digitized by Google

In dieser Erkenntnis wird eher die Ursache dafür, dass die in den neuen Trockenhäusern getrockneten, vorher bis auf die äusserste Grenze fermentierten Bohnen, einen höheren Preis erzielt haben, als darin, dass sich das Aeussere ihrer Schale hübscher giebt, zu suchen sein.

Die Type H. C., die wir Ihnen anbei bemustern, kann man, wenn man will, »gedörrt« — »vorgeröstet« nennen; man würde aus ihr schon ungeröstet eine gutschmeckende Chocolade machen können. Das wäre bei Type II unmöglich. — Der höhere Wert, den die Bohnen haben, die je nach der Tageswärme 4—5 Tage fermentiert werden und die dann gehörig ausgetrocknet worden sind (nach einer Methode, die dem Rauch keinen Zutritt zum Produkte gestattet) — wird immer und in allen Ländern konstatiert werden können. Kein Fabrikant will für unnütze Feuchtigkeit in der Bohne Fracht und 35 Pfg. pro Kilo Zoll bezahlen, die er beim Rösten in den Schornstein schickt. Ich habe es mir vorgenommen, meine Fachkenntnisse in den Dienst derjenigen Pflanzer zu stellen, die belehrt sein wollen und werde in Wort und Schrift dafür wirken, dass man in den Kreisen der Fabrikanten ein schärferes Auge auf die Reife und Güte der Nibs und auf die Ausbeutezahlen richtet, als es bisher an vielen Stellen geschehen ist. Es werden dann die Ansprüche der Fabrikanten, der Käufer, in eignem Interesse steigen; die halbgaren, oft garnicht fermentierten, meist gestohlenen Bohnenpartien, sogenannte Paiols, werden entwertet werden, und aufmerksame und intelligente Pflanzer werden dazu übergehen, die neuesten Trockenapparate, die auch Sie rühmen, anzuschaffen.«

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen von Zeit zu Zeit eine Uebersicht über die in unserer Branche neu geschützten Warenzeichen, soweit sie uns bekannt werden, damit unseren Lesern doppelte Anmeldungen erspart bleiben. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186 und zuletzt in unserer Nr. 189 erschienen. Interessenten stehen diese Nummern gegen Einsendung von 1 Mk. pro Exemplar zur Verfügung. Heute lassen wir eine Fortsetzung unserer letzten Uebersicht folgen.

Es wurden **neu** eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 58 149. C. 3810. Klasse 26 c.

Max und Moritz, die bösen Buben, stellt obige Eintragung dar. Diesmal sind sie, Max mit einer grossen dampfenden Kanne, Moritz mit einer Tasse Cacao, durchgegangen.

29. 11. 1902. **Kaffee-Gross-Rösterei „Phönix" Frowein & Nolden, G. m. b. H.,** Düsseldorf, Ackerstr. 11. 9. 2. 1903. G.: Kaffeerösterei und Grosshandlung von Drogen und Kolonialwaren. W.: Kaffee, Thee, Cacao, Margarine, Butter, Honig, Tafelöl, Gemüse- und Fruchtkonserven, eingemachte Früchte.

Nr. 58 470. J. 1784. Klasse 26 d.

Zwei Gardisten stehen mit präsentiertem Gewehr vor einem schäumenden Glase Brauselimonade. Die Beiden müssen doch wahre Tantalusqualen erleiden und warten wahrscheinlich mit Sehnsucht auf das »Gewehr über«. Ueber dem Bilde steht das Wort »Scherbet«, darunter Brauselimonade-Bonbons. Jedes Stück giebt ein Glas wohlschmeckende Brauselimonade.

13. 10. 1902. **Wilhelm Jentzsch,** Dresden-Neust. 25. 2. 1903. G.: Fabrik orientalischer Zuckerwaren W.: Brauselimonadenbonbons und andere Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 58 203. H. 7862. Klasse 26 d.

Ein Konditorgehilfe in seiner Amtstracht in einem Kasten allerlei schöne Erzeugnisse seiner Kunst tragend Welche Kunst ist wohl für einen Backfisch verlockender als die des Zuckerbäckers, und deshalb bemüht er sich auch sichtlich um die Gunst des süssen Künstlers. Ueber dem Bilde steht »Flirt-Waffeln«, unter demselben die Firma.

21 7. 1902. **W. Hromadka & Jäger Nachf.,** Dresden-Plauen. 12. 2. 1903. G.: Waffel- und Biskuitfabrik. W.: Waffeln.

Nr. 58 151. V. 8648. Klasse 26 d.

Ein kleines Mädchen im Sonntagsstaat, vorsichtig eine dampfende Tasse Chocolade tragend.

5. 7. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 9. 2. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren aller Art, Kakes, Waffeln, diätetische Nährmittel, Früchte, Konserven, Marmeladen in Fruchtform.

Nr. 57 914. H. 7754. Klasse 26 d.

In einer Schleife die Worte »Stets frisch und rein«, darüber steht: »Marke Ratsherr«.

13. 6. 1902. **Georg Goess,** Nürnberg, Ludwigstrasse 75. 29. 1. 1903. G.: Lebkuchen- und Konfitürenfabrikation. W.: Lebkuchen, Honigkuchen, Lebkuchen- und Zuckerplätzchen, Chocoladen, Bonbons und Konfitüren.

Nr. 58 174. H. 7885. Klasse 26 d.

Das Wort »Jugend«, dargestellt durch Buchstaben, die durch ein kunstvoll verschlungenes Band verbunden sind.

Digitized by Google

5. 8. 1902. **Hohenlohesche Nährmittelfabrik, A.-G.,** Gerabronn (Württbg.). 10.2.1903. G.: Nährmittelfabrik. W.: Cacao und Cacaopräparate, insbesondere Chocolade; Zuckerwaren und Backwaren mit Gehalt an Cacao oder Chocolade; Mischungen aus Früchten und Fruchtkonserven mit Cacao oder Chocolade; flüssiger Zucker und Honig mit Zusatz von Cacao und Chocolade; Extrakte aus Cacao oder mit Zusatz von Cacao. Pharmazeutische Präparate, Hafermehl oder andere präparierte oder nicht präparierte Getreidemehle mit Gehalt an Cacao oder Chocolade, Malzextrakt mit Cacao oder Chocolade, Eiweissnährmittel oder Eiweissnährpräparate mit Zusatz von Cacao oder Chocolade, trinkfertiges haltbares Milchchocoladengetränk.

B. Wortzeichen.

Nr. 58 249. V. 1775. Klasse 26 d.

Deutsche Gunst der deutschen Arbeit.

23. 7. 1902. **Vereinigte Chocolade- und Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr. G. m. b. H.,** Stuttgart. 13. 2. 1903. G.: Chocolade- und Bonbonsfabrik. W.: Chocolade, Cacaos, Zuckerwaren und Früchtekonserven.

Nr. 58 130. K. 6959. Klasse 26 d.

Gut ist mehr als billig.

9. 5. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek bei Hamburg. 7. 2. 1903. G.: Fabrikation und Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuit, Zwieback, Bonbons und Bier.

Nr. 58 448. B. 9000. Klasse 26 d.

Bibite.

11. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 25. 2 1993. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre. — Beschreibung.

Nr. 58 250. St. 2084. Klasse 26 d.

Iltis.

18. 11. 1902. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim bei Stuttgart. 14. 2. 1903. G.: Cacao-, Chocolade- und Bonbonsfabrik. W.: Back- und Konditorwaren, Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Hefe und Backpulver.

Nr. 58 057. G. 4286. Klasse 26 d.

Bravo.

10. 11. 1902. **P. W. Gaedke,** Hamburg. 4. 2. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Kakes und Biskuits, Fruchtkonserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. — Beschr.

Nr. 58 408. St. 2085. Klasse 26 d.

Lore.

18. 11. 1902. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim bei Stuttgart. 23. 2. 1903. G.: Cacao-, Chocolade- und Bonbonsfabrik. W.: Back- und Konditorwaren, Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Hefe und Backpulver.

Nr. 58 409. V. 1848. Klasse 26 d.

Schiller.

25. 11. 1902. **Vereinigte Chocolade- und Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr. G. m. b. H.,** Stuttgart. 23. 2. 1903. G.: Chocolade- und Bonbonsfabrik. W.: Chocolade, Cacaos, Zuckerwaren und Früchtekonserven.

Nr. 57 952. M. 5863. Klasse 26 d.

Lydia.

22. 9. 1902. **Hermann Müller,** Stendal i. Altm. 31. 1. 1903. G.: Bäckerei. W.: Zwiebäcke und andere Backwaren.

Nr. 58 201. K. 7519. Klasse 26 c.

Tuba.

19. 12. 1902. **Kreiss & Co. vorm. Heintz & Kreiss,** Hanau. 12. 2. 1903. G.: Gewürzmüllerei, Vertrieb von Gewürzen, Kolonialwaren und verwandten Artikeln. W.: Gewürze, Safran, Thee, Vanillinzucker, Vanillezucker, Backpulver, Back-, Konditorei- und Zuckerwaren.

Nr. 58 423. T. 2453. Klasse 2.

Bonifacius.

17. 9. 1902. **Karl Fr. Töllner,** Bremen, Osterthorsteinweg 51. 24. 2. 1903. G.: Chemische Fabrik, Fabrik konzentrierter Nahrungs- und Genussmittel, Exporthandlung. W.: Kosmetische Präparate, Parfümerien, Verbandstoffe, Thee, Theeextrakt, Kreuterthee, Backpulver, Puddingpulver, Kindermehl, Chocolade, Cacao, Kaffeesurrogat, technische Fette, Speisefette, medizinische und ätherische Oele, Farbwaren, Tinte, Putzpulver.

Nr 58 659. V. 1629. Klasse 26 d.

Ricy.

25. 2. 1902. **Velimer Chocolade-, Kanditen- und Kaffeesurrogatfabrik, Adolf**

Digitized by Google

Glaser & Co., Prag; Vertr.: Pat.-Anwälte Ottomar R. Schulz und Franz Schwenterley, Berlin W. 66. 7. 3. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Chocoladen, Kanditen und Kaffeesurrogatfabrikaten. W.: Kaugummi.
Nr. 58 277. V. 1770. Klasse 26 d.

Triumph-Backpuiver
mit
feinstem Kuchen-Gewürz.

2. 7. 1902. **Otto Vetter**, Baumschulenweg bei Berlin. 16. 2. 1903. G.: Backpulverfabrik. W.: Backpulver.
Nr. 58 278. B. 9001. Klasse 26 d.

Edite.

11. 11. 1902. **Robert Berger**, Pössneck. 16. 2. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Frucht- und Gemüse-Konserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre und Schaumweine. — Beschreibung.
Nr. 58 279. B. 8964. Klasse 26 d.

Böcklin.

Nr. 58 280. B. 8972. Klasse 26 d.

Kalypso.

4. 11. 1902. **Robert Berger**, Pössneck. 16. 2. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre und Schaumweine. — Je eine Beschreibung.
Nr. 58 284. M. 5182. Klasse 2.

Aesculo.

26. 9. 1901. **Myrrholin-Gesellschaft m. b. H.**, Frankfurt a. M. 16. 2. 1903: G.: Herstellung und Vertrieb chemisch-pharmazeutischer Präparate und Nährmittel, Parfümerien und Toiletteseifen. W.: Pharmazeutische Präparate, künstliche Nährpräparate, Weine, Liköre, Bier, Cacao, Chocolade, Back- und Teigwaren, Nährmehle, Kindermehle, Seifen, Parfümerien, Toilettemittel.
Nr. 58 469. K. 6770. Klasse 26 d.

Kränzchen.

14. 2. 1902. **Kaiser's Kaffeegeschäft G. m. b. H.**, Viersen. 25. 2. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Chocoladen-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Thee, Cacao, Cacaofabrikate, Konfitüren, Bonbons, Marzipan, Cacaobutter, Chocolade, Zuckerwaren, Backwaren, Zucker- und Zuckersurrogate.
Nr. 57 967. R. 4685. Klasse 26c.

Stereoskop.

4. 10. 1902. **Hermann Reichel**, Leipzig, Humboldtstrasse Nr. 31. 31. 1. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Biskuits,. Kakes, Waffeln, Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Backwaren, Backmehl, Backpulver, Hefe; Butter, sowie Margarine und Kunstbutter; Speisefett; insbesondere Hafermehl, Suppenmehl, Kindermehl, Kinderzwiebackmehl, Reismehl; Quetschhafer, Kinderzwieback, Puddingpulver, Suppenwürze; Eierteigwaren, wie Nudeln, Maccaroni; Teigwaren, Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen, Hundekuchen; Gemüse-, Früchte-, Fisch- und Fleisch-Konserven, sowie Präserven, Pflanzennahrungs- und Eiweisspräparate, diätetische Präparate, Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Liköre, Kognak und Branntwein.
Nr. 58 493. M. 5340. Klasse 26 d.

Alpengruss.

14. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft**, Altona-Bahrenfeld. 26. 2. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen, Fetten, Farben und Farbstoffen. W.: Ananas, Austern, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bouillon, Bouillonkapseln, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Butter, Butterfarbe, Brot, Kakes, Kaviar, Champignons, Zichorien und andere Kaffeesurrogate, Zitronensaft, kondensierte Milch, Cornedbeef, Datteln, Dörrgemüse, Eierkonserven, Eierfarben, Eiernudeln, Eierteigwaren, Erbswurst, Essig, Feigen, Fisch-, Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, Fleischextrakt, Fruchtessenzen, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelees, Fruchtwein, Fischeier, frisches und gefrorenes Fleisch, Pökelfleisch, Rauchfleisch, gesalzene, gedörrte, geräucherte und marinierte Fische, Geflügel, Gänsebrüste, Gänselebern, Gänseleberpasteten, Gelatine, Hausenblase, getrocknete Früchte, getrocknete Gemüse, Gemüsesamen, Gewürze, Getreide, Graupen, Gries, Grütze, Haferflocken, Hefe, Honig, Hülsenfrüchte, Hopfen, Hummer, Hafercacao, Kaffee, Kapern, Kaffeezusätze, Kar-

Digitized by Google

toffeln, Käsefarben, Kochsalz, Kompots, Krebse, Krebsbutter, Krebsschwänze, Krebsextrakt, Krabben, Kumyss, Langusten, Küchenkräuter, Kunstbutter, Kuchen, Lebkuchen, Limonade, Maccaroni, Malz-, Mandeln, Margarine, Marzipan, Mehl, Obst, Speiseöle, Brennöle, Schmieröle, Presshefe, Puddingpulver, Pumpernickel, Pickles, Rosinen, Reis, Saffran, Schiffsbrot, Schinken, Schmalz, Schweinefett, Stockfische, Suppeneinlagen, Suppentafeln, Saccharin, Salate, Saucen, Speck, Speisefette, Sago, Suppenwürzen, Stärke, Thee, Talg, Tapioka, Trüffeln, Vanille, Vanillin, Waffeln, Würste, Zucker, Zwieback, Zwiebeln, stille Weine, Schaumweine, Mineralwasser, Bier, Porter, Ale, Malzextrakt, Farben, Farbstoffe, Rauchtabak, Kau- und Schnupftabak, Zigaretten. — Beschreibung.

Nr. 58 729. B. 8864. Klasse 16 b.

Lustiger Ehemann.

20. 9. 1902. **Maria Bohnenstingl,** geb. Stuhl, Zinnowitz. 11. 3. 1903. G.: Wiener Café und Konditorei. W.: Punsch.

Nr. 58 660. K. 7292. Klasse 26 d.

Vergissmeinnicht.

1. 10. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek bei Hamburg. 7. 3. 1903. G.: Cacao- und Chocoladefabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade.

Nr. 58 698. R. 4401. Klasse 26 c.

Dalli.

26. 3. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Nordstr. 10. 3. 1903. G.: Kolonial- und Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Kaffee, Malzkaffee, Kaffeesurrogate, Zichorie, Feigenkaffee, Zucker, Thee, Cacao, Cacaopulver, Hafercacao, Chocolade, Bonbons, Zuckerwaren, Backwaren, kosmetische Präparate, Zahnwasser, Backpulver, Puddingpulver, Kindernährmittel, Suppenmehl, Margarine, Butter, Käse, Speisefett, Desinfektionsmittel, Insektenpulver, Rattengift, Tier- und Pflanzenvertilgungsmittel, Fleckenreinigungsmittel, Maccaroni, Nudeln und Eierteigwaren.

No. 58 532. T. 2500. Klasse 26 d.

Chocopanis

28. 11. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 28. 2. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W. Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Bonbons und Zuckerwaren, Marzipan, Chocolade und Cacao.

Nr. 58 983. T. 2499. Klasse 26 d.

Woikenkratzer

20. 11. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 20. 3. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Backwaren und Konditoreiwaren, Marzipan, Zuckerwaren, Chocolade, Cacao, Lakritzen, Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Gewürze, Wurst und Käse.

Nr. 58 984. T. 2480. Klasse 26 d.

Augusta Victoria

22. 10. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 20. 3. 1903. G.: Zwiebackfabrik und Versandgeschäft. W.: Zwieback.

Nr. 58 982. T. 2466. Klasse 26 d.

Victoria

7. 10. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 20. 3. 1903. G.: Zwiebackfabrik und Versandgeschäft. W.: Zwieback.

Nr. 58 833. G. 4317. Klasse 26 d.

Ondo

26. 11. 1902. **Heinr. Gregory,** Höchst a. M. 14. 3. 1903. G.: Fabrikation von Mehl, Teigwaren, Kakes und Biskuit, Brot und Paniermehl. W.: Backwaren und Teigwaren. — Beschr.

Nr. 58 783. R. 4335. Klasse 2.

Frigga

1. 12. 1902. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 13. 3. 1903. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Lebkuchenfabrik, Likörfabrik, Steinbaukastenfabrik und Fabrik mechanischer Musikinstrumente. W.: Arzneimittel, Zuckerwaren, Lebkuchen, Honigkuchen, Liköre, Legespiele, Bauspiele und sonstige Spielwaren, mechanisch spielbare Stahlstimmen-, Windstimmen- und Saiteninstrumente.

Nr. 58 986. H. 7992. Klasse 26 e.

Kriem

7. 10. 1902. **Albert Heinemann,** Berlin, Reichstagsufer 16. 20. 3. 1903. G.: Fabrikation von Bier, Malzextrakt und Malzpräparaten. W.: Malzbonbon, Malzkaffee, Malzchocolade, Malzbier, Malzextrakt, Malzlikör, Malzwein, Malzzucker.

Nr. 58 771. B. 8960. Klasse 26 d.

Dido

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 12. 3. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Schaumweine. — Beschr.

Digitized by Google

Nr. 58 865. B. 8968. Klasse 26 d.

Mentor

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 17. 3. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Konserven, Kanditen und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), Speisegewürze, Liköre und Schaumweine. — Beschreibung.

Nr. 58 866. B. 8961. Klasse 26 d.

Schmoliis

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 17. 3. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Konserven, Kanditen und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge. Speisegewürze, Liköre und Schaumweine. — Beschr.

Nr. 58 864. J. 1834. Klasse 26 d.

Virunit

8. 12. 1902. **„Jupiter" Gesellschaft m. b. H.,** Hamburg, Bohnenstr. 13. 17. 3. 1903. G.: Eigenhandel, Fabrikation und Export. W.: Cacao, Chocolade, Hafer sowie Hafer in gemahlener, gequetschter, gepresster Form, Haferextrakte, Papier, einfach und mehrfach, Papiermasse, Etuis, Etiketten, Dosen, Lederetuis, Zündhölzer, Gemüse-, Fleisch- und Fischkonserven, Wurstkonserven und Würste.

Nr. 58 603. T. 2392. Klasse 26 d.

Götter

7. 6. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 4. 3. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren, Früchte in jeder Zubereitung, Mehle, Gries, Grütze, Sago, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppentafeln, Saucen, Chocolade, Cacao, Kaffee. Kaffeesurrogate, Thee, Bier, ätherische Oele, Butter, Margarine, Fleisch- und Wurstwaren, sämtliche Fleischpräparate und Fleischextrakte, Gemüse, Kräuter, Gewächse und Gewürze, Fische, Krebse, Fischkonserven, Krebskonserven, Krebsextrakte, Kaviar, Gelees, Marmeladen, Geleepulver, Backpulver, Puddingpulver, Saucenpulver, Vanille, Vanillin, Malz, Malzextrakt und Malzsurrogat, Honig, Milch, Käse, Caseïn, Konservierungspulver, Eier, Eierkonserven, Hefe, Pilze, Salze, natürliche und künstliche, Versüssungsmittel, Seifenpulver, Soda, Vaseline, Wichse, Zündhölzer, Wild und Geflügel, frisch und konserviert, Honig und Sirup, Tier und Pflanzeneiweiss.

Nr. 58 604. B. 8971. Klasse 26 d.

Cosima

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 4. 3. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre und Schaumweine. — Beschr.

Nr. 59 028. F. 4333. Klasse 26 d.

Sperata

12. 9. 1902. **Moritz Faust,** Berlin W., Mansteinstrasse 11. 23. 3. 1903. G.: Agenturgeschäft in Konsumartikeln. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Biskuits, Kaffee, Zichorien, Thee, Margarine, Teigwaren, Puddingpulver, Toiletteseifen, Parfümerien, Seifenpulver, Haar- und Mundwasser, Kerzen, Stärke, Leder- und Metallputzmittel, flüssiger Fischleim.

Nr. 58 586. T. 2402. Klasse 26 a.

Ariadne

27. 6. 1902. **Türk & Pabst,** Frankfurt a. M., Mainzer Landstr. 149. 4. 3. 1903. G.: Import und Export von Konserven, Delikatessen und Fleischwaren. W.: Konservierte Gemüse, Früchte, Marmeladen, Wurst-, Fleisch- und Fischkonserven, insbesondere Hummer, Sardinen, Saucen, Delikatessen für die feine Küche, Gewürze, Biskuits, Cacao, Chocoladen, Essig, Senf, Kaffeeextrakt, Fleischextrakt und Thee.

Nr. 59 075. M. 5338. Klasse 26 d.

Mohrengoid

14. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 25. 3. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Butter, Butterfarbe, Brot, Kakes, Cacao, Chocolade, Zitronensaft, kondensierte Milch, Konfitüren, Fruchtsäfte, Fruchtmarmelade, Fruchtgelees, Haferflocken, Hefe, Honig, Hülsenfrüchte, Hopfen, Hafercacao, Kuchen, Lebkuchen, Limonade, Maccaroni, Malz,

Digitized by Google

Mandeln, Marzipan, Mehl, Obst, ätherische Oele, Puddingpulver, Pumpernickel, Pickles, Vanille, Vanillin, Waffeln, Zucker, Zuckerwaren, Zwieback, Malzextrakt. — Beschr.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 25. April 1903.

Für die am Dienstag, den 28. April, stattfindende Auktion sind folgende Mengen Cacao angemeldet:

150 Blln. Trinidad
60 » Ceylon
1100 » andere Sorten.

Die Auktionen wurden am 21. nach dem Osterfeste wieder aufgenommen und brachten das bedeutende Angebot von 8984 Blln., bestehend aus 7262 Blln. Kolonienware und 1712 Blln. fremder Sorten. Der Markt blieb dauernd ruhig; es wurden nur 4147 Blln. zu wenig abweichenden Preisen verkauft. Trinidad erzielte zum Teil höhere, Grenada durchweg alte Preise. Die anderen westindischen Marken fanden keine Käufer. Die ausländischen Sorten blieben ohne Interesse und wurden fast alle zurückgezogen. Ceylon begegnete einer weniger starken Nachfrage und ging zu unveränderten Preisen weg.

Verkauft wurden:

1082	Blln.	Trinidad	zu 60—69 Mk.	(Angeb. 2728	Blln.)
811	»	Ceylon	» 48—76 »	(» 2682	»)
696	»	Guayaquil	» 63—69 »	(» 1241	»)
128	»	Jamaica	» 52—59 »	(» 146	»)
76	»	St. Lucia	» 54—60 »	(» 95	»)
33	»	Dominica	» 55—59 »	(» 269	»)
1316	»	Grenada	» 53—60 »		
50	»	Costa Rica	» 55—56 »		
26	»	Demerara	» 62 »		
17	»	Colombian	» 62 »		
2	»	St. Vincent	» 65 »		

275 » Haiti
71 » Afrika
38 » Caracas
19 » Brasilien
} wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt erzielte folgende kleineren Abschlüsse zu festen Preisen:

400 Blln. Trinidad zu 61—64 Mk.
150 » Guayaquil » 64—71 »
100 » Afrika » 58 »

Die Ankünfte der letzten Woche in London waren im Verhältnis um ca. 1600 Blln. grösser, während die Ablieferungen um ungefähr 36 000 Blln. weniger betrugen als in dem entsprechenden Zeitraum des Vorjahres. Der Lagerbestand, der einen Zuwachs von nahezu 3500 Blln. zu verzeichnen hat, zeigt den entsprechend grösseren Ueberschuss von rund 15800 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 18. April endigenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1620	238	143	18834
Grenada	1223	183	250	15131
And. West.-Ind.	160	30	—	3324
Ceylon u. Java	1364	298	104	14307
Guayaquil	898	112	197	22060
Brasil. u. Bahia	—	3	200	3142
Afrika	80	8	—	4767
Andere Ausländ.	69	98	58	5591
Zusammen	5414	972	954	87156
gegen dieselbe Woche 1902	3779	3353	2159	71341

Grenada-Statistik. Die Gesamt Ausfuhr vom 1. Oktober betrug in den Jahren:

1902/1903	49 981	Blln.
1901/1902	49 542	»
1900 1901	34 132	»
1899/1900	41 042	»
1898/1899	39 069	»

Trinidad-Statistik. In der Zeit vom 1. Oktober bis 7. April wurden aus Trinidad im ganzen exportiert nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1902/1903	51071	34650	57079	142800
1901/1902	45825	26369	29258	101452
1900/1901	29365	10193	25158	64716
1899/1900	49647	12406	15609	77662

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 16 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
79701	82152	38548	57736	15809	15269	51596	47417	46912
Auslandsware								
21802	30627	14661	35088	5023	11886	35560	23924	41737
101503	112779	53209	92824	22832	27146	87156	71341	88649

London, den 2. Mai 1903.

Die am Dienstag, den 5. ds., stattfindende Londoner Auktion wird nach dem Bericht vom 2. ds. folgende Mengen Cacaobohnen bringen:

1637 Blln. Ceylon
806 » Trinidad
693 » Guayaquil
71 » Costa Rica
67 » Esmeralda
61 » Caracas
40 » Colombian
27 » Grenada und Dominica
19 » Carupano
17 » Jamaica
555 » andere Sorten.

Das recht kleine Angebot von 1746 Blln. bestand aus 1644 Blln. Kolonienware und 102 Blln. fremde Sorten. Es herrschte lebhafte Nachfrage, so dass über die Hälfte zum Marktpreis wegging.

Die Verkäufe betrugen:

861 Blln. Trinidad (Angebot 1004 Blln.) zu 61—66 Mk.
156 » Ceylon (» 640 ») » 50—65 »
102 » Puerto Cabello wurden zurückgezogen.

Die unbedeutenden Privat-Verkäufe umfassten:

300 Blln. Ceylon zu 71 Mk.
100 » Guayaquil (z. T. schöner Winter-Arriba) » 70 »

Die Londoner Ablieferungen der letzten Woche zeigten einen Ueberschuss von 3638 Blln., auch die Abladungen stellten sich diesmal um ca. 1100 Blln, günstiger als im selben Zeitraum des Vorjahres, während das Lager, das eine Verminderung von rund 1800 Blln erfahren hat, das entsprechend kleinere Plus von 13 270 Blln. aufweist.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 18. April endigenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	2054	552	201	20135
Grenada	144	2355	190	12730
And. West-Ind.	245	35	—	3534
Ceylon u. Java	207	1038	602	12874
Guayaquil	785	201	39	22605
Brasilien u. Bahia	—	—	—	3142
Afrika	149	15	—	4901
Andere Ausländ.	33	191	17	5416
Zusammen	3617	4387	1049	85337
gegen dieselbe Woche 1902	2521	469	1329	72064

Digitized by Google

Verzeichnis des importierten und ausgeführten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 17 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
82357	84481	42528	58086	18302	16398	49273	48258	47660
Auslandsware								
22769	30819	15068	35207	5079	12077	36064	23806	42043
105120	115300	57596	93293	23381	28475	85337	72064	89703

Trinidad-Bericht vom 9. April 1903.

Man berichtet uns aus Port of Spain: Die beiden vergangenen Wochen brachten starke Niederschläge, die der ganzen Kultur äusserst wohl thaten, denn in manchen Gegenden fingen die Bäume schon an unter Trockenheit zu leiden. Nach den Nachrichten, die uns aus dem Innern zugehen, schreitet das Einbringen der Ernte rüstig fort, doch gehen die Ansichten darüber auseinander, ob sie auch wirklich so erträglich ausfallen wird, wie man zuerst gehofft hat, denn an einigen Orten waren die Erträge nur sehr spärlich ausgefallen. Zufolge lebhafter Nachfrage der Vereinigten Staaten blieben unsere Preise fest.

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,25
Guter roter (El Salvador) » 12,50
Bester (Plantation, Agua Santa) » 12,75
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Die in den letzten beiden Wochen stattgefundenen Abladungen beziffern sich auf 5176 Sack nach Europa, nach den Vereinigten Staaten wurde nichts verladen. Demgegenüber stehen im Vorjahre zu denselben Zeiten 8504 Sack nach Europa und 2772 Sack nach den Vereinigten Staaten.

Unser Gesamtexport während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 9. April stellt sich wie folgt:

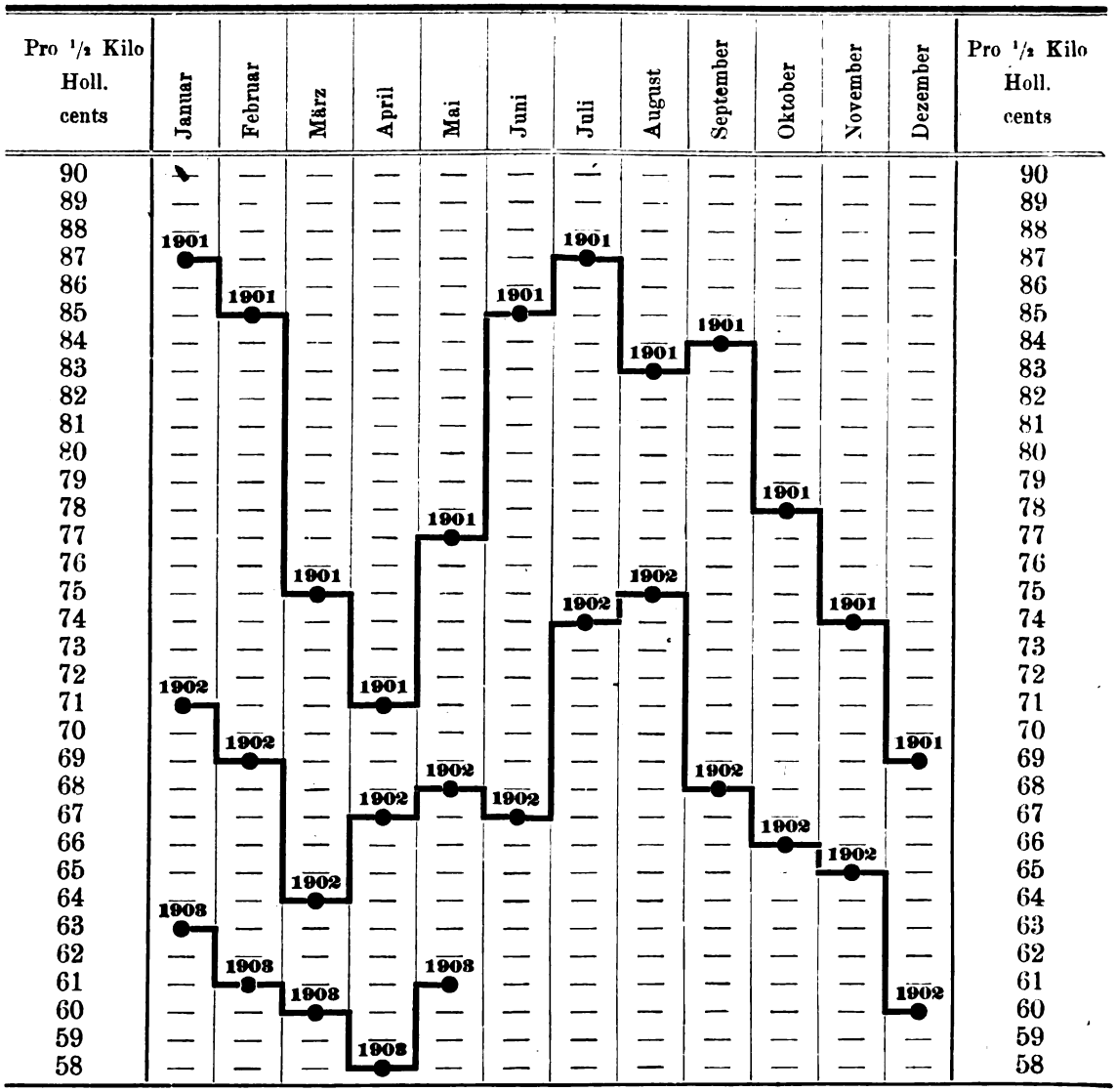
1903	99202	Sack,	inkl.	34910	Sack	nach	d.	Ver.	Staaten
1902	82800	»	»	41642	»	»	»	»	»
1901	39609	»	»	12320	»	»	»	»	»
1900	73936	»	»	14405	»	»	»	»	»
1899	83374	»	»	27625	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 5. Mai 1903.

In der heutigen Auktion sollten 50000 Kilo Van Houtens Butter, weitere 59 000 holländ-

Preislauf für Van Houtens Butter in den Jahren 1901, 1902, 1903.



Digitized by Google

dische und 10 000 Kilo deutsche Butter verkauft werden. Van Houtens Butter setzte mit 61¾ cents pro ½ Kilo ein, das zweite Kaveling ging mit 61½ cents weg; dieser Preis blieb bis zum neunten Kaveling. Kaveling 10—21 brachten nur 61¼ cents, Kaveling 22 nur 61, 23 nur 60¾, 24 bis 27 nur 60½ cents. Bei Kaveling 46 stieg der Preis wieder auf 60¾ cents, bei 58 auf 61 und mit 61 cents schloss die Auktion.

Der Durchschnittspreis steht auf 60,95 cents, ist also um 2,55 cents pro ½ Kilo, oder rund 8.50 höher als im April.

Die vorgeführten Nebenmarken: Helm, Dejong, Utrechter Butter sind, bis auf 2000 Kilo Helmbutter, unverkauft geblieben. Diese 2000 Kilo haben 58¾ cents erzielt, also ebenfalls 2—3 cents mehr als im April. Warum zu diesen Preisen nicht weiter verkauft worden ist, ist uns nicht bekannt geworden. Entweder hatten die Inhaber eine noch grössere Preissteigerung erwartet, wollten zu 58½—59 cents nicht verkaufen, oder es fehlten Aufträge in Amsterdam. Für die deutsche Marke Mignon wurde 57½ cents, also fast 3½ cents per ½ Kilo unter Van Houtens Preis, gezahlt; zwei Kavelingen erzielten 57¾. Die weiteren 49 Ballen mit Merkurstab blieben unverkauft.

In London erzielte Cadbury-Butter ebenfalls einen höheren Preis. Im März musste mit 10½ d, im April mit 10⅝ d verkauft werden, dagegen hat die heutige Maianktion einen Preis von 11¼ d erzielt.

Der in beiden Märkten zum Ausdruck gekommene feste Ton ist auch in den letzten Tagen des Aprils schon in Deutschland bemerkt worden. Es meldeten sich aus allen Ländern Käufer und wenn auch mehr Anfragen erledigt werden mussten, ohne zu festen Käufen zu führen, so hatte man doch den Eindruck gewonnen, dass die sinkende Periode für Cacaobutter zu Ende gehen würde. Die Käufer, die sich noch im April zu Aprilpreisen haben decken können, sind gut gefahren. Wer den Mai vorüber gehen lässt, ohne sich auf einige Zeit zu decken, wird jedenfalls in den kommenden Monaten noch wesentlich höhere Preise anlegen müssen. Es scheint so, als ob der Markt genau denselben Lauf nehmen will, den wir aus den letzten Jahren kennen und der aus der nebenstehenden graphischen Tabelle ersichtlich ist. Danach standen die Preise in den Monaten März und April am tiefsten und in den Sommermonaten Mai, Juni, Juli, August und September am höchsten.

Allerlei.

San Thomé-Cacao. Im April sind in Lissabon eingetroffen:

Dampfer »Cazengo« am 4. mit 5420 Sack
» »Loanda« am 17. » 5120 »

sodass im ganzen Monat April 10540 Sack angekommen sind.

Der erste Maidampfer soll ca. 5000 Sack bringen. Das sind normale Zahlen, keineswegs hohe, denn der April früherer Jahre hat gebracht:

1902	10 238	Sack
1901	11 409	»
1900	7 780	»
1899	13 806	»
1898	9 876	»

Der Lissaboner Bestand ist sehr zusammengeschmolzen. Als ich am 16. April in Lissabon war, erhielt ich vom Zollhaus die offizielle Aufgabe, dass an diesem Tage 65 247 Sack Cacao vorhanden waren. Von diesen 65 247 Sack sollten zu dieser Zeit ca. 27 000 Sack in erster Hand sein, während der Rest sich in zweiter Hand befand. Ein grosser Teil davon soll verkauft sein und für successive Lieferung auf Abruf warten.

Statistisch haben wir etwas zu berichtigen. In Nr. 190, Seite 3583, steht in dem Aufsatze »Gordian und der Cacaomarkt« folgender Satz: »In Lissabon liegen heute rund 90 000 Sack Thomé-Cacao unverkauft.« — Dieser Satz wurde am 15. März niedergeschrieben, auf Grund Lissaboner Berichte vom 7. März, die am 12. März in Hamburg eingetroffen waren. Nr. 190 erschien am 20. März und wenn der Satz lautet „heute" lagern, so haben die Leser Recht zu glauben, am 20. lagerten 90 000 Sack. Das stimmt dann aber nicht mehr, wie aus der folgenden Berichtigung hervorgeht, die uns aus Lissabon eingesandt worden ist, mit dem Ersuchen um Veröffentlichung:

„Gestern erhielt ich den „Gordian" vom 20. ds. und möchte nicht verfehlen, einige Punkte richtig zu stellen. Ueber den hiesigen Stock sind Sie nicht richtig orientiert worden, denn unter „Gordian und der Cacaomarkt" heisst es: „In Lissabon liegen heute rund 90 000 Sack unverkauft". Hier sind Sie offenbar falsch unterrichtet. Am Sonnabend, den 21. ds., also einen Tag später, habe ich die offizielle Aufgabe, dass im Zollhause nur 77 284 Sack Cacao total lagerten, bekommen. Am gleichen Tage sind hiervon aber schon 2—3000 Sack verladen worden. Sie sagen dabei: „unverkauft"; hierauf er-

Digitized by Google

widere ich, dass von den am 21. ds. abends hier lagernden ca. 75 000 Sack bereits grosse Quantitäten verkauft waren, für spätere Termine. Nach meiner Schätzung dürften von den 75 000 Sack **höchstens** 50/55 000 Sack unverkauft gewesen sein. — Die oben von mir angegebene Zahl 77 284 ist eine offizielle Aufgabe, die ich auf Wunsch eventuell bestätigt bekommen könnte. Meine Schätzung der verkauften Quantitäten dürfte ungefähr stimmen, oder sogar noch um einige tausend Säcke zu niedrig gegriffen sein. Ich glaube kaum, dass Sie, indem Sie zu grosse Zahlen über Stock und unverkaufte Vorräte angeben, den Käufern einen Gefallen erweisen!?

„Ihre Berichte glaube ich so verstehen zu müssen, dass Sie annehmen, hier hätten grosse Spekulations-Verkäufe stattgefunden. Auch hierüber sind Sie nicht ganz richtig orientiert, denn dies ist durchaus nicht der Fall.

Dass der Thomé-Cacao auf einem gewissen Preise gehalten wird, geht weniger von den hiesigen Händlern (wie Sie zu glauben scheinen), sondern in erster Reihe von den Pflanzern direkt aus. Letztere haben schon seit Anfang dieses Jahres darauf hingearbeitet, zu verhindern, dass wieder so grosse Blanko-Verkäufe gemacht werden, wie es früher geschehen sein soll. Die Leute denken nicht daran, eine grosse Hausse machen zu wollen, sondern bezwecken nur ein solides, **stabiles** Geschäft zu bekommen.

Dann möchte ich noch auf eine in den letzten zwei Monaten aufgetretene Erscheinung eingehen. Seit einiger Zeit fällt es auf, dass vor allem die ordinäre und Mittel-Qualität bezw. Havarien **gesucht** werden. Die grösste Schundware ist mit Leichtigkeit weggegangen, während Qualitäten, die früher als „Feinste" auf 70—80 Mk. standen, kein Mensch haben wollte. Beschädigte Cacaos, welche, als die Differenz gegen „Feinste" 5–7 Mk. betrug, niemand kaufen wollte, werden heute, wo die Differenz nur 2—3 Mk. ist, **gesucht,** und alles verkauft, was zu haben ist. Grossartig schöne Cacao (die Pflanzer haben sich seit Jahren abgemüht, die Qualität möglichst zu vervollkommnen), lässt man liegen, um die, eine Kleinigkeit billigere, Schundware zu kaufen.

„Dies ist meiner Ansicht nach bei dem grossen Stock von Feinen kein normaler Zustand, dass Fabrikanten und noch mehr Händler in zweiter Hand so sehr nach Schundware suchen, denn wenn dies so weiter geht, haben die Pflanzer schliesslich keine Veranlassung mehr, auf die sorgfältige Behandlung feiner Cacaos auch ferner noch Bedacht zu nehmen. Wenn sie beschädigte und unsortierte Sachen mit der kleinen Differenz von 2—3 Mk. los werden, lohnt es sich nicht mehr, dass sie sich mit hochfeiner Ware soviel Mühe und Kosten machen. Jeder Pflanzer kann dann einen Teil seiner Arbeiter entbehren."

Da anscheinend viele Fabrikanten glauben, die Ermässigung der Zölle für Roh-Cacao von 35 Mk. auf 20 Mk. pr. 100 Kilo stände unmittelbar vor der Thür oder träte mit Schluss dieses Jahres schon ein, machen wir darauf aufmerksam, dass der Termin dieser Zolländerungen noch nicht feststeht und noch niemand sagen kann, wann der neue Zolltarif in Kraft tritt. Diese Zolländerungen haben nichts zu thun mit der am 1. September d. J. eintretenden Zucker-Konvention. Also am 1. September verändert sich nur der Zuckerpreis, nicht zugleich auch der Cacaozoll. Der Zuckerpreis wird anscheinend von diesem Tage an um 8—10 Mk. niedriger sein, als heute, jedenfalls wird in Deutschland alsdann der Preis durch den Lauf des Weltmarktes, nicht aber durch das Kartell bestimmt.

Herr Erich Strokorb in Berlin, Vertreter von Otto Rüger in Dresden, schreibt uns mit Bezug auf einen Bericht in Nr. 190 des „Gordian" folgendes:

In Nr. 190, VIII. Jahrgang, des „Gordian" befindet sich ein Artikel, in welchem gesagt wird, dass garantiert reine Haushalt-Chocolade mit 65 — Mk. resp. 64 und 62 offeriert würde und dass die Firma Rüger Chocolade mit Zusatz von Cacaoabfall mit 60.— Mk. durch ihren Berliner Vertreter anbiete.

Obwohl nun nicht unmittelbar ausgesprochen wird, dass die Firma Rüger zu den angeführten unterwertigen Preisen offeriere, so giebt doch die Zusammenziehung in einem Satz der Vermutung Raum, dass der Vordersatz sich auch auf die von mir vertretene Firma bezieht. Einer derartigen Vermutung soll hierdurch ausdrücklich widersprochen werden. Was die Lieferung von Chocoladen mit Cacaoabfällen betrifft, so ist einfach zu konstatieren, dass die Annahme Gordians, die Firma Rüger liefere solche Fabrikate nicht, die zutreffende ist.

Erich Strokorb
Vertreter der Firma Otto Rüger.

Der Herr, der seiner Firma damals geschrieben hatte, dass die Firma Rüger Chocolade mit Zusatz von Cacaoabfall zu 60 **Mk.** anbiete, hat hiernach also die Unwahrheit berichtet; sein Haus wird dem Herrn besser auf die Finger sehen dürfen und in Zukunft an allen seinen Mitteilungen mit Fug und Recht zweifeln müssen.

Digitized by Google

Patent von Mering. Am 1. Mai hat die Beschwerdeabteilung des Patentamtes in Berlin auch in mündlicher Verhandlung den Anspruch des Herrn Professor von Mering, auf Herstellung von Milchpräparaten ein Patent zu erhalten, abgewiesen. Damit ist diese Angelegenheit nun endgiltig erledigt.

Eine Amsterdamer Firma mit Namen: Dutch Chemical Works offeriert nach Deutschland ihr reines Cacaopulver in Fässern von 25, 50, 100 Kilo oder in Säcken von 5, 12½ und mehr Kilos **zu 1.50 Mk. pr. Kilo,** also zu 75 Pfg. das Pfund. Wir haben dieses Pulver, das uns eingesandt worden ist, auf seine Reinheit geprüft und müssen gestehen, dass wir die Reinheit, besonders die Abwesenheit von Schalen, sehr bezweifeln müssen. Wir bitten unsere Leser, falls auch sie dieses Fabrikat unter die Hände bekommen haben und bereits Analysen angefertigt sind, um Zusendung weiteren Materials, damit wir einem solchen zweifelhaften Fabrikat den deutschen Markt sperren können. Die Firma verpackt dieses Pulver auch in Blechbüchsen zu 100, 250 und 500 Gramm, die wohl holländische Aufmachung zeigen und dann in einer solchen Verpackung erst recht gefährlich sind. — Wir bitten, auch die reellen holländischen Fabriken, ein waches Auge auf dieses Fabrikat zu haben.

Herr P. J. Stollwerck in Köln hat am 23. April folgendes Rundschreiben versandt:

„An die deutschen Chocoladefabrikanten!

Eine grössere Anzahl Chocoladefabrikanten haben schon seit längerer Zeit im engeren Kreise beraten, wie zu verhindern sei, dass eine vorzeitige Preisermässigung für zuckerhaltige Waren eintrete, die infolge der Ermässigung der Zuckersteuer und des Brüsseler Zuckervertrages zu befürchten steht. Es ist leider sehr zu erwarten, dass die Kundschaft bereits vom 1. September ab billigere Preise für zuckerhaltige Waren fordern wird, während der Fabrikant thatsächlich doch erst beträchtlich später billigere Verkaufspreise bewilligen kann, da auch die nach dem 1. September d. J. gelieferten Waren noch mit dem zu dem früheren teureren Preise eingekauften Zucker hergestellt sind. Um daher die deutsche Chocoladenindustrie vor unberechenbaren Verlusten zu bewahren und die gegenwärtig schon fast bis unter die Herstellungskosten gedrückten Preise nicht grundlos noch weiter heruntersinken zu lassen, wurde angeregt, einen Zusammenschluss der deutschen Chocoladefabrikanten zu veranlassen, um wenigstens durchzusetzen, die alten Preise noch bis zum 1. Januar 1904 beizubehalten. Zur Erreichung dieses Zweckes wurde ein provisorisches Komitee gebildet, in dessen Auftrage der Unterzeichnete sich hierdurch gestattet, Sie zu einer gemeinsamen Besprechung über den angeregten Zusammenschluss zur Erhaltung der Preise während der Uebergangszeit auf

Sonntag, den 10. Mai 1903, vormittags 10 Uhr

im Grand Hotel de Russie zu Berlin, Georgenstr., gegenüber Bahnhof Friedrichstr. ergebenst einzuladen.

Hochachtungsvoll

I. A. des provisorischen Komitees

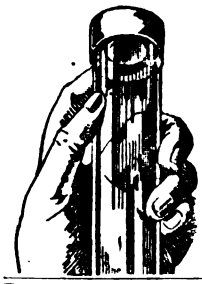
Kommerzienrat P. J. Stollwerck-Köln."

Die in diesem Rundschreiben ersehnte Vereinigung könnte von jedem Chocoladenfabrikanten mit ruhigem Gewissen unterstützt und unterschrieben werden. Aber kommt sie nicht zu spät? Man berichtet uns, dass schon seit Wochen und Monaten Abschlüsse auf Herbstlieferung in Chocoladen, Kouvertüren, Karamels gemacht worden sind, bei deren Preisfeststellung der Zuckerpreis mit 21-22 Mk. angenommen ist. Quodlibet soll z. B. franco und inkl. mit 23-24 Mk. lieferbar nach dem 1. September verkauft worden sein. Bei Chocoladen-Kouvertüren und zuckerhaltigen Chocoladewaren hat man nicht bloss den späteren, um 9-10 Mk. billigeren Zuckerpreis, sondern auch den heutigen billigen Butter- und Bohnenpreis als herbstgiltig angenommen. Da heute weder für Zucker, noch für Bohnen, noch für Butter die Preise des Herbstes sicher zu nennen sind, so sind derartige Abschlüsse blankes Hazardspiel. Sie stören daher die durchaus gesunden Stollwerck'schen Bestrebungen.

In Nr. 192, Seite 3627, steht ein Aufsatz »Zur Prüfung von Chocolade auf den Gehalt an Zucker«. — Der Aushülferedakteur, der mich bei Herausgabe dieser Nummer vertreten hat, hat es unterlassen, zu berichten, dass dieser Aufsatz aus der Zeitschrift für öffentliche Chemie entnommen ist. Ich hole das heute nach, damit nicht der Eindruck entsteht, als plündere der Gordian mit meinem Willen und Wissen andere Zeitungen und verschwiege das.

Schon in dieser Nummer wollte ich einen kurzen Bericht über meine Osterreise nach Paris, Madrid, Lissabon bringen. Ich bin aber nicht fertig geworden, er musste deshalb zurückgestellt werden. Die Ausbeute war nicht gross, wenigstens bleibt sie, soweit unsere Industrie in Betracht kommt, hinter dem zurück, was ich erwartet hatte. Immerhin hat sie an allgemeinen Eindrücken recht brauchbares gebracht, worüber mehr bei passenden Gelegenheiten zurückgekommen werden kann, als bei einem einzelnen Reisebericht.

Digitized by Google



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)

Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Pfefferküchler, 30 Jahre alt, verheiratet, **durchaus selbständig, erfahren in Bonbonkocherei,** einige Jahre in **Chocolade-Eintäfelei** thätig, **sucht sofort Stellung.** Gefl. Offerten erbittet

O. Kämmerer, Braunschweig, Kaiserstr. 31.

PATENT-BUREAU

PATENT-ANWALT **Dr. Anton Levy**
Luisenstr. 27/28 **BERLIN NW.**

Fabrikleiter

seit **25 Jahren Fachmann,** in mehreren **grösseren Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren- und Biskuitfabriken als Werkmeister und Leiter** thätig gewesen, **sucht Stellung.** Gefl. Offerten unter **Fabrikleiter 5000 postlag. Hauptpost Hamburg.**

♦♦ Chocoladenfabrik. ♦♦

Ein mit dem

besten Schweizer Verfahren

gründlich vertrauter Kauf- und Fachmann sucht Sozius mit Kapital oder Beteiligung an bestehender Fabrik. Adressen unter **C. G. 506** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Berlin W. 8.**

Trinidad-Cacao

und

Venezolanische Sorten.

Erfahrener kapitalkräftiger Einkäufer in **Trinidad,** seit Jahren in leitender Stellung thätig und auf **Prima Referenzen** gestützt, **wünscht** mit grösserer **Cacao-Fabrik,** die **auf Abladung** zu kaufen gewohnt ist, in Korrespondenz zu treten behufs

Uebernahme von Einkäufen am Platze.

Gefl. Offerten beliebe man unter **Trinidad 1903** an den **Verlag des Gordian zu richten.**

✻ Wellpapier ✻ ✻ Wellpappe ✻

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma

Oehmigke & Riemschneider

Neu-Ruppin 4

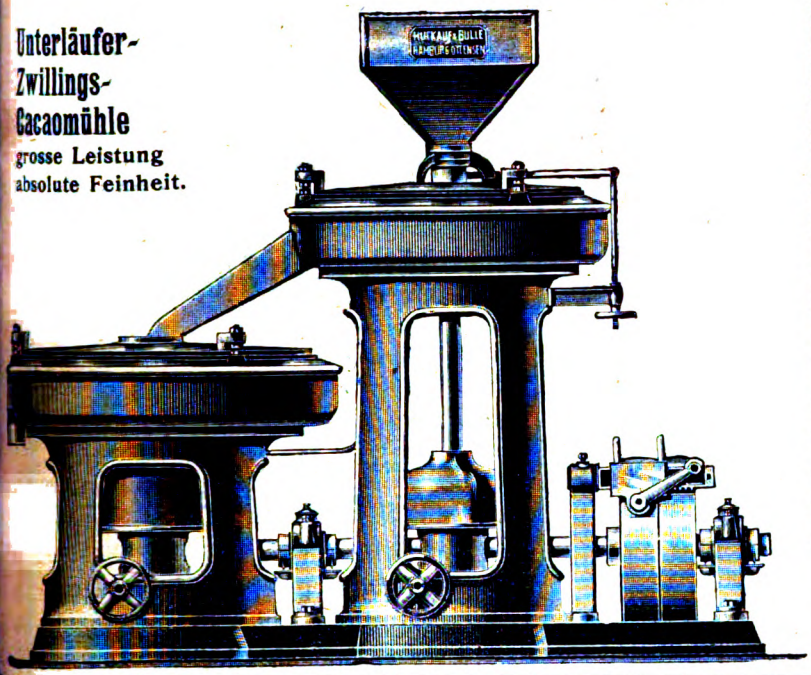
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Unterläufer-Zwillings-Cacaomühle
grosse Leistung
absolute Feinheit.



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

In der Privatklagesache

Paul Schulze,

Vertreter: Rechtsanwalt Dr. Suse,
Privatklägers,

gegen **A. C. M. Rieck,**

Verteidiger: Rechtsanwälte Dres. Samson, Lippmann & Blunck,
Angeklagten,

wegen Beleidigung

hat das Schöffengericht 4 zu Hamburg in der Sitzung vom 19. Dezember 1902, an welcher Teil genommen haben:

1. Amtsrichter Barth
als Vorsitzender,
2. C. F. R. Gosewisch,
3. Chr. B. Jaaks
als Schöffen,

Ref. Mohr
als Gerichtsschreiber

für Recht erkannt:

Der Angeklagte wird wegen Beleidigung des Syndikus Paul Schulze in Dresden, begangen in Nr. 155 der Zeitschrift »Gordian« vom 5. Oktober vorigen Jahres zu 100 Mk. Geldstrafe, im Nichtzahlungsfalle 10 Tagen Gefängnis verurteilt und hat die Kosten zu tragen.

Dem Beleidigten wird die Befugnis erteilt, binnen 4 Wochen nach Zustellung des rechtskräftigen Urteils den verfügenden Teil dieses Erkenntnisses in der Hamburger Zeitschrift »Gordian« auf Kosten des Angeklagten zu veröffentlichen.

Dem Beleidigten ist auf Kosten des Angeklagten eine Ausfertigung dieses rechtskräftigen Urteils zu erteilen.

gez. Barth. gez. Mohr.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crèmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 194.** Hamburg, 20. Mai 1903.

Der Gordian erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

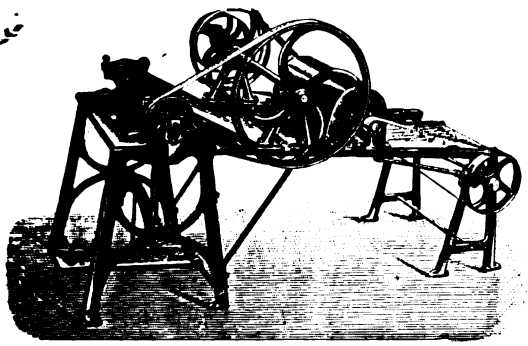
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

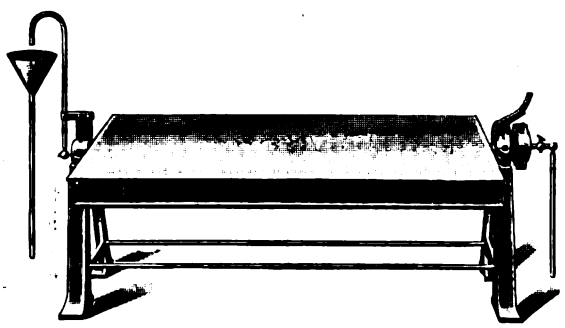


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

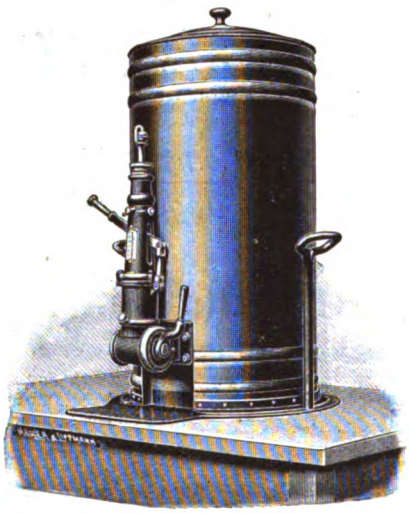
seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Ersatz für Mandeln

afrikanische **Mandelnüsse**, 30 % billiger als Mandeln. Off. u. **V. M. 549** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Bremen.**

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,

Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnenpulver

und

Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:

Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- und Mager-Milch.

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 6 000 000 Frcs.
Sitz: St. FONS bei LYON.

Vanillin Monnet

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Himbeeröl „Sachsse"
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse"
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 194:

Paris—Madrid—Lissabon. — Nach der Konvention. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Paris — Madrid — Lissabon.

Dem spanischen Lande, dem wir Europaer die Chocolade verdanken, war ich noch immer einen Besuch schuldig; vielemale hatte ich zu ihm schon angesetzt; jedesmal aber, wenn ich in die Nähe der spanischen Grenze gekommen war, hatte mich die Unruhe gefasst und hatte mich in die Richtung gen Hamburg geführt. In diesem Jahre endlich wollte ich Ernst machen. Aus dem Süden kamen schon Anfang April Tag für Tag Nachrichten, dass lachender Sonnenschein, sonniges Grünen und Blühen überall zu finden sei. In Hamburg regnete es Tag und Nacht; in allen Oefen des Hauses glühte das Sonnensurrogat Fettkohle »garantiert rein mit Zusatz«; die stille Woche und die Osterfeiertage waren vor der Thür — da war das Ränzel fix geschnürt.

Wer schnell nach Spanien kommen will, nimmt seinen Weg über Paris. Das war mir willkommen. Weil ich noch nie in den letzten Tagen vor Ostern in Paris gewesen war, hoffte ich, aus der Pariser Ostereiersaison neues lernen zu können. Das misslang. Man hat es anscheinend in Paris nicht nötig, sich über neue Formen und Arten den Kopf zu zerbrechen. Ich hatte vor und in allen grossen Spezialgeschäften, deren Namen einen guten Klang haben, das Gefühl, dass Fenster, Läden und Waren heute genau so aussähen, wie sie es vor 20 Jahren gethan haben. Glatte Eier aus lackierter Chocolade bis zum halben Meter gross, kreuzweise mit breitem Seidenband bebunden — das gehörte zu den Hauptleistungen der braunen Künstler. Die Geschäfte von Boissier, Boulevard des Capucines, und von Marquis haben in den Fenstern überhaupt nichts aus Chocolade. Dafür aber zeigen sie eine grosse Auswahl in feinen Kartonagen, unter denen einige hübsch, recht viele aber hässlich und garnicht chic pariserisch sind. Aus Stroh, Pappe, Seide, Fell, Federn haben Putzmacher und Putzmacherinnen alles imitiert, was nur irgend etwas mit Hühnern, Vögeln, Hasen zu thun hat; aber die Chocoladenkünstler haben sich nicht angestrengt. Auch in Artikeln, die zum Füllen dieser Attrappen und Kartonagen genommen werden sollen, ist die Auswahl unbedeutend, nichts neues habe ich entdeckt. Ich möchte den Pariser Herren raten, einmal um die Osterzeit eine Reise nach Deutschland zu machen, sich in Köln, Hamburg, Berlin, Dresden das anzusehen, was dieselbe deutsche Industrie um diese Zeit bietet; sie würden vieles finden, was auch in Paris und in ganz Frankreich von den Konsumenten willig aufgenommen werden würde. Ich glaube, dass in Paris wie auch in vielen anderen Städten Frankreichs, für viele feine deutsche Osterartikel Absatz zu finden wäre. Man greife ein paar wohlgelungene feine Spezialitäten heraus, nehme sich einen französischen Agenten und biete sie im nächsten Jahre im Januar-Februar den tausenden von Kleinhändlern an; der hohe Einfuhrzoll von 132,25 Frcs. für 100 Kilo Chocoladenwaren, die weniger als 55 Prozent Cacaogehalt haben, darf nicht schrecken, denn die fran-

Digitized by Google

zösischen Fabrikanten haben auf Cacao in Bohnen auch 104 Frcs. Zoll zu bezahlen und haben sehr hohe Zuckerpreise.

Der einzige Pariser Fabrikant, der eine grössere Auswahl in Osterartikeln in allen seinen Geschäften bietet, ist Felix Potin. Dessen Geschäfte imponieren mir immer sehr; sie unterscheiden sich in ihrem riesigen Gewühl so sehr von der sonst in Chocoladen-Spezialgeschäften üblichen Totenstille, dass ich glaube, eines Tages werden auch die reinen Spezialgeschäfte der grossen deutschen Städte übergehen in diesen Felix Potin'schen Typus. Diesen Typus kennzeichne ich denen, die ihn nicht kennen, am besten, wenn ich ihn das Warenhaus für Lebensmittel nenne. Einige Potinsche Geschäfte nehmen ganze Häuser vom Keller bis unters Dach ein. Man kann darin so gut einen Truthahn bekommen, wie eine Bonbonnière, Cacao so gut wie Morcheln und Trüffeln. In diesen Geschäften läuft es von früh bis spät genau so wie bei Wertheim und Tietz in Berlin; mindestens 20 Kommis haben ihre Verkaufsstände auf dem Trottoir vor dem Geschäftshause; am Chocoladenstand sind Berge von Chocolade aufgestapelt, von denen flott an Passanten verkauft wird. Das ist hier landesüblich. Dem Deutschen behagt es zuerst nicht; in kurzer Zeit aber hat er sich daran gewöhnt.

Mir fällt auf, dass die französischen Fabrikanten fast keinen Wert darauf legen, sich Phantasienamen für ihre Chocoladen schützen zu lassen. In Deutschland ist daraus die reine Epidemie geworden; die deutschen Fabrikanten machen geradezu Jagd auf absonderlich klingende Wörter und Wortzeichen. Sie begehen damit durch die Bank Fehler. Wer soll sich die hundert und tausende, hunderttausende von Phantasienamen, die vielen Ricy, Iltis, Bibite, Tuba, Lydia, Bravo, Edite, Dido, Kriem, Frigga, Ondo, Sperata, Virunit — wir sagen, wer soll sich diesen Wust einprägen und so einprägen, dass das Phantasiewort stets in Verbindung mit dem Namen des Fabrikanten bleibt? Denn, das ist doch der Hauptzweck!

In Frankreich und auch in anderen Ländern handelt der Chocoladenfabrikant viel weiser: er schickt immer und bei allen Bezeichnungen seinen Namen an die erste Stelle. An den Potin'schen Geschäftswagen steht mit grossen Lettern: »Chocolade Potin No. 3« und wohin man sieht, steht der Name Potin! Die deutschen Fabrikanten aber zerstückeln ihren Namen dadurch, dass sie mit jedem neuen Wortzeichen ihren Haupt- und Grundnamen in den Hintergrund drängen. Man sehe auf Firmen, wie Van Houten, Blooker, Lindt, Suchardt, Cailler, Peter und andere! Mit jedem Täfelchen, das man kauft, tritt der Urname aufs neue in die Erinnerungskammern des Gedächtnisses ein. Kaufe ich aber Täfelchen, die auf einmal Iltis, Bibite, Kriem oder dergleichen heissen, so soll ich den ursprünglichen Namen des Fabrikanten erst in zweiter Reihe merken, in erster den neuen. Das thut kein Mensch Richtig wäre es, wenn die Wortzeichenerfinder nun einmal mit dem Erfinden aufhörten und ihre eigenen Namen wieder mehr voran setzten. Gefällt mir irgend eine Packung, ein Geschmack, eine Form, so merke ich mir viel leichter, wenn darauf steht »Stollwerck Nr. 20«, als wenn ich merken soll: »Feinste Sperata« fabriziert von dem und dem. — Andern wird's ebenso gehen. —

In Paris war ich nur einen Tag; ich hatte an ihm Zeit genug, das zu studieren, was ich mir vorgenommen hatte. Ja, ich hatte sogar noch Zeit genug, eine Stunde im Louvre zu sein, um mir dort das herauszupicken, was mir am besten gefällt. Und davon giebt's viel im Louvre, wie männiglich bekannt ist. Da der Charfreitag in Frankreich nicht als Festtag gilt, war alles offen; auf den Strassen, an Untergrundbahnen, an Bauten wurde wie an gewöhnlichen Wochentagen gearbeitet. Charfreitagmittag fuhr ich mit dem Südexpresszug nach Madrid ab; es ist eine Reise von 1450 Kilometern, die in 27 Stunden zurückgelegt werden. Mittags um 12 Uhr fährt der Zug aus Paris, Quai d'Orsay, und am andern Tage um 3 Uhr nachmittags kommt man in Madrid an. Man thut gut, sich vorher mit spanischem Gelde zu versehen.

Die Charwoche, die heilige Woche, wird in ganz Spanien, besonders aber in den südlichen Städten, in Sevilla, Granada u. s. w., sehr gefeiert und deshalb geben die französischen und spanischen Bahnen für diese Zeit Rückfahrkarten Paris—Madrid zu ermässigten Preisen aus. Wer also im nächsten Jahre das Osterfest einmal in Spanien verleben will, der merke sich diesen Vorzug. Das Billet Paris—Madrid kostet 200 Frcs. für I. Klasse hin und zurück; dazu tritt für Benutzung des Südexpresszuges ein Zuschlag von 53 Frcs. hin und 53 Frcs. zurück. Ich kaufte diese Vorzugsbillets im Hotel Terminus, wo ich zu wohnen pflege. Die Reise geht über Orleans, Tours, Bordeaux. Kurz vor der spanischen Grenze, bei Bayonne, Biarritz, kommt man an den atlantischen Ozean. Ganz Südfrankreich grünte und blühte wie bei uns im Juni, und wir hatten erst den 10. April. An der spanischen Grenze — Station Hendaye — werden die Wagen gewechselt. Spanien hat

Digitized by Google

eine andere Spurweite. Man verlässt die französischen Salonwagen und kriecht in die spanischen Schlafwagen, denn es ist inzwischen Nacht geworden, und darum war der Eintritt ins spanische Land und durch die Pyrenäen nur durch die eisige Kälte bemerkbar, die mich umfing. Als ich am andern Morgen, als Frühaufsteher, um 6 Uhr aus den Federn kroch und die Fenstervorhänge entfernte, hatte ich eine Enttäuschung, wie ich sie lange nicht gehabt hatte. Seit wir das blühende Südfrankreich verlassen hatten, waren schon wieder zehn Stunden vergangen, immer gen Süden war der Zug gelaufen, also, so dachte ich, nun wirst Du ein Landschaftsbild von nie gesehener Pracht um Dich haben. Aber Oede ringsum! Stunden und Stunden vergingen, ehe sich ein Haus, eine Stadt, ein Gehöft zeigte. Alles grau in grau! Kein Baum, kein Wald, keine Kultur, kein Vogel! Geröll, Haide, Besenginster, Cistus, Erika, hier und da eine langnadlige Kiefer — so zeigte sich Spanien und so blieb es, bis unmittelbar vor Madrid. Wenn einer, der dieses liest, mich so recht von Herzensgrund aus hasst, dann kann er sich wünschen, dass ich einmal in Nordspanien leben und arbeiten müsste. Ich glaube, hier stürbe ich vor Sehnsucht nach grünen Bäumen in wenigen Wochen.

Als mein Kutscher mich vom Bahnhof in die Stadt Madrid bis ans Hotel Santa Cruz fahren sollte, kam die zweite Enttäuschung über mich: ich sah nach links, ich sah nach rechts und sagte mir, das sieht ja genau so aus, als ob Du Deinen Einzug in Magdeburg, Halle, Leipzig oder Dresden hältst. Ist denn das Madrid? — Ja, es war Madrid, ich sah es ja an den Firmenschildern der Madrider Kaufleute. Hotel Santa Cruz war voll, mein Kutscher schlug »Hotel Madrid« vor, ich folgte ihm und wohnte dort zwei Tage und zwei Nächte. Das kostete für den Tag 9 pesetas; das sind ungefähr 6 Mk. Dafür giebt es ein Zimmer mit Bedienung, früh Kaffee, dann Dejeuner, 4—5 »Gänge«, Wein nach Belieben, dann abends um 7 Uhr Diner, 5—6 »Gänge«, Wein nach Belieben. Das alles zusammen kostet 9 pesetas = 6 Mark. Nun bedenke man, dass ein Liter Milch in Madrid 40 Pfg., ein Pfund Butter 2—2,50 Mk. kostet, dann wird man nachrechnen können, womit dort gekocht und gebraten worden ist. Meine sehr empfindliche Nase roch schon früh vor Tage jeden Tropfen Oel, der auf die Herdplatte gespritzt war. Alles, Spiegeleier, Beefsteak, Cotelettes, Tauben und Hühner wurden in Oel gesotten und gebraten, und um die mindere Güte des Oeles zu verdecken, wird überall viel Gewürz dazu gethan. Dabei wäre ich verhungert, hätte ich nicht in einem Laden an Puerta del Sol Milch-Chocolade Gala-Peter entdeckt. Die hatte ich täglich in der Tasche. Leider zerschmolz sie mir in der Hitze, und die Wachszündhölzchen machtens ebenso; ein Beweis, dass sie mit Stearin verfälscht waren.

Meine Stadt- und Strassenwanderung durch Madrid hat mir bewiesen, dass unsere Industrie von der spanischen, von der Urindustrie heute nichts lernen kann. Ich habe an vielen Stellen Chocolade aus verschiedenen spanischen Fabriken eingekauft, probiert und auch in der Tasse getrunken Mit den besten spanischen Qualitäten würden deutsche Fabrikanten ihre Kundschaft verlieren; weder im Geschmack noch in der Bearbeitung genügen sie unseren Ansprüchen. Man findet deshalb auch in verschiedenen Geschäften Schweizer Chocoladen, auch englische und französische, auch holländischen Cacao. Ja, sogar eine »Allerfeinste perfektionierte Milchchocolade von Franz Oehlbaum in Frankfurt am Main« in Tafeln von 200 Gramm, Preis 2 Pesetas (1,30 Mk.) fand ich an einigen Stellen.

Die Trink-Chocolade, die einem in Cafés und Konditoreien vorgesetzt wird, ist sehr dick, hat also sehr viel Mehlzusatz und schmeckt überaus stark nach Zimmt und Gewürzen aller Art. Da ich meist hungrig war, hat sie mir trotzdem wohlgethan, aber in Deutschland würde ich sie nicht trinken mögen. — Da ich nicht spanisch spreche, habe ich Madrider Fabrikanten nicht besucht; es war ja auch Ostern. Dafür aber habe ich mich am ersten Ostertage, am Eröffnungstage der Saison, im Toros am Stierkampf — — — entschädigt.

Der erste »Kampf« des Jahres findet stets am ersten Ostertage statt und wird deshalb mit ganz besonderem Pomp ausgestattet. — Ich hatte früh, ganz früh einen Spaziergang im Buen Retiro gemacht, war dann von 10 bis 12 Uhr im Prado Museum bei Velasquez und Murillo zu Gast gewesen und hörte beim Hinaustreten das Getobe der Billetverkäufer, die ihre Eintrittskarten für den Toros, für den Stierkampf, der nachmittags um 4 Uhr beginnen sollte, noch gern zum drei- und vierfachen Preise los werden wollten. Ich hatte noch keins, zahlte also 10 pesetas für einen Platz, der reell 4,50 pesetas kostet. Um 3 Uhr fuhr ich hinaus, um die Auffahrt der 14000 Menschen, der jungen und schönen, der alten und hässlichen zu sehen. Das war das beste. Drinnen in der Arena ist alles eitel Gaukelspiel, Rohheit, Schweinerei. Punkt 4 Uhr tritt — — — — aber, was soll ich davon weitschweifig erzählen: als der erste

Digitized by Google

Gaul mit aufgeschlitztem Bauch dalag und die Gedärme dem Stier um die Hörner lagen, da riss ich aus. Ich liess Stierkampf Stierkampf sein und wanderte in glühender Sonne dem Zentrum der Stadt zu. Einmal und nicht wieder! — — —.

Mir war Madrid verleidet; ekelhaftes Stier-Schauspiel, öliges Essen, warmes Flaschenbier, in das sich die Spanier Selters aus dem Syphon spritzen, betäubender Strassenlärm der Zeitungsverkäufer, das waren mir keine osterlichen Genüsse. Ich studierte die Fahrpläne und reiste am zweiten Ostertage nach Lissabon weiter. Alle mutigen Vorsätze, Sevilla, Granada, Cadix, Gibraltar, Tanger zu besuchen, waren abgethan.

Die Fahrt von Madrid nach Lissabon dauert 20 Stunden, kostet 110,60 pesetas inkl. Schlafwagen I. Klasse. Man trifft nachmittags gegen 4 Uhr in Lissabon ein; man fährt ungefähr 14 Stunden in Spanien und 6 Stunden durch Portugal. Sobald man über die Grenze gegen Portugal kommt, merkt man, dass man wieder in einem Kulturlande ist. Hier hat wieder alles Hand und Fuss; die Bahnbeamten haben wieder ordentliche Kleider an und wohnen in ordentlichen Häusern. Die Aecker sind bestellt; überall wird geerntet. Bald sieht man den Tejo und auf ihm Schiffe. Dann ist Lissabon auch nicht mehr weit. —

Lissabon, die Stadt des berühmten Erdbebens, ist hübsch und, der Cacaobohnen wegen, mir ja auch eine interessante Stadt. Zu bedauern ist, dass es in Lissabon nicht eine ordentliche Cacao- und Chocoladenfabrik giebt; gäbe es eine, dann könnten die auf den Strassen spazierenden San Thomé-Pflanzer und Exporteure an Ort und Stelle den Wert und Unwert aller Bohnengattungen kennen lernen, die sie liefern und für die sie möglichst hohe Preise haben möchten. Ueber die Qualität des Thomé-Cacaos sind viele Klagen laut geworden und noch heute muss vielen Pflanzern und Exporteuren von San Thomé vorgehalten werden, dass sie nicht verstehen, aus ihren Produkten das zu machen, was daraus gemacht werden könnte. Woher sonst kämen die grossen Mengen halbgar fermentierter, mangelhaft getrockneter und gar rauchiger Bohnen?

Die Ansprüche der Konsumenten an den guten Geschmack der Chocolade und des Cacaos steigern sich von Jahr zu Jahr. Wohl oder übel müssen die Chocoladefabrikanten beim Einkauf ihres Rohstoffes, der Cacaobohnen, ebenfalls ihre Ansprüche steigern. Höchst minderwertig ist der »Paiol-Cacao«, das sind Sorten, die nicht vorschriftsmässig auf Plantagen geerntet, fermentiert, getrocknet und verlesen worden sind, sondern die von Negern geerntet oder von den Bäumen gerissen und gestohlen und ohne jegliche Bearbeitung beim ersten besten Krämer gegen Handelsartikel eingetauscht worden sind. Diese Bohnen kommen dann zum Teil verschimmelt, zum Teil grau, rot, violett, als ordinärer oder kouranter Thomé auf den Markt. Er sollte aber lieber als Futter für Schweine oder Maulesel dienen.

Anerkannt muss werden, dass in ihrem eignen Interesse einige grosse Pflanzer in den letzten Jahren ihre Gär- und Trocknungsanlagen wesentlich verbessert haben, ja dass einige sogar die besten bekannten Apparate angeschafft haben und dass der Erfolg zeigt, dass aus San Thomé ein vorzüglicher Cacao kommen kann. Aber bei vielen kleinen Pflanzern hapert es noch mit der Aufbereitungsarbeit. Ich bin ja nicht auf der Insel selbst gewesen, habe mir aber von früheren und heutigen Pflanzern die Verhältnisse genau schildern lassen; mir scheint es so, als ob hier in der nächsten Zeit ein harter Kampf mit dem alten Schlendrian geführt werden wird. Ich muss die Verhältnisse vergleichen mit den Kleinbauerverhältnissen Deutschlands. Ehe ein dickköpfiger deutscher Bauernschädel es lernt, aus süsser Milch süsse Butter zu gewinnen, wird eine ganze Generation zu Grabe getragen. So steht's anscheinend auch auf San Thomé — — und in manchem anderen Cacaolande wird's nicht besser sein.

Die ganze Insel, die direkt am Aequator im atlantischen Ozean, im Meerbusen von Guinea, der Westküste Afrikas gegenüber, liegt, ist eingesäumt von Cacaopflanzungen. Der Hafenplatz San Thomé liegt im Nordosten der Insel und es ist erklärlich, dass die meisten Plantagen sich in der nordöstlichen Inselecke befinden. Je näher eine Plantage zum Hafenplatz liegt, desto billiger produziert und verladet sie Ich habe mir eine Karte von San Thomé und viele Photographien von Plantagen mitgebracht, die ich gelegentlich reproduzieren werde. Auf der Karte habe ich mir sämtliche Cacaoplantagen einzeichnen und unterstreichen lassen, ich zähle ca. 30 Plantagen auf der Westseite und ca. 50 Plantagen im Nordosten der Insel. Allzuviel neue haben weder Platz noch Aussicht auf einen guten Ernteerfolg, denn der Cacao ist gar eigensinnig, er wächst und gedeiht, gärt und trocknet nur da, wo es ihm gefällt; und die ganze Insel, die uns in diesem Jahre ausser vielen anderen Produkten schon gegen 350000 Sack Cacao bringen wird, ist nur 929 Quadrat-

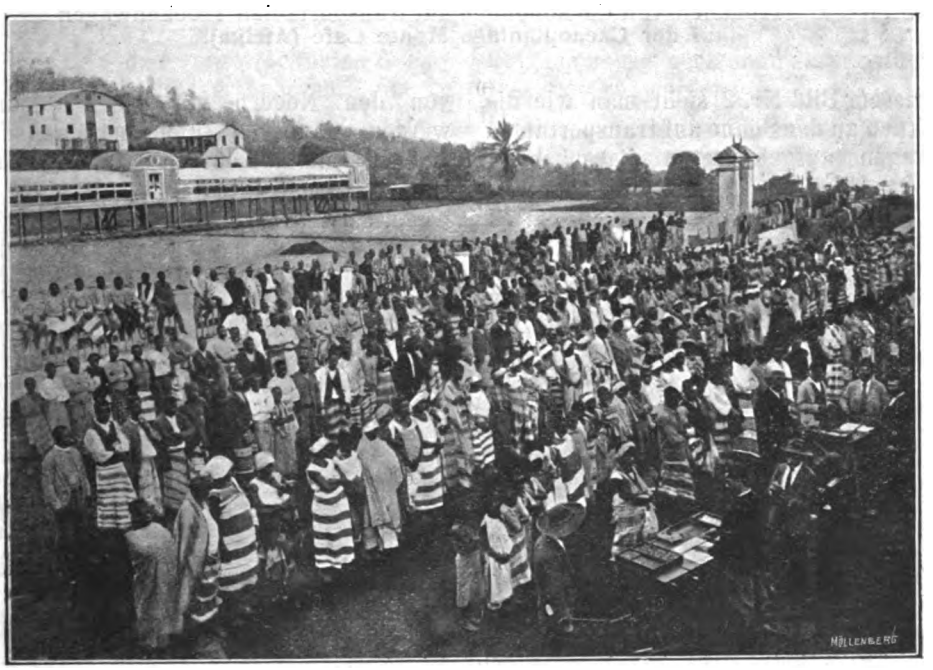
Digitized by Google

kilometer gross. Das sind ca. 15 Quadratmeilen, und das ist nicht grösser, als das Fürstentum Schwarzburg-Rudolstadt misst.

Neue Länder in Afrika und Amerika nehmen die Cacaokultur auf, und dort, wo man Kapital, Fleiss, Wissenschaft und praktische Erfahrung mit den Keimlingen in den Boden legt, wird gleich von Anfang besseres erzielt, als man bisher von den meisten portugiesischen San Thomé-Pflanzungen anzubieten hat.

Bohnen von grauer oder violetter Farbe, die man wie eine grüne Mandel mit einem Messer glatt durchschneiden kann, ohne dass der Kern auseinanderfällt, deren äussere Schale fest am Kern haftet, sind unreif und zur Fabrikation von guten Cacaopräparaten und guten Chocoladen untauglich. Fabrikationsreif sind nur die Bohnen, deren Schale ganz locker um den Kern herumsitzt, deren Kern eine tiefbraune Farbe hat, der beim Durchschneiden auseinander fällt. Gut reif gewordene, gut ausgegorene, gut und richtig ausgetrocknete Bohnen müssen beim leisen Druck zwischen Daumen und Finger zerfallen und die Schale muss sich vom Kern absondern. Bohnen, die das nicht thun, sind nicht auf der Höhe; wie kein Brauer aus einer Gerste, die nicht richtig vermälzt ist, ein gutes Bier brauen kann, so kann kein Chocoladenfabrikant aus halbgarem Rohcacao eine gute Chocolade machen. Der Röstprozess kann später in der Chocoladenfabrik das, was im Fermentierungsprozess versäumt worden ist, nicht wieder gut machen.

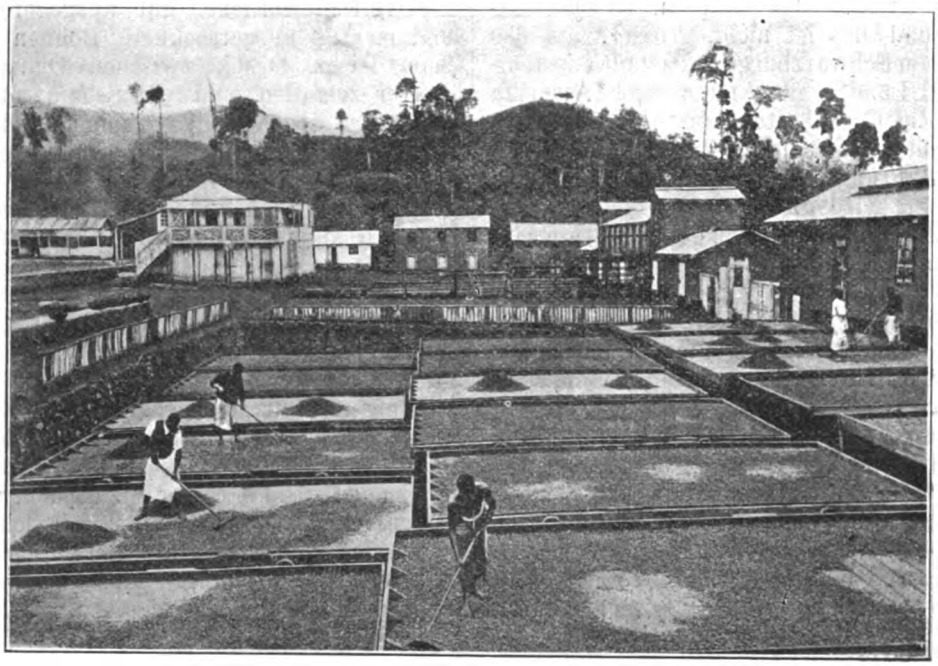
Einige vorwärts strebende Plantagenbesitzer auf San Thomé haben aus dem Fonds der guten Jahre bereitwillig die Kosten für Neuanlagen genommen; ich bin erstaunt zu sehen, wie echt industriell und ganz kultiviert sich diese modernen Anlagen präsentieren. Von den mitgebrachten Photographien sollen heute vier mit abgebildet werden.



Nr. 1. Zahltag auf der Cacaopflanzung Monte Café auf der Insel San Thomé (Afrika).

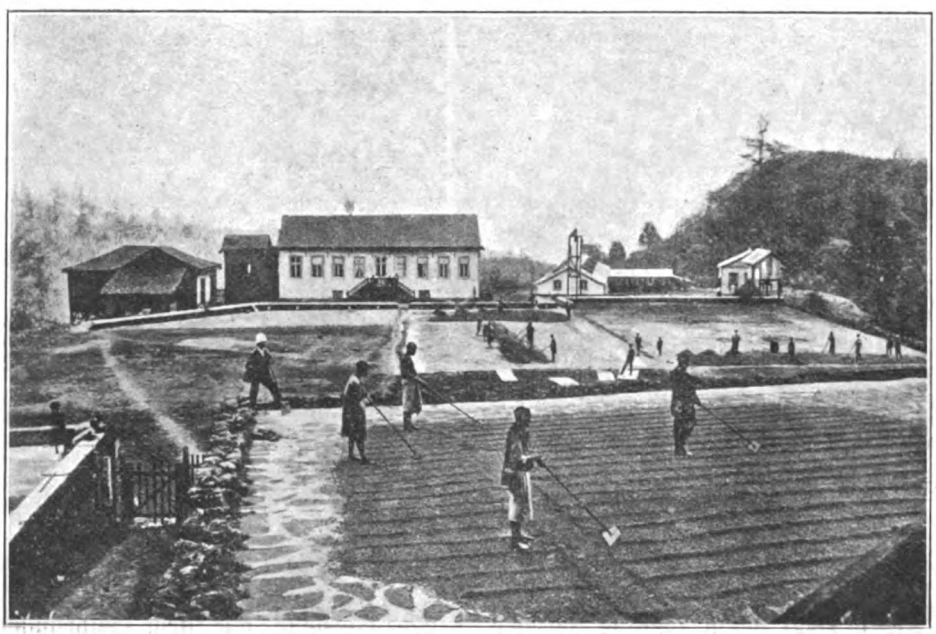
Bild Nr. 1 zeigt einen Zahltag auf der Cacaoplantage Monte Café. Vorne rechts stehen die Inspektoren und Kassierer vor ihren Geldkisten. Der Reihe nach treten die Schwarzen an den Tisch und empfangen ihren Lohn. Im Rücken der Schwarzen sind die grossen Sonnentrockenplätze. Das erste lange Gebäude mit dem halbrunden Wellblechdach ist ein Trockenhaus neuester Art für künstliche Trocknung der Bohnen. Weiter im Hintergrunde sieht man Magazine zum Aufbewahren fertiger Bohnen und anderer Produkte.

Digitized by Google



Nr. 2. Trocknen von Cacaobohnen auf transportablen Trockenwagen auf der Cacaoplantage Monte Café (Afrika).

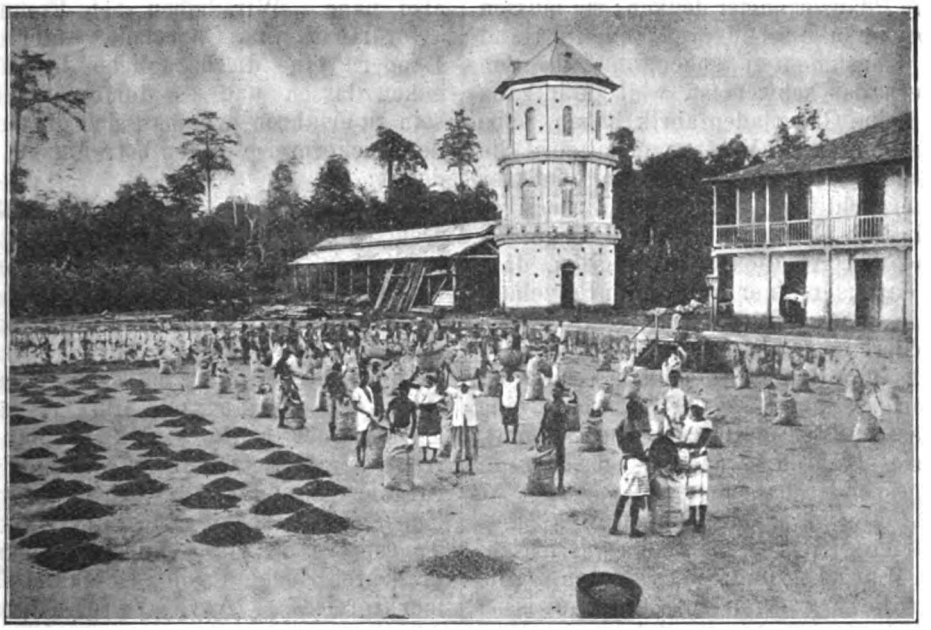
Auf diesem Bild Nr. 2 sieht man wie die zum Trocknen an der Sonne auf transportablen Trockenwagen ausgebreiteten Cacaobohnen von den Negern mit Harken umgerührt werden, damit ein gleichmässiges Trocknen der unteren und oberen Lagen geschieht.



Nr. 3. Trocknen und Kehren von Cacao auf der Cacaopflanzung S. Nicolan (Afrika).

Dieses Bild Nr. 3 ist ein Sonnentrockenplatz, auf dem die Cacaobohnen nach vollendeter Gärung getrocknet werden.

Digitized by Google



Nr. 4. Cacao-Pflanzung Pinheira auf der Insel San Thomé (Afrika).

Die in der Sonne vorgetrockneten Cacaobohnen werden in Säcke gebracht, um im Trockenhause noch einmal künstlich nachgetrocknet zu werden.

Man sieht schon aus diesen Bildern, dass es auf den Cacaoplantagen ganz kultiviert zugehen und aussehen kann. Man sieht aber auch, dass eigentlich der Fabrikationsprozess von Cacaopräparaten, Chocoladen und Chocoladenwaren hier auf den Plantagen und zwar in demselben Augenblick beginnt, in dem die Früchte von den Bäumen abgepflückt werden. Wird in diesem ersten Fabrikationsprozess etwas versäumt, lässig, oder falsch gemacht, dann sind alle Mühe, Arbeit und Kosten in den späteren Fabrikationsstadien umsonst: ein vollendet gutes Fabrikat ist nicht mehr zu erreichen.

Bedächten dieses sowohl die Plantagenbesitzer als auch die Fabrikanten, dann würden verschimmelte, graue, schliffige, rote, violette Bohnen garnicht auf den Markt kommen; jede Plantage würde sich mit den neuesten Apparaten versehen und statt der heutigen 15—20 Prozent tadellos ausgereifter, ausgegorener, ausgetrockneter Bohnen würden 80—85 Prozent abgeliefert werden können.

Kleinere Pflanzer werden die Kosten für Anlage der neuen Trockenapparate scheuen. Aber könnten sich nicht die zusammenliegenden kleinen und mittleren Pflanzer zusammenthun und auf gemeinschaftliche Rechnung, wie hierzulande in Gemeinschaft Meiereien errichtet werden, diese anschaffen und aufbauen? —

Diese und ähnliche Vorhaltungen müssen die Fabrikanten den Importeuren, die Importeure und Kommissionäre den Exporteuren in Lissabon, diese den Pflanzern, diese ihren Inspektoren machen, damit die Urproduktion, der Anbau und die Aufbereitung des Cacaos den sich von Jahr zu Jahr steigernden Ansprüchen an die Qualität folgt. Lehnen die Pflanzer es ab, ihre Produkte bis zur höchsten Vollkommenheit zu bringen, so wird man eines Tages ihre Bohnen ablehnen müssen und sie werden für solche Gattungen, wie sie heute mit »kourant« bezeichnet werden, kaum den Einstandspreis bekommen. Je weniger die Bohnen nach der Pflückung gegoren sind, je weniger sie gleich darauf ausgetrocknet sind, desto teurer wird die daraus hergestellte Gebrauchsmasse. Nicht bloss aller Unrat, sondern auch der in den Keimen sitzende Ueberschuss an Feuchtigkeit kostet genau so viel Fracht und Zoll, wie die feinsten Bohnen. Die Feuchtigkeit wandert beim Rösten in den Schornstein und verdunstet bei der weiteren Verarbeitung; sie hat aber Geld, Fracht und Zoll gekostet. Je höher in einem Lande der Eingangszoll ist, desto grösser wird in solchen Fällen die Ausbeutedifferenz nach dem Geldwerte. Daran

Digitized by Google

müssen die Pflanzer immer denken; sie müssen überhaupt in allen Dingen Hand in Hand mit dem Konsumenten gehen, und da den Lissabonern das schwer ist, weil sie in ganz Portugal keine Chocoladenfabrik haben, habe ich ihnen hier einen Vortrag gehalten. Sie sollten einmal mit einer Handvoll hellvioletter oder grauer, schliffiger oder gar schimmeliger Bohnen in ihre pharmacia, praca d. Pedro 31, gehen und den Apotheker veranlassen, dass er ihnen daraus in einer erwärmten Porzellanreibeschale eine Masse macht; sie werden dann probieren können, wie schlecht ein Fabrikat aus unreifen Cacaobohnen schmeckt; wie schön es aber schmeckt, wenn eine solche Masse aus reifen Cacaokernen stammt, werden sie erfahren, wenn sie dafür reife Bohnen gespendet haben.

Ohne Zweifel wird auch bei ihnen eines Tages eine schärfere Konkurrenz mehr ausrichten, als alle Wünsche und Vorschriften. Bis heute ist alles weggegangen, ja, zu gewissen Zeiten sind oft für feinste Bohnen im Verhältnis nicht viel höhere Preise gezahlt worden, als für ordinäre; in solchen Zeiten kann man natürlich dann den Pflanzer nicht zu Verbesserungen in seinen Kulturen erziehen. Diese Zeiten gehen aber vorüber und andere, in denen mehr auf eine feine Qualität gesehen wird, stehen vor der Thür.

Ich bin nun ganz von der Reisebeschreibung abgekommen; aber obige Glossen zur portugiesischen Cacaokultur sind wichtiger, und da der »Gordian« in Lissabon meist von Hand zu Hand wandert, wünsche ich, dass sich einer findet, der sie den nur portugiesisch sprechenden Herren übersetzt. Und weiter hoffe ich, dass die Pflanzer in ihrem eigenen Interesse in dem Bestreben in Bohnen bald das beste zu liefern, was ihre Insel hergeben will, rüstig weiterschreiten.

In Lissabon bin ich von Dienstag, den 14., bis zum Sonntag, den 20. April, gewesen.

Dann bin ich nach Madrid zurückgefahren, fand hier alle Hotels und Züge voll von Aerzten aus aller Welt, so dass ich, wegen Platzmangels im Südexpress, einen Tag überliegen musste. Endlich kam ich an die Reihe nach Paris befördert werden zu müssen. Und von Paris nach Hamburg ist's ja ein Katzensprung.

Nach Madrid brauche ich in meinem Leben nicht wieder; aber in Lissabon bin ich wohl nicht zum letzten male gewesen. R.

Nach der Konvention.

Am 1. September dieses Jahres tritt die Brüsseler Konvention in Kraft. Die Frage, welchen Einfluss sie auf die Zuckerpreise in den verschiedenen Ländern haben wird, liegt also nahe. Wir haben bei Freunden des »Gordian« in Chocolade fabrizierenden Ländern eine diesbezügliche Rundfrage ergehen lassen und es dürfte von Interesse sein zu erfahren, wie man sich die Gestaltung der Zuckerpreise in den betreffenden Ländern denkt:

Deutschland. Wir wiederholen: In Deutschland erwartet man, dass der inländische Zuckerpreis vom 1. September an um 8—10 Mk. pro Zentner niedriger sein wird, als heute. Die Verbrauchsabgabe, die heute 10 Mk. pro 50 Kilo beträgt, wird alsdann nur 7 Mk. betragen. Ausserdem wird der Eingangszoll für ausländischen Zucker, der heute 20 Mk. pro 50 Kilo beträgt, herabgesetzt auf 6 Francs für 100 Kilo raffinierten und auf 5,50 Francs für anderen Zucker. Bestimmt wird in Zukunft der Tagespreis des im deutschen Inlande verbrauchten Zuckers von dem Stand des Weltmarktpreises. Auf Weltmarktpreis plus 14 Mk. deutscher Konsumsteuer pro 100 Kilo, plus 5 Francs 90 Centimes Zolldifferenz wird wohl in der ersten Zeit der Preis gehalten werden. Was später wird, kann niemand voraussagen. Der deutsche Export ist in den letzten Monaten sehr zurückgegangen, ebenso ist der deutsche Inlandsverbrauch bei den hohen Preisen sehr klein geblieben.

Oesterreich. Man stellt hier als zweifellos hin, dass mit dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention, also nach dem 1. September a. c. eine Verbilligung des Zuckerpreises eintreten wird, und zwar um jenen Betrag, um den der jetzige Zoll von Ö. fl. 11.— (Gold) = 22 Mk. gegen den künftigen Eingangszoll von 6 Francs = 4.80 Mk. differiert, sonach um ungefähr 17 Mk. pro 100 Kilo.

Der für Kanditen- und Chocoladefabriken vom Zuckerkartell freigegebene Granulated kostet heute 77½ Kronen pro 100 Kilo.

Zur Chocoladenfabrikation wird in Oesterreich nur Rübenzucker verwendet. Eine einzige Firma — eine Triestiner Chocoladefabrik, deren Inhaber vor längerer Zeit aus Frankreich eingewandert ist, soll jedoch zeitweise Rohrzucker beziehen.

Belgien erwartet nach dem 1. September ebenfalls einen Preisrückgang, und zwar von ca. 30—35 Francs pro 100 Kilo, sodass der Granulated, für den man heute 76 Francs bezahlt, dann ungefähr auf 46—41 Francs zu stehen käme.

Die belgischen Chocoladefabrikanten verarbeiten ausschliesslich Rübenzucker, die wenigen Fälle, wo einmal Rohrzucker verwendet wird, sind nicht der Rede wert.

Die nicht raffinierten Rohr- und Rüben-

Digitized by Google

zucker werden hier nach der Farbe abgeschätzt:

I. Klasse	Farbe	sehr hell	47.53 Francs
II. »	»	etwas dunkler	45.— «
III. »	»	noch dunkler	40.95 «
IV. »	»	sehr braun	36.40 «

Alles mit 10 Prozent Aufschlag.

Aus diesen Zollsätzen sieht man, dass Rohrzucker in Belgien ungefähr soviel kostet, wie der im Lande gebaute Rübenzucker. Die Zuckerwarenfabrikanten geniessen übrigens schon seit drei Jahren eine sehr gute Prämie.

Die gegenwärtige Lage der Dinge verursacht den Fabrikanten einen grossen Schaden, denn sie können nichts thun, um ihren Winterbedarf zu decken. Dass das eine starke Geschäftsstockung nach sich zieht, ist klar. Einer unserer belgischen Freunde steht an der Spitze einer Agitation, die den Zweck hat, den Minister zu bewegen, den an der Zuckerindustrie beteiligten Firmen die Ermächtigung zu erteilen, von jetzt ab ihr Rohmaterial unter Zollverschluss zu verarbeiten und erst nach dem Inkrafttreten des neuen Gesetzes verzollen zu brauchen, um so von den neuen Zollsätzen profitieren zu können.

Sollte die belgische Regierung in diesem Punkte kein Entgegenkommen zeigen, so werden viele Fabrikanten den Sommer über ihre Fabriken schliessen und erst nach dem Inkrafttreten des neuen Gesetzes wieder arbeiten lassen.

Grossbritannien. Die befragten Quellen halten es für unmöglich, direkt vorauszusagen, welchen Einfluss die Brüsseler Konvention in England haben wird, doch ist man der allgemeinen Ansicht, dass die Raffinerien in Deutschland gezwungen sein werden, ihre Preise für den Export zu erhöhen, und zwar um den Betrag der Prämie, die sie bis zum 1. September geniessen und die dann ja fortfällt. Es wird also darauf hinausgehen, dass die Konsumenten in England für ihren Zuckerbedarf mehr als bisher anlegen müssen.

Auf die Gestaltung der Preise, ausser dem Wegfall der Ausfuhrprämien und der Ermässigung der Einfuhrzölle auf Zucker in den Zucker produzierenden Staaten des Kontinents, werden wesentlich auch der Ausfall der neuen Rohr- und Rübenzucker-Ernte und die Höhe der bei Beginn der neuen Kampagne vorhandenen Vorräte einwirken.

Die Notierung für first marks Granulated ist heute etwa 10/— fob. Hamburg; für Lieferung nach dem 1. September wird ein um ungefähr 1/— per cwt. höherer Preis gefordert.

Die englische Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie verarbeitet fast nur Rübenzucker, ein ganz kleiner Teil ist Rohrzucker.

Schweden. Unsere Freunde glauben, dass mit dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention keine wesentlichen Veränderungen der Zuckerpreise eintreten werden, wenigstens nicht im gleichen Maasse wie in anderen Ländern; ein Rückgang im Preise ist immerhin möglich. Der schwedische Zuckermarkt ist, soweit es sich um Rohzucker handelt, von den Einfuhrländern Belgien, Grossbritannien und Dänemark abhängig, aber Schweden hat in den letzten Jahren nur ausnahmsweise Rohzucker importieren müssen, da das Land für den Konsum mehr als genügend Zuckerrüben produziert. Die Preise für Zuckerrüben für den diesjährigen Anbau sind schon bestimmt und die Steuer der Rübenzuckerfabriken ist ungefähr dieselbe wie im vorigen Jahre, sodass eine Preiserhöhung wohl ausgeschlossen erscheint, wenn nicht die Ernte fehlschlagen sollte.

Der heutige Preis für Granulated ist 51 Oere pro Kilo, für Raffinade in Broden 54 Oere mit zwei Prozent Rabatt für Chocoladefabriken und Grossisten.

Rohrzucker wird in Schweden nicht verarbeitet, kommt auch nicht im Handel vor. Eine andere Seite behauptet, dass sowohl Rohr- wie Rübenzucker in der Chocoladefabrikation zur Verwendung käme.

Norwegen. Von fachmännischer Seite wird uns mitgeteilt, dass sich in Norwegen der Zuckerpreis vom 1. September dieses Jahres ab wahrscheinlich um $3^1/_2$ Oere für 1 Kilo erhöhen wird. Granulated kostet heute 39—40 Oere und wird voraussichtlich vom 1. September ab $42^1/_2$—$43^1/_2$ Oere kosten.

Zur Chocoladenfabrikation wird in Norwegen nur Rübenzucker verwendet.

Italien. In diesem Lande erwartet man durch die Brüsseler Konvention keine direkten Veränderungen der Zuckerpreise, da die betreffenden Paragraphen nicht auf Italien anwendbar sind. Möglicherweise gehen nach dem 1. September 1903 die Preise um einige Francs in die Höhe, aber voraussagen lässt sich da nichts gewisses. Man bezahlt heute für Pilé extrafino (Rübenzucker) 122.50 Francs pro 100 Kilo. Der Zoll beträgt 99 Francs pro 100 Kilo.

Die Chocolade-Fabrikanten verarbeiten sowohl Rüben- als auch Rohrzucker.

Spanien. Spanien ist der Brüsseler Zucker-Konvention vom 5. März 1902 nur mit der Maassgabe beigetreten, dass die Bestimmungen über den Wegfall der Prämie und die Höhe des Ueberzolls auf diesen Artikel solange keine Anwendung finden sollen, als es Zucker nicht ausführt. An die Zuckerausfuhr ist in Spanien einstweilen nicht zu denken. Da nun ferner der hohe Schutzzoll (85 pesetas

Digitized by Google

pro 100 Kilo) die Einfuhr ausländischen Zuckers unmöglich macht, so kann die Brüsseler Konvention die Zuckerpreise in Spanien nicht berühren; dieselben dürften jedoch durch das Zucker-Syndikat beeinflusst werden, dessen Bildung in Spanien alsbald zu erwarten steht.

Sogenannter »Granulated« kostet zirka 106 pesetas für 100 Kilo. Man verwendet bei der Herstellung der Chocolade in Spanien ohne Unterschied Rohr- und Rübenzucker. Obige uns seitens des Kaiserlich Deutschen Konsuls in Madrid zugegangene Information wird uns von der grössten Chocoladenfabrik Spaniens bestätigt.

Russland. Im Zarenreiche werden nach dem 1. September die Inland-Zuckerpreise wohl auf derselben Höhe bleiben, da sie infolge des Zollschutzes und der staatlichen Kontingentierung von den Wirkungen der Brüsseler Konvention nicht berührt werden. Ueber den Export lässt sich vorläufig nichts bestimmtes sagen, da eine Neuregelung der russischen Zuckergesetzgebung bevorsteht, die voraussichtlich einen Rückgang des russischen Zuckerexports zur Folge haben wird.

Kiew notierte für Granulated:

a) Inlandspreise:

	30. April	7. Mai
Lieferung prompt	Mk. 57.27	57.53
» Mai	» 58.05	57.98
» Juni	» 57.55	58.12
» Juli	» —	58.39

b) Export-Granulated

Lieferung April/Mai Mk. 15.90 15.90

Odessa notiert prompt Mk. 59,96 bis 60.29

» » Granulated fob. Mk. 18 22

Libau Granulated am 26. April

Inlandspreis Mk. 64.93 bis 65.60

Keine Zufuhren für Export.

Russische Chocoladenfabriken verwenden fast ausschliesslich Rübenzucker.

Niederlande. Den Generalstaaten liegt zur Zeit ein Gesetzentwurf, betreffend Aenderung des Zuckersteuergesetzes vor. Ob und wann die Vorlage Gesetzeskraft erhalten und welche Folgen sie haben wird, lässt sich jetzt noch nicht vorhersagen.

Man erwartet indessen, dass die Zuckerpreise nach dem 1. September etwas höher sein werden. Die Accise auf Zucker wird jedoch wahrscheinlich von fl. 27.— auf fl. 24.— zurückgebracht. Crushed superior wird jetzt W. S. R. fl. 40⅛ notiert, inklusive fl. 27.— Accise. Für Chocoladefabrikation wird in den Niederlanden fast nur Rübenzucker verarbeitet. —

Nachstehend Tabelle der in den vorgenannten Ländern heute giltigen Einfuhrzölle:

Oesterreich-Ungarn.	Ö. fl. Gold
Cacao in Bohnen, Cacaoschalen bei Einfuhr zu Lande	24.—
» bei Einfuhr zur See	20.—
Cacaobutter	15.—
Cacao in zuber. Form (Cacaomasse, Chocolade)	60.—
do. Vertragstarif	45.—
Konfekt oder Zuckerbackwerke	40.—
do. Vertragstarif	35.—
Kakes u. s. w.	40.—
do. Vertragstarif	35.—

Belgien.	
Cacaobohnen, Cacaoschalen, Cacaobutter	frei
Cacao in zubereiteter Form (gem. Cacao, vollständig entölt 10 Prozent	
Chocolade	Francs 60.— pro 100 Kilo
Zuckerwaren	» 50.— » 100 »
und 10 Prozent Zuschlag	
Kakes mit 20—50 % Zuckergehalt	Francs 30.— » 100 »
do. ohne Zucker u. Alkohol oder weniger als 20 % Zuckergehalt	Frs. 12.— » 100 »
Honigkuchen	Francs 18.— » 100 »

Grossbritannien.	£	sh	d
Cacaobohnen	pro lb. —	—	1
Cacaoschalen	» cwt. —	2	—
Cacaobutter	» lb. —	—	1
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade u. s. w.)	pro lb. —	—	2
Zuckerwaren	je nach Zuckergehalt		
Honigkuchen	frei		

Schweden.	pro Kilo Kronen
Cacaobohnen	0,05
Cacaoschalen	0,05
Cacao in zubereiteter Form (gem. oder gerieben)	0,30
Chocolade (Brutto)	0,50
Zuckerwaren u. s. w.	0,50
Kakes, Honigkuchen u. s. w. einschliessl. der nächsten Umschliessung	0,30

Italien.		Lire
Cacao in Bohnen	Allgem. Zolltarif	100.—
Cacaobutter	Vertragstarif	10.—
Cacao in zubereiteter Form (Masse)	Allgem. Zolltarif	125.—
» gebrochen oder gemahlen	Vertragstarif	100.—
Chocolade	Allgem. Zolltarif	200.—
	Vertragstarif	130.—
Zuckerwaren	Allgem. Zolltarif	125.—
Kakes u. s. w.	» »	60.—
Milchpulver mit nicht mehr als 40 Prozent Zucker		42.—

Digitized by Google

Spanien.

	Tarif I. pro 100 Kilo	Tarif II. Pesetas
Cacao in Bohnen und Schalen, ungeröstet, Erzeugnis von Fernando Poo und unmittelbar von dort eingeführt	—	90.—
do. andere Herkünfte	120.—	120.—
Cacaobutter, Cacaomasse, Cacao in zuber. Form, geröstet (gem. u. i. Tafeln)	200.—	200.—
Chocolade pro 1 Kilo	3.—	3.—
Zuckerwaren » 1 »	3.—	3.—

Die Zollzuschläge (vorübergehender Zoll), die bislang für die Zölle des Tarifs I bestanden, sind durch das Budgetgesetz vom 30. März .900 aufgehoben.

Cacao unterliegt in Spanien nicht der staatlichen Verbrauchs-(Konsum-)Steuer, auch wird von ihm in Madrid eine städtische Konsumsteuer nicht erhoben.

Norwegen.

	pro Kilo Kronen
Cacao in Bohnen	0,05
Cacaoschalen	0,05
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomasse, in Tafeln, Blöcken u. s. w., Chocolade)	0,40
Zuckerwaren, Kakes, Honigkuchen u. s. w. einschliesslich der nächsten Umhüllung	0,50
	0,35

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 15 Prozent.

Russland.

per Pud = 16,3 Kilo in Kreditrubel à 2,16 Mk.

	Autonomer Tarif v. 1891 einschliesslich Zuschlag von 1900	Vertrags-Tarif	Autonomer Tarif v. 1903 (noch nicht in Kraft)
Cacao in Bohnen und in Schalen a) roh	6,75	—	6,75
b) geröstet	9,—	—	9,—
Cacao zubereitet (gerieben, ohne Zucker) brutto	11,88	—	15,—
Cacao gerieben, mit Zucker Chocolade mit u. ohne Zucker brutto	14,40	12,24	15,—
Zuckerwaren brutto	14,40	12,24	15,—
Kakes mit und ohne Zucker, Honigkuchen brutto	9,45	—	9,50

Niederlande.

Cacao in Bohnen, Cacaoschalen, Cacaobutter	frei
Cacao in zuber. Form (Chocolade, Racahout u. s. w.) pro 100 Kilo	H. fl. 25.—
Zuckerwaren » 100 »	» 25.—

Cacaobohnen-Markt.

London, den 9. Mai 1903.

Unterm 9. Mai berichtet man aus London, dass die letzte Dienstag-Auktion das grössere Angebot von 5143 Blln. brachte, wovon 3638 Blln. aus den Kolonien und 1505 Blln. fremdländisch waren. Der Markt blieb andauernd ruhig und setzte nur 1824 Blln. zu wenig veränderten Preisen um. Trinidad veränderte sich in vielen Fällen zu gunsten der Käufer. Die kleinen Vorräte von Grenada und Britisch West-Indien gingen zu früheren Preisen weg. Die fremden Sorten blieben ohne Interesse und wurden fast alle zurückgezogen. Ceylon war flau, doch erzielte die verkaufte Partie noch die alten Preise.

Es wurden verkauft:

906	Blln.	Ceylon	(Angebot 2618 Blln.)	zu 48—91	Mk.
424	»	Trinidad	(» 874 »)	» 61—64	»
127	»	Guayaquil	(» 847 »)	» 64	»
51	»	Esmeralda	(» 191 »)	» 61	»
30	»	Grenada	(» 48 »)	» 53—59	»
13	»	Dominica	(» 76 »)	» 54—55	»
144	»	Colombian		» 83	»
71	»	Costa Rica		» 58—59	»
19	»	Carupano		» 40—44	»
17	»	Jamaica		» 52	»
17	»	Venezuela		» 74	»
5	»	Seychellen		» 48—51	»
61	»	Caracas			
50	»	Haiti			
44	»	Samana		wurden zurückgezogen.	
32	»	Afrikaner			
29	»	Puerto Cabello			

Im Privatmarkt wurden folgende unbedeutenden Verkäufe zu festen Preisen abgeschlossen:

200 Blln. Trinidad zu 61—68 Mk.
150 » Guayaquil » 64—65 »
27 » Puerto Cabello » 75-115 »

Cacaoschalen. In der Auktion wurden ferner 1264 Sack (50 tons) Cadbury-Cacaoschalen ausgeboten und wie folgt verkauft:

A zu 117 -170 Mk.
B » 135—143 »
C » 158 »
D » 245—265 »

Das Transitolager Englands umfasste am 30. April
6072 tons, dem gegenüber stehen
4890 » im Jahre 1902 und
6521 » » » 1901.

Statistik des Handelsministeriums über »alle Arten präparierten Cacaos« in Grossbritannien während des Monats April und der ersten vier Monate der letzten drei Jahre:

April	Import lb.	Engl. Konsum lb.	Export lb.	Lagerbestand lb.
1903	927543	853154	27691	186000
1902	665049	621690	51682	65000
1901	790307	672877	96520	184000
Jan.-April				
1903	3573955	3322243	142320	—
1902	2918812	2845182	246711	—
1901	2886815	2719019	303092	—

Die Londoner Anfuhren der letzten Woche haben sich im Verhältnis zum Vorjahre um 1400 Blln. ver-

Digitized by Google

ringert, auch die Ablieferungen sind mit ihrem relativen Ueberschuss bis auf 170 Blln. zurückgegangen, ebenso hat das Lager, dem im Laufe der Woche ca. 1000 Blln. entnommen wurden, ein entsprechend kleineres Plus von 12 080 Blln. zu verzeichnen.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 2. Mai endigenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	517	498	105	20049
Grenada	39	712	105	11952
And. West.-Ind.	36	285	137	3148
Ceylon u. Java	963	843	699	12295
Guayaquil	1383	393	160	23435
Brasil. u. Bahia	1	25	—	3118
Afrika	—	124	—	4777
Andere Ausländ.	205	48	25	5548
Zusammen	3144	2928	1231	84322
gegen dieselbe Woche 1902	4511	2645	1688	72242

Die **Guayaquil-Ankünfte** in der zweiten Hälfte des April-Monats betrugen:

37 000 Quintel im Jahre 1903
45 000 » » » 1902
33 000 » » » 1901
24 500 » » » 1900

Der Gesamt-Import bis zum heutigen Datum (9. Mai) beläuft sich auf:

193 500 Quintel im Jahre 1903
126 000 » » » 1902
174 400 » » » 1901
122 450 » » » 1900

Nach einer Aufstellung von M. G. Taulin hat der Cacao-Umsatz in Le Hâvre folgenden Umfang angenommen:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	207	620	5768
Trinidad	12180	8450	28080
Côte-Ferme	10820	8620	23568
Bahia	5152	4170	14350
Haiti	2210	3120	10606
Guayaquil	10150	8940	29923
Martinique	919	1120	1842
Andere Sorten	13740	5650	31848
Zusammen	55378	40690	145985
gegen 1902	61415	39190	111402

Die Gesamt-Anfuhren in Le Hâvre vom Januar bis April betrugen 180 874 Blln. in diesem und 190 864 Blln. im vorigen Jahre, die in derselben Zeit gemachten Ablieferungen enthielten zusammen 151 234 Blln. für 1903 und 150 033 Blln. für 1902.

Verzeichnis des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 18 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
83906	87142	44866	59893	19848	17876	47444	47634	48019
Auslandsware								
24358	32669	15658	36045	5264	12287	36878	24608	40244
108264	119811	60524	95938	25112	30163	84322	72242	88263

London, den 16. Mai 1903.

Am Dienstag, den 19 ds., kommen laut Bericht vom 16. ds. in London zur Auktion:

1147 Blln. Trinidad
184 » Grenada
229 » Ceylon
122 » Haiti
2249 » andere Sorten.

Die öffentliche Auktion fand diese Woche nicht statt, der Privatmarkt blieb ruhig. Verkauft wurden bei festen Preisen:

300 Blln. Trinidad zu 63—68 Mk.
600 » Ceylon » 48—74 »
70 » Samana » 55—56 »

Die Ankünfte der letzten Woche in London waren im Verhältnis um 1900 Blln. grösser, die Ablieferungen um ca. 100 Blln. kleiner als im Vorjahre. Der Lagerbestand der vorigen Woche ist geblieben und ist mithin im Vergleich zum vergangenen Jahre um 13 800 Blln grösser.

Londoner Cacaostatistik für die am 9. Mai endende Woche:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	604	897	100	19656
Grenada	31	120	90	11773
And. West-Ind.	43	15	26	3150
Ceylon u. Java	1059	475	284	12595
Guayaquil	502	216	259	23462
Brasilien u. Bahia	—	65	100	2953
Afrika	400	7	—	5170
Andere Ausländ.	270	191	49	5578
Zusammen	2909	1986	908	84337
gegen dieselbe Woche 1902	3093	2722	2117	70496

Grenada's Gesamt-Export seit 1. Oktober bis 23. April: 54 645 (1903); 49 652 (1902); 35 997 (1901); 41 667 (1900); 45 578 (1899).

Trinidad-Statistik vom 1. Oktober bis 22. April:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	55334	15592	19062	89988
1900—1901	30117	12343	26936	69396
1901—1902	46570	28810	30496	105876
1902—1903	56153	36650	61112	153925

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 19 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
85643	89807	46373	61167	20348	19599	47174	47302	47350
Auslandsware								
25530	33097	16137	37493	5672	12681	37163	23194	40458
111173	122904	62510	98660	26020	32280	84337	70496	87808

Guayaquil-Cacao. Die Firma Reyre frères & Cie., Paris, berichtet unterm 6. Mai 1903 über die Cacao-Ankünfte in Guayaquil folgendes:

April 1903 / 69 500 Ztr.: 64 000 Ztr. Arriba-Cacao; 3 500 » Balao- »; 2 000 » Machala- »

gegen 65 500 » im Vorjahre.

Die Gesamtproduktion während der ersten vier Monate beläuft sich also auf:

195 000 Ztr. im Jahre 1903
125 500 » » » 1902 (Ernte 460 000 Ztr.)
176 750 » » » 1901 (» 447 000 »)

Der mitten in der Ernte liegende Monat Mai wird auch noch befriedigende Resultate zeigen, schliesslich aber werden die Ankünfte doch bedeutend zurückgehen, da die diesjährige Ernte sehr früh fiel.

Die Preise behaupten sich ohne wesentliche Schwankungen, weil die Vereinigten Staaten, deren Konsum von Tag zu Tag sich steigert, ununterbrochen kaufen. Die Notierungen sind heute wie folgt:

Arriba-Cacao s/ 22,50 bis 23,50
Balao- » s/ 21,— » 21,50
Machala- » s/ 19,— » 20,—
} Kurs 195—199 Frcs.

In Europa wird wenig gehandelt; die Käufer warten immer noch auf die Baisse, um sich einzudecken; da indessen ein guter Teil der Ernte schon Absatz gefunden hat, so ist wenig Aussicht auf eine Reaktion vorhanden, sobald die feinen Qualitäten geräumt sind.

Digitized by Google

Trinidad-Bericht vom 24. April 1903.

Aus Port of Spain meldet man uns: Das Wetter bleibt andauernd gut, war aber in den letzten 14 Tagen von grosser Hitze begleitet, die das baldige Eintreten der Regenzeit voraussagt. Die bevorstehende Ernte macht an manchen Orten gute Fortschritte, allem Anschein nach wird man am Ende des nächsten Monats mit dem Einfahren beginnen können. Die Ankünfte aus dem Innern sind gegenwärtig nur klein, die geringen Mengen, die auf den Markt kommen, werden von unseren Spekulanten begierig zu folgenden Preisen aufgekauft:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita)	$ 12.25
Guter roter (El Salvador)	» 12,50
Bester (Plantation, Agua Santa)	» 12,75

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Ablieferungen während der letzten Woche belaufen sich auf 7830 Sack nach Europa und 3295 Sack nach den Vereinigten Staaten; im Vorjahre betrug die Ausfuhr 3136 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten.

Unser Gesamt-Export vom 1. Januar bis zum 24. April umfasste in den Jahren:

1903	110327	Sack,	inkl.	38203	Sack	nach	d.	Ver.	Staaten
1902	88251	»	»	23902	»	»	»	»	»
1901	44316	»	»	14814	»	»	»	»	»
1900	83530	»	»	16949	»	»	»	»	»
1899	91206	»	»	29303	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 20. Mai 1903.

Die nächste Auktion wird in Amsterdam am Dienstag, den 2. Juni, also am dritten Pfingstfeiertage, stattfinden. Für London ist heute weder ein Termin, noch die Menge für die Juniauktion bekannt; anscheinend findet die Auktion dort erst eine Woche später, nämlich am 9. Juni, statt.

Für Amsterdam sind angemeldet worden:

65 000	Kilo	Van Houtens	Butter
25 000	»	Helm-	»
16 000	»	Dejong-	»
2 000	»	Utrecht-	»
5 000	»	Mignon-	»
5 000	»	Merkurstab-	»
zus. 118 000	Kilo.		

Seit der letzten Auktion, in der die Preise durchweg um 8—9 Mk. gestiegen waren, ist die Nachfrage und besonders die Kauflust auf spätere Termine recht rege gewesen; viele Konsumenten, die ihren Jahresbedarf genau kennen, haben sich ganz oder bis zur Hälfte ihres Bedarfs, bis zum Spätherbst, versorgt. Viele andere aber erwarten noch billigere Preise und kaufen von Hand zu Mund. Dieselbe Stimmung herrscht auch unter den Verkäufern; einige waren bereit, einen Teil ihrer Produktion auf der Basis der heutigen Preise zu verkaufen, andere erwarten für den Herbst höhere, wesentlich höhere Preise und wollen keine Vorverkäufe machen. Wer von ihnen am besten fährt oder gefahren ist, das lässt sich vorher nicht sagen. Allem Anscheine nach wird in einigen Ländern, Hand in Hand mit billigeren Zuckerpreisen, der Verbrauch von Cacaobutter wieder steigen. (Siehe Allerlei.) Zunächst würde eine forzierte Verarbeitung von Cacaobutter zur Fabrikation von ordinären Konsumchocoladen paralysiert werden durch die augenblicklich geltenden recht billigen Bohnenpreise. Sobald aber hierin eine Aenderung nach oben einträte, würde der Butterbedarf vom selben Tage an bedeutend grösser werden. Allzu gross sind die sichtbaren Vorräte nicht; ein Auftrag auf 50—60 tons würde ein blankes Lager in Deutschland hinterlassen.

Allerlei.

Man zerbricht sich bei uns und auch in einigen anderen Ländern sehr den Kopf, was aus der Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie nach dem 1. September werden wird. An anderer Stelle haben wir die Ansichten aus verschiedenen Ländern mitgeteilt. Aus Deutschland schreibt uns ein Fabrikant: . . . »Wie werden vor allen Dingen die Chocoladenrezepte nach dem 1. September schnell verändert werden müssen! Da der Verband deutscher Chocoladefabrikanten im Widerspruch mit anderen Ländern, z. B. mit Belgien, der Schweiz u. s. w., und im Widerspruch mit vielen deutschen Fabrikanten und doch auch mit dem gesunden Menschenverstand auf seiner Behauptung verbleibt, garantiert reine Chocolade, die aus Cacao und Zucker bestehen soll, wäre es auch noch, wenn in 100 Pfund 10 oder 12 Pfund Cacaobutterzusatz steckten, so werden wir bei den billigeren Zuckerpreisen ohne Zweifel wieder bei den Butter-Chocoladen ankommen, deren Gehalt an Cacaomasse 15—20 Prozent ausmacht. Bei teuren Zucker- und Butterpreisen verbietet sich das ja von selbst. Da aber die Butter billig ist und der Zucker billiger wird, so werden für die Konsummassen und doch sicher für alle Weihnachtsartikel wieder überfettete und übersüsste Massen erscheinen. Dann wird, wenn dieser Rummel die Butterpreise wieder in die Höhe getrieben hat, wieder das Schleudern mit Cacaopulver, das ein wenig zum Stillstand gekommen ist, anfangen. Und so wird's fortgehen ohne Ende.« . . . . Der Briefschreiber prophezeit durchaus richtig: beim Zuckerpreise von 20 Pfg, Butterpreise von 1.20 Mk., Massenpreise von 1 Mk. werden die Hauptfabrikanten der billigsten Chocoladen ihre Rezepte sofort am 1. September ändern. Denn eine Chocolade aus

Digitized by Google

40 Pfd. Masse à 1 Mk. = 40 Mk.
60 » Zucker à 20 Pfg. = 12 »
kostet 52 Mk.
an Materialwert.

Eine sogenannte Butter-Chocolade aber kann gemacht werden, aus

20 Pfd. Masse à 1 Mk. = 20 Mk.
10 » Butter à 1,20 » = 12 »
70 » Zucker à 20 Pfg. = 14 »
sie kostet dann 46 Mk.
an Materialwert

ist also um 6 Mk. pro Zentner billiger. Der Butterpreis kann bei diesem zweiten Rezepte bis auf 1,80 Mk. pro Pfd. steigen; erst dann kostet Chocolade dieser Art ebensoviel wie die erste. Die Butterfabrikanten werden diese Aussicht gerne hören, aber die Konsumenten der billigen Chocoladen werden keine Freude daran haben.

Eine hamburgische Firma bemustert und offeriert eine »Nuss« als »Surrogat für die Cacaofabrikation« zum Preise von 94 Mk. pro 100 Kilo verzollt und schreibt dazu, dass bereits grösste Fabriken sich von der Brauchbarkeit dieses Artikels überzeugt hätten. Es handelt sich um sogenannte Cachew Kernels, anacardium occidentale L., das sind Keimlinge aus der sogenannten Elephantenlaus. Diese Kernels enthalten 40—50 Prozent Oel, schmecken mild und nicht unangemehm; sie können wohl zur Fabrikation von allerlei Konfekten benutzt werden, aber zur Fabrikation von »Chocoladen« oder »Cacaos« dürfen sie nicht verwendet werden. Surrogate aus diesen Kernen, aus Cacao und Zucker herzustellen, wird sich nicht lohnen, dafür ist der Artikel zu teuer; er wird beim Rösten erheblich an Gewicht verlieren und wird dann schliesslich nicht viel billiger sein als Cacao.

Wir hören, dass die ziemlich bedeutende Zuckerfabrik von **Meyer & Sohn** in Tangermünde eine grosse Früchte-, Konserven- und Marmeladenfabrik errichtet. Hier wird dann anscheinend das entstehen, was wir als kommen müssend, schon öfter an die Wand gezeichnet haben.

San Thomé. Der am 2. Mai in Lissabon eingetroffene Dampfer Ambaca hat 5248 Sack Thomé-Cacao gebracht; ein zweiter mit zirka 6000 Sack ist unterwegs; man erwartet im Mai gegen 15 000 Sack. Die Maimonate früherer Jahre haben gebracht

1902 = 15 191 Sack
1901 = 29 774 »
1900 = 18 413 »
1899 = 23 125 »
1898 = 7 162 »
1897 = 13 548 »

Der österreichische Zentral-Verein der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten hat sein ältestes Mitglied, Herrn Joh. Kluge, zum Ehrenmitgliede ernannt. Herr Johann Kluge ist Gründer des Vereins und Alterspräsident.

Costa-Rica hat im Jahre 1902 für zirka 100 000 Mk. Cacao ausgeführt, während die Ausfuhr 1901 nur 40 000 Mk. gebracht hat. Unter welchem Sammelnamen mag dieser Cacao in den Melangeur kommen? Als aus Ecuador oder als aus Venezuela stammend?

Die Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft Victoria veröffentlichte ihren Jahresbericht für 1902. Darin heisst es, dass die Arbeiterlage gut war; sie hat 1800 Neger beschäftigt. Sie wurden ernährt aus den Früchten eigener Oelpalmen, aus fast dem ganzen Ertrage von über einer Million Bananen-Pflanzen, zirka 5500 Zentner Reis und zirka 1500 Zentner Fischen. (Chocolade und Cacao bekommen sie nicht!) Ende des Jahres standen ca, 550 000 Cacaobäume

gegen 500 000 » in 1901
443 000 » » 1900
413 000 » » 1899
208 000 » » 1898
48 000 » » 1897
8 000 » » 1896

In 1902 sind 3140 Sack Cacao geerntet und zu einem Durchschnittspreis von 111,50 Mark pro 100 Kilo verkauft worden. Bis Ende 1902 haben diese 550 000 Cacaobäume einen Aufwand von 1 721 639,83 Mk. erlangt. Jeder Baum steht mit 3,50 Mk. zu Buch. Im Jahre 1903 wird über die Hälfte aller Bäume Früchte tragen. Zur Aufbereitung, zum Trocknen sind zwei »Guardiolas Patent Trockenapparate« angeschafft worden. Aus dem Erlös für 3040 Zentner Cacao ist ein Reingewinn von 94 184,13 Mk. entstanden. In 1903 werden zwei neue Patent Trockenapparate angeschafft werden, da man auf 8000 Sack Cacao rechnet und an dem Bestreben, die Aufbereitung der Bohnen mit den neuesten Mitteln der Technik auszuführen, festhalten will. Was sehr zu loben ist

Schweizer Einfuhr und Ausfuhr. Wenn hin und wieder statistische Zahlen, die wir bringen, abweichen von den Zahlen, die andere bringen oder sich selber gemacht haben, so soll man immer berücksichtigen, wie schwer es ist, die Statistiker miteinander in Uebereinstimmung zu bringen. Ein Beispiel: Das kaiserliche deutsche statistische Amt, dem wir als zuverlässige Quelle oft folgen, giebt die Einfuhr von Schweizer Chocolade in Deutschland für 1902 mit 401 300 Kilo an. Dagegen berechnet das schweizerische

Digitized by Google

Zolldepartement in seiner Zusammenstellung die Ausfuhr nach Deutschland nur auf 383 400 Kilo Es besteht also zwischen beiden statistischen Stellen eine Differenz von 17 900 Kilo für 1902. Man könnte nun sagen, eine der beiden Stellen hätte einen Fehler gemacht. Das könnten beide bestreiten, denn zwischen der Ausfuhranmeldung in der Schweiz und deren Buchung, und zwischen der Einfuhranmeldung in Deutschland und deren Buchung, liegen stets einige Tage. Was am 30. Dezember 1901 in der Schweiz als nach Deutschland ausgeführt verbucht worden ist, ist in Deutschland erst für 1902 als eingeführt notiert worden. Hier hat man in diesem und in manchem anderen Differenzfalle die Ursache zu suchen; man soll nicht gleich schelten, wenn's hüben mit den Zahlen von drüben nicht stimmt.

Das schweizerische Amt meldet für 1902 folgendes:

Es sind eingeführt worden:

Cacaobohnen 5 707 000 Kilo

daran war der Anteil Deutschlands 246 400 Kilo.

Diese Angabe — Deutschlands Anteil betreffend — ist völlig wertlos; Deutschland baut ja keinen Cacao, also handelt es sich bei den 246 400 Kilo nicht um deutsches Gewächs. Aber auch für den Anteil Deutschlands an dem Handel mit Cacao nach der Schweiz ist die Zahl wertlos, weil unrichtig. Hamburgische Häuser haben wesentlich mehr nach der Schweiz verkauft und geliefert, als diese von der Statistik gefassten 246 400 Kilo; die grössten Mengen sind von den Produktionsländern »auf Abladung« nach der Schweiz geliefert, sie stehen nun in der Statistik nur nicht auf dem deutschen Konto.

So geht's ja auch mit grossen Mengen deutscher Cacaobutter; es wird dafür Holland als Ausfuhrland notiert, während Holland — Amsterdam — die deutsche Butter ab Amsterdam handelt und die Statistik — wohl auch so mancher schweizerische Fabrikant — glaubt und bucht es als holländische Cacaobutter.

Chocolade:

Die Gesamtausfuhr in 1902 betrug 4 745 700 Kilo, davon erhielt Deutschland 383 400 Kilo.

Zucker:

Die Gesamteinfuhr betrug:

in Roh-, Kristall-, Pilé-, Abfall- und Traubenzucker	52 125 400 Kilo
in Zucker in Hüten, Platten, Blöcken	16 585 200 »
in Zucker geschnitten oder fein gepulvert	13 059 500 »
zusammen	81 770 100 Kilo

woran Deutschland mit rund 23 800 000 Kilo beteiligt ist.

Oster-Eier. Wir haben auch in diesem Jahre unsere Freude über die neuen Wege gehabt, die unsere Industrie seit einigen Jahren in der Fabrikation von Oster-Eiern wandelt. Immer mehr erkennt man als richtiger an, wenn man aus Cacao und Zucker in der Hauptsache solche Gegenstände anfertigt, die gut, die fein schmecken; immer mehr verlässt man dabei die weniger richtige Auffassung, dass man mit Zucker und Chocolade umgehen müsse wie mit Modellierthon. Die grossen, aber nicht schmackhaften, mit vieler Farbe und noch mehr Flitterkram ausgeputzten hohlen Eier verschwinden nach und nach ganz aus dem Markte. Wo man sie in den Fenstern noch antrifft, da hat man das Gefühl, du stehst hier vor einem Hause, das in seinen Ideen rückständig ist. An ihre Stelle sind so viele verständig entworfene Esseier getreten, dass kein Mensch eine Lücke sieht. Nun giebt's kein Aufheben der Gegenstände mehr. Weder der Fabrikant noch der Händler hat überjährige Eier wegzupacken. Auch die Mutter zu Hause überwintert keine Zuckereier mehr. Alles was der Osterhase an Ostereiern gebracht hat, wird warm verzehrt; es wird gefuttert, bis sich der kleine Wanst sträubt. Damit hat die Industrie ihren Zweck erfüllt: nicht fürs Auge in der Hauptsache, sondern für die Zunge sollen wir schaffen.

Beim Tannenbaumbehang wandeln auch die Fabrikanten die besten Wege, die dieses System für das richtigere halten; alles was für den Tannenbaum fabriziert wird, soll zunächst und hauptsächlich die Zunge ergötzen, soll schmackhaft sein, soll fein schmecken und möglichst sich unterscheiden auch im Geschmack von den Fabrikaten, die man das ganze Jahr hindurch kaufen kann. Man höre damit auf, grellbunte, steinharte, unschmackhafte Schaumkonfekte zu fabrizieren, die kein Mensch gern isst. Dann wird der Baumbehang ebenso in jedem Jahre neu gekauft und mit Strunk und Stiel verzehrt. Denn zum Verzehren, nicht zum Anblinzeln und Wegpacken, sind die Gegenstände aus Zucker und Cacao in erster Linie bestimmt.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Digitized by Google

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT **Dr. Anton Levy**
Luisenstr. 27/28 **BERLIN NW.**

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität
Wachspapiere
eigner Fabrikation für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Pfefferküchler, 30 Jahre alt, verheiratet, **durchaus selbständig, erfahren in Bonbonkocherei,** einige Jahre in **Chocolade-Eintäfelei** thätig, **sucht sofort Stellung.** Gefl. Offerten erbittet
O. Kämmerer, Braunschweig, Kaiserstr. 31.

Zu verkaufen eine nachweislich rentable
Landbäckerei
für 8000 M. mit 4000 M. Anzahlung.
Otto Lindemann,
Westerwohld bei Nordhastedt.

Pr. Stargard.
In bester Lage Pr. Stargards ist ein
Geschäftslokal,
in welchem seit einigen Jahren eine Filiale von Kaiser's Kaffeegeschäft sehr gut eingeführt sich befindet, per 1. Oktober cr. zu vermieten. Offerten sub **J. M. 9564** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Presstücher und -Deckel
aus Kameelhaar, Wolle,
Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Trinidad-Cacao
und
Venezolanische Sorten.
Erfahrener kapitalkräftiger Einkäufer in **Trinidad,** seit Jahren in leitender Stellung thätig und auf **Prima Referenzen** gestützt, **wünscht** mit grösserer **Cacao-Fabrik,** die **auf Abladung** zu kaufen gewohnt ist, in Korrespondenz zu treten behufs
Uebernahme von Einkäufen am Platze.
Gefl. Offerten beliebe man unter **Trinidad 1903** an den **Verlag des Gordian zu richten.**

Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Dragée-Maschine.

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Cannstatter
Misch- Knetmaschinen- u. Dampf-Backofen- Fabrik

Werner & Pfleiderer

96 höchste Auszeichnungen
Patente überall.
Cannstatt (Württbg.) London, Berlin * Wien * Paris * Moskau Saginaw U.S.A.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel und Chemie

In Specialconstructionen mit heizbaren Trögen für hohen Dampfdruck liefern wir unsere »Universal« zum Präpariren von Cacao, Aufarbeiten von Chocolade, Rösten von Marzipan, Fondant tablieren etc.
Referenzen auf der ganzen Erde.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate,

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 195.** Hamburg, 5. Juni 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

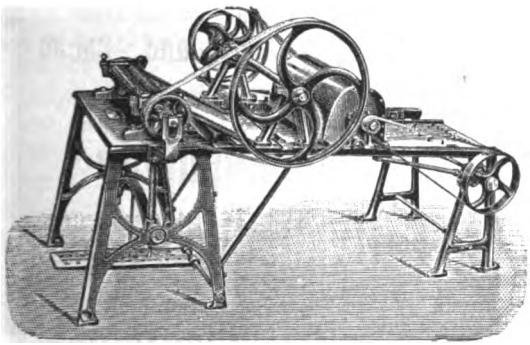
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

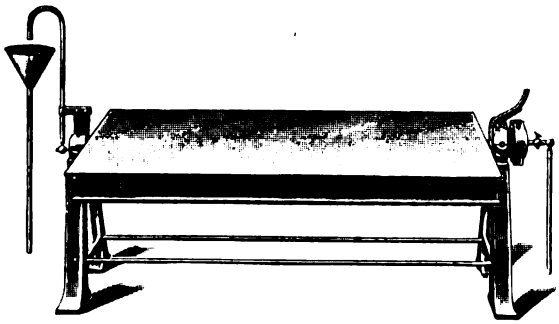


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

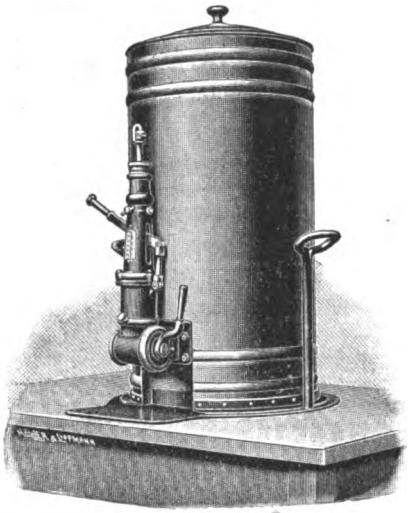
seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Ersatz für Mandeln

afrikanische **Mandelnüsse,** 30 % billiger als Mandeln.
Off. u. **V. M. 549** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Bremen.**

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade. zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,

Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnenpulver

und

Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:

Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- und Mager-Milch.

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Himbeeröl „Sachsse“
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.
Honig-Aroma „Sachsse“
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 195:

Die Cacaoproduktion in Ecuador. — Nach der Konvention. — Pudercacaofälschung. — Europäische Zollsätze. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Cacaoproduktion in Ecuador.

Das Hauptproduktionsland von Cacaobohnen, Ecuador (das kommt her von Aequator) wird, wenn nicht schon in diesem Jahre, so dann im nächsten zu seinem Sohne San Thomé (der auch Ecuador — auch Aequator heissen könnte, weil er ebenfalls wie das Urland unmittelbar am Aequator liegt) sagen müssen, Sohn, hier hast du meinen Speer. San Thomé wird quantitativ auf die Spitze aller cacaobauenden Länder klettern; qualitativ aber wird für Konsumwaren bis auf weiteres Ecuador obenauf bleiben. Ehe dieser Regierungswechsel eintritt, wollen wir zeigen, was uns dieser südamerikanische Freistaat bis heute als Cacaoland gewesen ist, wobei wir alles, was im allgemeinen berichtet werden könnte, vermeiden, da das in jedem Lexikon nachgelesen werden kann. Halten wir nur daran fest, dass dieses Land ungefähr für 35 Millionen Mark Landesprodukte ausführt, worunter die Ausfuhr von Cacao allein 22—24 Millionen Mark beträgt, dann wissen wir, wie wichtig der Artikel Cacao für das Wirtschaftsleben dieses Staates ist. Erklärlich ist daher die Sorgfalt, die die am Handel mit Cacao beteiligten Firmen und Institutionen verwenden, um über den Umfang der Cacaoproduktion des eigenen Landes wie auch der anderen Länder so genau wie möglich orientiert zu sein. Alljährlich erscheint eine ausführliche Statistik, die die Cámara de Comercio in Guayaquil bearbeitet und herausgiebt, die interessant ist und der wir in den folgenden Aufstellungen folgen.

Es wird interessieren zu sehen, in welchen Monaten des Jahres die kleinsten und wann die grössten Mengen aus dem Innern nach dem Hafen Guayaquil gebracht werden. Die nachfolgende Tabelle zeigt es. Die Monate Mai, April, Juni sind die stärksten Liefermonate, Januar und Februar sind die schwächsten.

1902	Arriba	Balao	Machala	Total
1. 15. Januar	3959,85	1819,44	1747,53	7526,82
2.	7141,97	1651,94	706,59	9500,50
1. » Februar	5672,09	322,38	484.82	6479,29
2.	7068,65	348,43	106,91	7523,99
1. » März	13101,58	180,58	358,02	13640,18
2.	15242,92	504,96	410,25	16158,13
1. » April	19955,14	499,24	224,35	20678,73
2.	41182,84	3336,35	654,16	45173,35
1. » Mai	43347,72	5067,60	1650,18	50065,50
2.	31374,52	5678,71	3050,21	40103,44
1. » Juni	21218,68	3262,38	2446,40	26927,45
2.	18015,21	3802,34	3183,35	25000,90
1. » Juli	11793,88	3916,83	3131,86	18842,57
2.	11596,38	3565,74	2479,29	17641,41
1. » August	13574,21	5426,78	2868,52	21869,51
2.	9667,30	5952,49	2487,25	18107,04
1. » Septbr.	10151,65	6969,03	2615,98	19736,66
2.	10947,87	5048,54	4043,66	20040,07
1. » Oktober	7776,40	6054,86	2939,37	16770,63
2.	7222.80	4305,52	2117,41	13645,73
1. » Novbr.	5803,29	4480,49	2322,08	12605,86
2.	4707.15	3278,75	2919,83	10905,73
1. » Dezbr.	8363,95	2209,27	1018,87	11592,09
2.	12846,17	2107,23	2017,62	16971,02
Total	341732,22	79789,87	45984,51	467506,60

Nach dieser Tabelle sind in dem Hafen Guayaquil allein 467 506,60 qu. abgeliefert worden. In den anderen Häfen gingen ein:

Bahia	40 929,66 »
Puerto Bolivar	22 175,32 »
Esmeraldas	4 225,36 »
Manta	1 376,16 »

so dass im Jahre 1902 zusammen 536 213,10 qu. in fünf Häfen Ecuadors eingebracht worden sind. In Kilo ergiebt sich danach eine Anfuhr von 24 665 800 Kilo für das letzte Jahr. —

Die folgende Tabelle zeigt, wie sich die Anfuhr in den letzten 25 Jahren gestaltet

Digitized by Google

hat. Man wird sehen, dass in Ecuador niemals ein sprunghaftes Aufschnellen der Produktion vorgekommen ist, wohl aber zeigen die kleineren Zahlen, die hinter grösseren kommen, dass Ecuador recht häufig mit Missernten zu rechnen gehabt hat. Man beachte die Zahlen der Jahre 1900, 1897, 1891, 1889, 1883.

In Quintales. 1 Qu. = 46 Kilo.

Jahr	Arriba	Balao	Machala	Manabi	Esmeraldas	Total
1877	137777	18982	49091	7876	382	214308
1878	70771	9002	23533	2327	101	105734
1879	192427	44330	78584	6821	416	322578
1880	232003	33315	73486	7515	901	347216
1881	119068	27482	70513	6346	571	223980
1882	116150	22867	64755	7618	417	211807
1883	102362	17468	30286	6428	117	156661
1884	124641	16571	35782	5624	316	182894
1885	151051	31761	69240	11873	296	257221
1886	239312	43131	102321	31560	199	276811
1887	220744	36040	77480	19814	493	354571
1888	194896	30919	50906	11713	407	288843
1889	167375	31432	47565	9859	530	256761
1890	250018	46384	68518	27409	107	392436
1891	142682	28798	40442	15140	29	227091
1892	242837	39250	49997	17862	79	350025
1893	293248	39923	68925	30888	831	433815
1894	274867	51816	64605	21671	673	413632
1895	216528	65518	79086	23198	1018	385348
1896	250690	42009	50597	31815	1916	377027
1897	231730	38642	60921	25614	1301	358208
1898	309039	48430	64323	29783	1617	453192
1899	359481	83378	83102	51151	1314	578426
1900	269445	49029	63144	25237	4494	411349
1901	313410	84929	84209	27327	3242	513117
1902	341732	79790	68160	42306	4225	536213

Wie die Länder heissen und in welchem Verhältnis sie Ecuador-Cacao im Jahre 1902 kauften, zeigt die folgende Tabelle:

In Kilo.

Länder	Guayaquil	Pto. Bolivar	Manta	Cayo	Machalilla	Bahia	Esmeraldas	Total 1902
Frankreich . .	11080245	705458		69		112212		11897984
Verein. Staaten	3187867	65456	11482		407	380363	78675	3724250
Spanien . . .	2168308	3622						2171930
England . . .	2114318		17599	941		1271911	70261	3475030
Deutschland .	1553845	331424	37097	1213		278722	62332	2264633
Holland . . .	322304							322304
Argentinien . .	107543							107543
Italien . . .	102296					3275		105571
Chile	95083	2806						97889
Mexiko . . .	77733							77733
Uruguay . . .	40788							40788
Guatemala . .	27368							27368
Belgien . . .	28574							28574
Salvador . . .	24311							24311
Oesterreich . .	16424							16424
Peru	8458							8458
Kuba	7486							7486
Kolumbien . .	140							140
Total	20963091	1108766	66178	2223	407	2046483	211268	24398416

In gleichem Verhältnis haben die obigen Länder auch in früheren Jahren die Ecuadorproduktion unter sich geteilt. Das zeigt uns die folgende Tabelle, die eine Uebersicht darüber giebt, wo in den letzten acht Jahren der Ecuador-Cacao seinen Konsumenten gefunden hat. Frankreich steht obenan. Der grösste französische Fabrikant Menier wird auch der grösste Ecuador-Konsument sein. Recht klein ist Holland. Belgien und Holland sollen im Durchschnitt im Jahr nur 400 000 Kilo Ecuador-Cacao bekommen haben. Da wir wissen, dass Van Houten ein Hauptkonsument in Ecuador-Cacao ist (Van Houten's Cacao besteht bis zu 85 Prozent aus dieser Sorte), so finden wir, dass ein grosser Teil des nach Frankreich abgeladenen, in Le Hâvre gelandeten Cacaos von dort aus seinen Weg weiter in andere Länder genommen haben muss. Auffallend ist, dass der direkte Export nach Deutschland in den letzten Jahren um fast soviel zurückgegangen ist, als der Export nach Frankreich gestiegen ist. Haben unsere hamburgischen Importeure und Kommissionäre sich von französischen Häusern den Rang ablaufen lassen? Ist Hamburg im Handel mit Ecuador-Cacao auf dem Wege, zweite Hand zu werden? Nach der folgenden Tabelle könnte man das fast annehmen. (S. 3685 oben.)

Die Handelskammer in Guayaquil hat sich, ebenso wie wir, auch bemüht, eine Produktions- und eine Konsumtionsstatistik zu schaffen. Sie wird aber mit denselben Schwierigkeiten zu rechnen haben, wie wir; sie giebt den Konsum aus sieben Ländern für 1901 mit 95 180 tons an, hat aber nach ihrer Produktionstabelle im selben Jahre nur 96 214 Tonnen geerntet; es würden also fast alle geernteten Bohnen schon in

Digitized by Google

In Kilo:

	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902
Frankreich	7582745	7407897	7385808	10305857	10904958	7301803	10217257	11080245
Spanien	2369455	2255208	1913211	1998717	2872894	1619213	2309389	2168308
Deutschland	2247426	3379756	2955782	2769162	4835967	1962825	1359196	1552553
England	1704637	1745942	1692344	2282990	2688807	2364823	2697251	2114318
Vereinigte Staaten	1474928	1333509	1325625	1597767	2043151	2266843	2270150	3187867
Belgien und Holland	455368	847673	348221	117809	380409	104649	424604	345485
Zentral-Amerika	123783	546773	152520	51515	55763	24166	62436	51679
Chile	66455	66673	62266	64555	96712	67191	84964	95083
Mexiko	44894	61480	35024	59255	46886	42762	25108	77733
Italien	22783	12264	30867	4083	39744	8190	68104	102296
Peru	7759	15223	—	15632	23243	4266	3660	8458
Uruguay u. Argentinien	4571	21027	2456	36878	68791	60813	113271	148331
Kolumbien	3308	2171	—	—	—	—	4094	140
Oesterreich	—	—	—	14300	8176	—	28624	16424
Kuba	—	—	16231	7498	7498	18688	18698	7486
Zusammen	16108112	17896596	15919855	19326018	24072499	15846232	19686806	20956406

den sieben Ländern England, Deutschland, Frankreich, Holland, Spanien, Oesterreich, Nord-Amerika verzehrt worden sein, während Skandinavien, Russland, Belgien, Italien, die Schweiz, die Donauländer u. s. w. nichts hätten bekommen können.

Immerhin wollen wir sowohl die Produktionstabelle, die die Jahre 1894—1901 umfasst, nach der Ausarbeitung der Handelskammer in Guayaquil abdrucken und auch ihre Konsumzahlen, die sie für die letzten fünf Jahre aufgemacht hat, bringen:

Die Produktion von Cacaobohnen in Tonnen à 1000 Kilo.

Länder	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901
Ecuador	19564	18956	17115	16564	21089	27703	18803	22696
Brasilien	9949	11429	10793	11022	10276	15261	16403	16176
Trinidad	10804	13341	10936	10998	10797	12408	14924	10942
St. Thomas	6892	6685	7509	8499	9945	13143	13208	16066
Venezuela	7352	17614	8930	8866	8900	11021	8431	6781
	54561	58025	55283	55949	61007	79536	71769	72661
Grenada	3631	4208	4510	4256	4003	3945	4476	4514
Surinam	3249	4456	3302	3424	2833	3860	2927	3163
St. Domingo	1869	1563	2154	2495	3789	2617	5560	5000
Haiti	1698	1141	1120	1370	2018	2038	2112	1963
Ceylon	1139	1376	1690	1756	1628	1833	1330	2160
Java	818	1085	892	960	1036	1058	2232	1242
Cuba	1218	1478	1699	70	43	656	992	1000
Jamaica	246	466	515	408	801	1050	1002	1172
Guadalupe u. Martinique	699	736	796	705	700	800	800	800
Peru	—	—	24	119	604	58	99	110
Kolumbien	—	—	178	248	553	—	—	—
Santa Lucia	491	369	568	478	471	441	649	750
Dominica	346	340	472	296	557	434	518	500
Kamerun	120	150	150	150	280	307	400	500
Accra	10	15	44	79	207	357	601	600
Englisch Guayana	40	46	21	47	25	62	49	34
Nigeria	—	—	54	—	—	—	—	45
Französisch Guayana	11	14	7	—	11	—	7	—
St. Vincent	87	86	96	132	93	2	7	—
	70233	75554	73575	72842	80659	98049	95527	96214

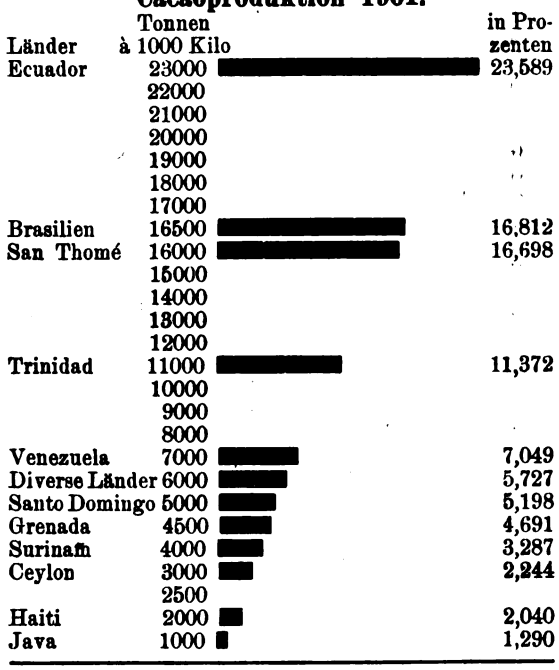
Der Konsum von Cacaobohnen in Tonnen à 1000 Kilo.

Länder	1902	1901	1900	1899	1898
England	20480	18910	16890	15180	14330
Deutschland	20380	18240	18970	18000	15620
Frankreich	18970	17650	17200	17410	17190
Holland	14430	14250	11550	14080	13670
Spanien	5970	5840	4670	6400	5120
Oesterreich	1790	1660	1480	1450	1260
Ver. Staaten	21920	18630	17450	15740	9420
Total	103940	95180	88210	88260	76610

Digitized by Google

Stellt man die Produktionsmengen graphisch dar, dann ergiebt sich, nach den Zahlen der Handelskammer in Guayaquil, das folgende Bild für 1901:

Cacaoproduktion 1901.



Nach der Konvention.

(Fortsetzung.)

Aus Raummangel konnten wir den in Nr. 195 begonnenen Artikel nicht in abgeschlossener Form bringen. Heute berichten wir über die beiden wichtigen Länder Frankreich und die Schweiz.

Frankreich.

Die Inland- oder Konsumsteuer auf Zucker beträgt Frs. 60,— pro 100 ° und wird nach Rendement berechnet, sodass z. B. 90 ° Zucker Frs. 54,— pro 100 Kilo Verbrauchsabgabe zahlt. Am 1. September a. c. geht diese interne Abgabe zurück auf Frs. 25.— pro 100 Kilo, was die Chocoladefabrikanten veranlasst hat, bereits eine Preisermässigung von Frs. 20,— pro 100 Kilo Chocolade auf jenen Zeitpunkt ins Auge zu fassen. Sonst scheint man einstweilen für September keine erheblichen Veränderungen in den nackten Zuckerpreisen vorauszusehen. Etwas bestimmtes darüber zu sagen, ist garnicht möglich. In erster Linie muss abgewartet werden, wie die neue Ernte ausfällt, das Resultat derselben hat den nächsten Einfluss auf die Zuckerpreise. Welche Wirkungen die Brüsseler Konvention haben wird, wird sich erst herausstellen, wenn ihre Paragraphen Gesetzeskraft haben, also nach dem 1. September a. c.

Was den Verbrauch von Zucker bei der Herstellung der Chocolade anbelangt, so kommen beide Sorten, Rohr- sowohl als Rübenzucker zur Anwendung, auch in Mischungen, je nach der Firma, nach ihren Traditionen, nach den Spezialitäten. Viele sind noch der Ansicht, dass Rohrzucker sich besser für Chocoladefabrikation eigne, als Rübenzucker. Im allgemeinen wird für diesen Gebrauch auch Rohrzucker vorgezogen.

Granulated kostet heute etwa Frs. 25,25 pro 100 Kilo; neue Ernte Oktober/Dezember Frs. 27,25 und Januar/April 1904 ca. Frs. 27,75.

Die heute bestehenden Zollsätze in Frankreich für die uns interessierenden Artikel sind pro 100 Kilo:

	Generaltarif Frs.	Minimaltarif Frs.
Cacaobohnen, direkt eingeführt	104,—	
» indirekt eingeführt	124,—	
Cacaoschalen	104,—	
Cacaobutter	150,—	
Cacao, gebrochen, gemahlen, in Tafeln, Cacaomasse	150,—	
Chocolade mit mehr als 55 % Cacaogehalt	300,—	150,—
do. mit 55 % oder weniger	200,—	102,25
Zuckerwaren mit Zucker- oder Honiggehalt aus den französischen Kolonien oder Besitzungen	32,—	
Kakes do. do.	32,—	
Zuckerwaren aus dem Auslande	40,—	37,—
Kakes » » »	58,—	51,—
Gewürzkuchen netto	15,—	
» brut		10,—

Schweiz.

Rechnerisch wird man mit dem 1. September dieses Jahres eine Erhöhung der Zuckerpreise um Frs. 4,— pro 100 Kilo zu erwarten haben. Bemerkbar wird dieser Uebergang jedoch in der That kaum sein, denn Kristall- und Pilé Zucker kosten in der Schweiz heute etwa Frs. 33—35,— pro 100 Kilo franko verzollt und zu gleichen Preisen kann man auch jetzt schon Abschlüsse für neue Kampagne machen. Wir halten es sogar für nicht ausgeschlossen, dass Zucker nach Inkrafttreten der Brüsseler Konvention billiger wird als er jetzt ist, nachdem er seit seinem billigsten Stande bereits um ca. Frs. 7,— pro 100 Kilo gestiegen ist.

Hinsichtlich der Frage, welche der beiden Sorten Zucker die Chocoladenindustrie bevorzugt, gehen die uns zugegangenen Informationen gänzlich auseinander. Eine Seite behauptet, in der Schweiz würde schon seit einer Reihe von Jahren kein Rübenzucker mehr verarbeitet, andere wiederum sagen,

Digitized by Google

dass der Verbrauch von Rohrzucker gegenwärtig nur in verschwindenden Quantitäten stattfände. Wir haben beiden Mitteilungen hier Raum gegeben. —

	pro 100 Kilo Frs.
Cacao in Bohnen	1,—
Cacaoschalen	1,—
Cacaobutter	10,—
Cacao in zubereiter Form (Chocoladeteig, Masse in Broten und Blöcken, auch flüssige Chocolade)	30,—
Chocolade	30,—
Zuckerwaren	40,—
Kakes ohne Zucker	15,—
» mit Zucker, Honigkuchen u. s. w.	40,—

Pudercacaofälschung.

In der »Zeitschrift für öffentliche Chemie« schreibt Herr Dr. Welmans in Köln folgendes:

Die Verfälschung von Pudercacao mit fein gemahlenen Schalen und die Technik der Herstellung dieses Fälschungsmittels scheint immer weitere Kreise zu ziehen. So versendet augenblicklich eine belgische Fabrik (Müllereibetrieb) Muster von poudre de déchets de cacao garantie pure und offeriert das Produkt zu 78 Franks per 100 Kilo. Die Mahlung ist eine derart feine, dass sie sich kaum vom Korn des Pudercacaos unterscheidet, jedoch ist das Produkt beim Reiben zwischen den Fingern hart und spröde anzufühlen, ähnlich wie feingemahlener Zimmt. Wie der Fabrikant selbst sagt, handelt es sich um garantiert reinen Cacaoabgang, also nicht um die eigentlichen holzig verdickten Schalen, die bei der mikroskopischen Betrachtung sofort durch die grossen Spiralgefässe und die Sklereïden auffallen würden, sondern um die inneren Samenhäute, weshalb denn auch bei mikroskopischer Besichtigung des reinen Pulvers das massenhafte Auftreten der hyalinen Häutchen auffällt. Selbstverständlich fehlen auch die stark verholzten Zellen nicht vollständig, und es erscheinen auch zahlreiche freiliegende, aufgerollte, grosse Spiralgefässe, aber doch nicht in dem Umfange, wie dies der Fall ist, wenn man grobe Schalen vollständig pulverisiert.

Möglich wäre es auch, dass das Pulverisieren der groben Schalen nur bis zu einem gewissen Grade erfolgt ist, d. h. bis sich die inneren Häute losgerieben haben und dass man von einem Weiterverarbeiten der groben Holzteile abgesehen hat. Das Pulver enthält auch noch einen gewissen Prozentsatz der Bestandteile des Kerns wie aus den immerhin zahlreichen Cacaostärkekörnern ersichtlich ist. Eine besondere Vorbehandlung des Pulvers zum Zwecke des Mikroskopierens, wie es z. B. Fischer bei gewöhnlichem Puder für den Schalennachweis vorschreibt, war garnicht erforderlich, denn die einzelnen Schichten scheinen durch den Mahlprozess vollständig von einander getrennt zu sein. Anreiben mit Chloralhydratlösung, 60 : 40 Wasser, viertelstündiges Stehenlassen damit, Zusatz von etwas Glycerin und Jodjodkaliumlösung genügen, um durchaus helle und klare Bilder zu erhalten.

Die Aschenbestimmung ergab
7,24 Prozent Mineralbestandteile,
mit 0,64 » Sand, die Fettbestimmung
ergab 8,88 » Fett,

sodass man annehmen kann, dass ca. 15—16 Prozent Cacaokernbestandteile vorhanden sind.

Bei sehr vorsichtigem Abschlämmen nach der Filsinger'schen Methode konnten aus fünf Gramm, nach vorherigem Entfetten, nur zwei Gramm Schlämmrückstand erhalten werden; bei Gemischen mit Cacaopulver aber wird dies Verhältnis noch ungünstiger werden, sodass ich der Ansicht bin, dass hier wieder eines jener Fälschungsmittel vorliegt, deren quantitative Bestimmung dem analytischen Chemiker kaum zu überwindende Schwierigkeiten bereiten dürfte.

Wie aus No. 191 des laufenden Jahrganges des »Gordian« ersichtlich ist, macht auch der von mir bereits in meinem Aufsatz »Ueber Cacaoschalen« (Zeitschrift für öffentliche Chemie 1901 S. 491) genügend gekennzeichnete Inhaber eines chemischen Laboratoriums, einer chemischen Fabrik und einer Drogenhandlung, früher in Nossen, jetzt in Dresden, wieder von sich reden. Er verspricht jedem, der nach seinem Verfahren arbeiten wird, einen Reingewinn von 50 Mk. pro Zentner Schalen, was, bei drei bis vier Zentnern täglich, 150 — 200 Mk., pro Jahr also 45—60 000 Mk. ausmachen würde. Und dabei kostet das Verfahren, Schalen in Cacao zu verwandeln, nur 15 000 Mk., die Maschinen 10 000 Mk. Hoffen wir, dass dieser neuzeitliche Wundermann für seine Transformationen nicht allzuviel gläubige Anhänger findet.

Zu gleicher Zeit giebt in derselben Zeitschrift Herr Dr. Paul Drawe-Görlitz seine Ansichten über die Bestimmung der Schalen im gemahlenen Cacao kund:

Es ist das Verdienst Filsingers, darauf hingewiesen zu haben, dass die Verschiedenheit der spezifischen Gewichte der Cacaoschalen und des Kerns der fein gemahlenen Cacaobohnen eine Trennung dieser beiden Bestandteile durch Schwemmen mit Wasser gestattet. Mittels der auf diese Beobachtung gegründeten quantitativen Bestimmungsmethode erzielten Filsinger und Welmans Resultate, mit denen sie zufrieden waren. Von weiteren Anerkennungen der Filsinger'schen Schwemmmethode ist nichts veröffentlicht worden, und nach den Erfahrungen, die ich selbst und andere mit dieser Methode gemacht haben, dürfte sie sich keiner grossen Beliebtheit unter den Nahrungsmittelchemikern erfreuen. Die Abweichungen, die im Schalengehalte einer und derselben Cacaoprobe ermittelt worden sind, und die Differenzen, die sich aus der Untersuchung im Laboratorium und der Beobachtung im Fabrikbetriebe ergeben haben, sind vielleicht darauf zurückzuführen, dass Filsinger keine genaue Beschreibung seiner Schwemmmethode veröffentlicht hat, sie vielmehr in grossen Zügen angiebt und die Einzelheiten der Ausführung der Analyse dem Takte des Chemikers überlässt.

Ich bin der Meinung, dass eine wissenschaftliche Untersuchungsmethode, auf die sich eine Anklage wegen Nahrungsmittelfälschung von weitgehender geschäftlicher und moralischer Bedeutung gründen kann, so genau beschrieben werden muss, dass sie jeder Nahrungsmittelchemiker, der nicht gegen die Ausführungsbestimmungen verstösst, nachmachen kann. Da eine solche Beschreibung im vorliegenden Falle nicht veröffentlicht worden ist, können die Resultate Filsinger'scher Schalenbestimmung von niemandem kontrolliert werden.

Um diese Untersuchung in einheitliche Bahnen zu leiten, beschreibe ich im nachstehenden in allen Einzelheiten die Art und Weise, wie ich seit einiger Zeit die Trennung der Schalenteile von den Kernteilen mittels des Schwemmverfahrens ausführe, wobei

Digitized by Google

ich stets übereinstimmende Resultate gefunden habe, die sich mit den Beobachtungen im Fabrikbetriebe deckten. Durch diese detaillierte Beschreibung glaube ich sowohl im Interesse der Chemiker als der Fabrikanten zu handeln.

Ich habe zunächst nur die Bestimmung der Schalen im Cacaopulver im Auge, obgleich sich die Methode auch auf Chocolade anwenden lässt. Von einer Entfettung des Untersuchungsmaterials sehe ich ab, obgleich es natürlich notwendig ist, den Grad der Entfettung kennen zu lernen, wenn man den Schalengehalt auf geröstete Bohnen berechnen will. Von dem Cacaopulver wiege ich zwei Gramm in einer Porzellanschale ab und verrühre sie mit 100 Gramm Wasser. Unter beständigem Umrühren mit einem Glasstabe koche ich nun auf und erwärme dann so lange, bis vollständige Benetzung des Pulvers stattgefunden hat und bis der Schaum, der von der am Pulver haftenden Luft herrührt, sich auf der Oberfläche gesammelt hat und schliesslich vergangen ist. Nachdem dies geschehen ist, überlasse ich den Brei fünf Minuten der Ruhe und giesse dann die obere Hälfte ab, fülle die Schale wieder mit kaltem Wasser, rühre um und giesse nach einigen Minuten ruhigen Stehens wieder ab und wiederhole diese Manipulation so oft, bis das Schwemmwasser klar ist und man die zurückgebliebenen schweren Teile des Cacaopulvers getrennt im Wasser schwimmen und sich auf dem Boden der Porzellanschale absetzen sieht.

Sobald diese Erscheinung eingetreten ist, bringe ich die Teilchen durch lebhaftes Rühren des Wassers in der Schale in kreisende Bewegung, warte so lange, bis Ruhe eingetreten ist und giesse dann sofort das Wasser vom Bodensatz ab. Dies Verfahren wiederhole ich so oft, bis das Wasser keine schwimmenden Bestandteile mehr enthält. Den Bodensatz bringe ich hierauf in einen getrockneten und gewogenen Goochtiegel, trockne und wäge. Das auf diese Weise erhaltene Schalengewicht multipliziere ich mit 1,43, weil ich gefunden habe, das Cacaoschalen bei der oben beschriebenen Behandlung etwa 30 Prozent ihres Gewichtes durch Lösen und Wegschwemmen ihrer Bestandteile verlieren.

Die mikroskopische Kontrolle der abgeschwemmten Teile und des Rückstandes liess auf die Richtigkeit der bei dieser Methode gemachten Voraussetzungen schliessen, dass sich nämlich die Schalenteile schneller am Boden der Porzellanschale ansammeln, als die feiner gemahlenen Kernteile. Ich will noch hinzufügen, dass sich auch die Inhalte der Schleimzellen der Schalen im Rückstande befanden und sich dort meist als kreisrunde, stark lichtbrechende Scheiben von 3—28 μ Durchmesser im mikroskopischen Gesichtsfelde zeigten.

Europäische Zollsätze.

Um den vielen Nachfragen nach der Höhe der Zollsätze für die Hauptfabrikate unserer Industrie und für die Hauptländer Europas ein Ende zu machen, bringen wir nachstehend eine Uebersicht. In ihr sind die billigsten, also die koulantesten Länder, weil sie dadurch die liebenswürdigsten sind, obenan gestellt worden. Wir berücksichtigen Cacaobohnen, Cacaomasse, Cacaobutter, Cacaopulver, Chocoladen, Zuckerwaren, Biskuits. Die Zollsätze sind die heute gültigen, wo sie in nächster Zeit geändert werden und uns die kommenden neuen Sätze bekannt sind, haben wir darauf in Fussnoten hingewiesen.

Die Zollsätze sind auf 100 Kilo und in Mark umgerechnet.

Cacaobohnen.

Belgien	frei	Finnland	23,—
Niederlande	frei	Oesterreich-Ungarn	
Griechenland	frei	Einfuhr zur See	34,—
Schweiz	0,80	» zu Lande	40,80
Schweden	5,60	Deutsches Reich	35,—
Norwegen	5,60	Italien	80,—
Rumänien	8,—	Frankreich	83,20
Serbien	12,—	Russland	89,40
Cypern	13,25	Spanien	
Portugal	15,75	von Fernando Póo	72,—
Grossbritannien	17,—	anderer Herkunft	96,—
Dänemark	18,70		

Cacaomasse.

Serbien	12,—	Italien	80,—
Cypern	13,25	Portugal	90,—
Schweiz	24,—	Oesterreich-Ungarn	
Rumänien	24,—	Vertrags-Tarif	76,50
Dänemark	32,70	Allgem. Tarif	102,—
Schweden	33,60	Frankreich	120,—
Grossbritannien	34,—	Russland[1])	157,50
Niederlande	42,25	Spanien	160,—
Norwegen	44,80	Griechenland	187,50
Finnland	75,30	Belgien	10 %
Deutsches Reich	80,—		

Cacaobutter.

Belgien	frei	Portugal	18,—
Niederlande	frei	Finnland	18,80
Norwegen	4,50	Oesterreich-Ungarn	25,50
Italien	8,—	Russland	38,80
Schweiz	8,—	Rumänien	44,—
Dänemark	9,50	Deutsches Reich	45,—
Serbien		Frankreich	120,—
Vertrags-Tarif	8,—	Spanien	160,—
Allgem. Tarif	12,—	Griechenland	187,50
Cypern	13,25	Schweden	..,..
Grossbritannien	17,—		

Cacaopulver.

Serbien	12,—	Italien	80,—
Cypern	13,25	Portugal	90,—
Grossbritannien	17,—	Oesterreich-Ungarn	
Schweiz	24,—	Vertrags-Tarif	76,50
Rumänien	24,—	Allgem. Tarif	102,—
Dänemark	32,70	Frankreich	120,—
Schweden	33,60	Russland[1])	157,50
Niederlande	42,25	Spanien	160,—
Norwegen	44,80	Griechenland	187,50
Finnland	75,30	Belgien	10 %
Deutsches Reich	80,—		

Chocolade.

Rumänien	12,80	Italien	104,—
Cypern	13,25	Griechenland	187,50
Schweiz	24,—	Russland[1])	
Serbien	28,—	Vertrags-Tarif	162,20
Dänemark	32,70	auton. Tarif von	
» Kochchocolade	23,50	1891 inkl. Zu-	
Grossbritannien	34,—	schlag von 1900	191,—
Niederlande	42,25	Frankreich	
Norwegen	44,80	über 55 % Cacao	
Belgien	48,—	Generaltarif	240,—
Schweden	56,—	Minimaltarif	120,—
Finnland	75,30	55 % und weniger	
Deutsches Reich	80,—	Cacao	
Portugal	90,—	Generaltarif	160,—
Oesterreich-Ungarn		Minimaltarif	81,80
Vertrags-Tarif	76,50	Spanien	240,—
Allgem. Tarif	102,—		

1) Auton. Tarif von 1903 (noch nicht in Kraft) 199.— Mk.

Digitized by Google

Zuckerwaren.

Serbien	28,—	Finnland	75,30
Vertragstarif	20,—	Rumänien	76,—
Frankreich		Italien, über 18 %	80,—
Generaltarif	32,—	bis 18 %	48,—
Minimaltarif	29,60	Portugal	90,—
Schweiz	32,—	Griechenland	187,50
Dänemark	32,70	Russland[1])	
Belgien	40,—	Vertrags-Tarif	162,20
Niederlande	42,25	Auton. Tarif von 1891 inkl. Zuschlag von 1900	191,—
Schweden	56,—	Spanien	240,—
Norwegen	56,—	Grossbritannien	je nach Zuckergehalt
Deutsches Reich	60,—	Cypern	8 %
Oesterreich-Ungarn			
Vertrags-Tarif	59,50		
Allgem. Tarif	68,—		

Biskuits.

Cypern	5,—	Norwegen	39,20
Belgien		Niederlande	42,25
unter 20 % Zuckergehalt	9,60	Frankreich	
20 - 50 % Zuckergehalt	24,—	Minimal-Tarif	40,80
Serbien		General-Tarif	46,40
Vertrags-Tarif	20,—	Finnland	47,—
Allgem. Tarif	28,—	Italien, über 18 %	80,—
Schweiz		bis 18 %	48,—
ohne Zucker	12,—	Griechenland	50,—
mit Zucker	32,—	Deutsches Reich	60,—
Gegenstände des feineren Tafelgenusses	80,—	Oesterreich-Ungarn	
Rumänien	32,—	Vertrags-Tarif	59,50
Dänemark	32,70	Allgem. Tarif	68,—
Schweden	33,60	Portugal	90,—
		Russland[2])	125,30
		Spanien	240,—
		Grossbritannien	je nach Zuckergehalt.

Bulgarien.
Die Produkte unterliegen einem Wertzoll von 14 %
Zuckerwaren . . . . . 20 %
Türkei.
Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 8 %.

1) Auton. Tarif von 1903 (noch nicht in Kraft) 199,— Mk.
2) » » » 1903 » » » » 126,— »

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. März zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat März 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	5944400	1430200	1276400
Es kamen im Januar bis März aus:			
Ecuador	1416000	1226300	1562800
Portug. Westafrika	1082100	1361000	727900
Brasilien	890600	892000	1218800
Dominic. Republik	536500	491800	213800
Portugal	493700	312900	346300
Brit. Westindien u. s. w.	454900	415800	397800
Britisch-Westafrika	442400	154000	46900
Venezuela	242100	202300	316700
Deutsch-Westafrika	148100	204300	43000
Ceylon	72800	78400	16200
Niederl. Indien u. s. w.	40200	158100	129900
Grossbritannien	31100	22900	48500
Columbien	23900	18700	10900
Niederlande	17100	170100	54900
Frankreich	4900	37800	14900
Haiti	1200	16600	271400
Dänisch-Westindien	1100	—	22800
Cacaobohnen gebrannt	wurden	nicht eingeführt.	
Cacaobutter	1900	2300	800
Cacaopulver aus den Niederlanden.	57600	48300	67800
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	800	500	500
Es kamen im Januar bis März aus:			
Niederlande	1900	700	5000
Schweiz	200	200	600
Chocolade	38900	34200	24800
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	84300	63600	44300
Frankreich	16200	13000	13100
Chocoladensurrogate aus Frankreich.	100	100	—
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	7600	4500	3400
Im Januar bis März kamen aus:			
Frankreich	4300	4000	3500
Schweiz	9800	2800	3000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	66600	36000	55500
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	81600	65500	68100
Grossbritannien	32300	30900	31300
Frankreich	24600	24600	22500
Italien	17300	25100	23600
Mandeln, getrocknet	388800	337100	212000
Im Januar bis März kamen aus:			
Italien	857900	1189600	625800
Marocco	158900	144200	173600
Frankreich	119300	92800	113100
Spanien	87000	64100	63900
Vanille	1000	2000	700
Im Januar bis März kamen aus:			
Madagaskar	16700	1500	17400
Französisch-Australien	8800	11700	10500
Frankreich	2900	4500	2000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	5341900	3049000	2602300
Im Januar bis März kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	16086500	5381500	6203000
Serbien	3546300	1497000	2188500
Oesterreich-Ungarn			
Niederlande	373600	163600	158400
Belgien	170200	65900	86400
Italien	168500	114200	88400
Frankreich	140000	336900	1886800
Türkei	59200	38300	92700
Honig, auch künstlicher	344600	127600	143200
Im Januar bis März kamen aus:			
Chile	259300	191900	142400
Kuba, Portorico	158300	87100	102000
Verein. Staaten v. Amerika	123200	47100	53900
Mexiko	97400	36000	10500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	500	500	2300
Rohzucker, Rübensäfte	42100	13700	39300
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	59100	82400	68800

Digitized by Google

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	87600	52000	125800
Im Januar bis März nach:			
Niederlande	131800	96000	130100
Schweiz	91800	40700	41400
Cacaobutter	129000	120200	69700
Cacaopulver	12000	8200	13000
Im Januar bis März gingen nach:			
Schweden	6300	3200	2800
Verein. Staaten von Amerika	900	800	2300
Cacaomasse	57400	17500	4700
Im Januar bis März gingen nach:			
Niederlande	62300	24200	3100
Oesterreich-Ungarn	34700	38400	6500
Chocolade	41600	22700	49900
Im Januar bis März empfingen:			
Grossbritannien	64100	46500	51500
Verein. Staaten von Amerika	7000	10400	4300
Chocoladensurrogate	1200	600	300
Davon erhielten im Januar bis März:			
Oesterreich-Ungarn	600	400	500
Russland	300	400	500
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	35800	38500	44100
Davon gingen im Januar bis März nach:			
Grossbritannien	73300	83300	101500
Belgien	2000	7000	3000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	99700	84800	65900
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	53200	44700	33600
Britisch-Malakka	19200	13000	100
Niederländ.-Indien u. s. w.	15700	11900	6800
Britisch-Südafrika	11800	7400	2300
Mandeln nach Grossbritannien.	4300	1400	200
Honig, auch künstlicher	57000	22400	10100
Im Januar bis März gingen nach:			
Freihafen Hamburg	179100	21100	17100
Niederlande	1200	11900	20900
Vanille	300	500	300
Es gingen im Januar bis März nach:			
Russland	500	500	600
Oesterreich-Ungarn	200	400	100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	10800	8300	15100
Im Januar bis März erhielten:			
Schweiz	12100	1000	3800
Grossbritannien	2000	2400	2300
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	80600	427400	89100
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	253300	743700	138500
Britisch-Australien	67800	90300	64400
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	33508000	33992700	42684000
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	46622500	57172600	70662200
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1194700	3238000	2191200

Cacaobohnen-Markt.

London, den 23. Mai 1903.

Die Londoner Dienstag-Auktion am 26. ds. M. bringt 837 Blln. Grenada, 611 Blln. Trinidad, 210 Blln. Ceylon, 160 Blln. Cauca, 89 Blln. Columbian und 2024 Blln. Diverse.

Von dem 5290 Blln. starken Angebot der letzten Auktion (4766 Blln. Kolonial- und 524 Blln. Auslandsware) wurden bei durchweg festen Preisen verkauft: 1859 Blln. Grenada (Angebot 2250 Blln.) zu 55—61 Mk.; 995 Blln. Trinidad (A. 1706 Blln.) 60—70 Mk.; 337 Blln. Ceylon (A. 662 Blln.) 45—71 Mk.; 60 Blln. Guayaquil (A. 196 Blln.) 61 Mk.; 60 Blln. Haiti (A. 122 Blln.) 46 Mk.; 30 Blln. Jeremie 48—52 Mk.; 20 Blln. Honduras 60 Mk.; 18 Blln. Dominica (A. 124 Blln.) 54—59 Mk.; 16 Blln. Jamaica 54—56 Mk.; 16 Blln. Esmeralda 59 Mk.; 5 Blln. St. Vincent 62—67 Mk.; 3 Blln. Montserrat 51 Mk.; 2 Blln. Cartagena 49 Mk. 78 Blln. Venezuela sowie fast alle fremdländischen Marken wurden zurückgezogen. Unter der Hand wurden 300 Blln. Guayaquil zu 65 Mk. abgegeben.

An relativer Umsatz-Steigerung zeigt: Die Anfuhr 2560 Blln, die Ablieferung 900 Blln., der Lagerbestand Zuwachs der letzten Woche 800 Blln.) 17 300 Blln.

Statistik der am 16. Mai endenden Woche:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	674	681	20	19629
Grenada	2159	686	10	13236
And. West-Ind.	17	94	25	3048
Ceylon u. Java	206	488	52	12261
Guayaquil	212	345	186	23143
Brasilien u. Bahia	—	40	—	2913
Afrika	914	796	—	5288
Andere Ausländ.	108	29	40	5617
Zusammen	4290	3159	333	85135
gegen dieselbe Woche 1902	1729	2523	1872	67839

Die **Guayaquil-Ankünfte** in der ersten Mai Hälfte betrugen; 38 000 Quintel 1903, 49 500 1902, 33 500 1901 und 35 250 1900. Bis heute wurden eingeführt: 231 500 Quintel 1903, 175 500 1902, 210 900 1901, 157 700 1900.

Grenada's Gesamt-Export seit 1. Oktober bis 7. Mai: 56 775 1903, 53 275 1902, 41 078 1901, 43 533 1900 und 45 691 1899.

Trinidad-Statistik vom 1. Oktober bis 7. Mai:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	63070	16992	20562	100624
1900—1901	34601	14839	28760	78200
1901—1902	49465	32773	32053	114291
1902—1903	57794	38573	61817	158184

Londoner Hafen-Verkehr der ersten 20 Wochen:

Einfuhr Sack		Verbrauch Sack		Ausfuhr Sack		Lager Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
88699	91117	48322	63286	20455	20893	48174	45199	48529
Auslandsware								
26764	33516	17347	37897	5898	13259	36961	22631	41986
115463	124633	65669	101183	26353	34152	85135	67830	90515

Trinidad-Cacao.

Aus Port of Spain meldet man:

Wir haben immer noch sehr trockenes Wetter und besonders während der letzten 14 Tage hat sich die Hitze fühlbar gemacht. Die Ernte ist verhältnismässig klein und wird es auch noch einige Wochen lang bleiben, dennoch glaubt man allgemein, dass die Ankünfte aus dem Innern der Insel gegen Anfang Juni nicht mehr so unbedeutend sein werden. Obwohl die von auswärts kommenden Berichte über den Ar-

Digitized by Google

tikel wenig erfreulich sind, bleiben die Preise fest, infolge der Konkurrenz der Exportaufkäufer untereinander.

Wir notieren:

Ordinär rot, Typus Santa Rita	$ 12,25
Schön rot, Typus El Salvador	» 12,50
Typus Agua Santa	» 12,75

pro 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Verschiffungen während der letzten 14 Tage waren 3564 Sack nach Europa und 695 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3564 Sack nach Europa und 1457 Sack nach den Vereinigten Staaten in der korrespondierenden Zeit des Vorjahres.

Nachstehend vergleichende Tabelle unserer Cacao-Ausfuhr in den letzten fünf Jahren vom 1. Januar bis zum 8. Mai:

		davon nach den Verein. Staaten
1903	114 584 Sack	38 900 Sack
1902	97 389 »	25 359 »
1901	52 294 »	16 638 »
1900	94 166 »	18 449 »
1899	100 034 »	31 840 »

Cacaobutter.

Bericht vom 3. Juni 1903.

Die gestern in Amsterdam abgehaltene Auktion hat für 65 000 Kilo Van Houtens Butter wieder einen etwas höheren Preis gebracht. Im Durchschnitt ist 61,70 cents pro ½ Kilo bezahlt worden, gegen 60,95 cents im Mai, 58,40 cents im April, 60,10 cents im März, 61,35 cents im Februar und 63,80 c im Januar.

Der Verkauf fing mit 59¾ cents an, wofür aber nur die beiden ersten Kavelinge zu haben waren; das dritte brachte 60¼, das vierte 60½, das fünfte bis siebente 61 c. Die Kavelinge 8—22 wurden mit 61¾ cents bezahlt; dann gingen einige Lots noch wieder etwas billiger weg. Vom 44. Kaveling bis zum letzten, dem 118., ist dann der Preis auf 61¾—62 cents geblieben, so dass man von einem festen Ablauf berichten muss.

Weniger Glück hatten die Nebenmarken. Die vorgebrachten 300 Blln. »Helm«-Marke sollten nicht unter 59 cents verkauft werden. Da dieser Preis nicht geboten wurde, nahmen die Inhaber ihre Ware zurück.

Dagegen fanden die weiter aufgestellten 180 Blln. »Dejong«-Butter zu 56—55¼ cents Käufer. — Unverkauft blieben 2000 Kilo Utrechter Butter, 5000 Kilo Mignon und 5000 Kilo Merkurstab.

Für Van Houten ist demnach ein Preis von 61,70 cents pro ½ Kilo, gleich 208 Mk. oder 256½ Francs pro 100 Kilo bezahlt worden, während Dejongs Butter nur 55½ c pro ½ Kilo, gleich 187 Mk. oder 231 Francs pro 100 Kilo erzielt hat. Das ist ein Preisunterschied von 21 Mk. oder 25 Francs pro 100 Kilo. Und da dieser Preisunterschied der einen Nebenmarke in öffentlicher Auktion sozusagen amtlich festgestellt worden ist, so haben alle übrigen Fabrikanten von Nebenmarken unter dieser ungünstigen Feststellung so lange zu leiden, bis in einer späteren Auktion ein besseres Resultat erzielt wird. In dieser Festnagelung eines grossen Minderpreises liegt ein Unsegen für den Markt in guten und besten Nebenmarken. —

Für Deutschland wird im Junimonat ein Preis von 225—235 Mk. für verzollte und von 187—195 Mk. für Exportbutter gelten. Zu diesen Preisen würden wir einlaufende Aufträge ausführen können. —

In London wird erst am 9. Juni eine Auktion über 80 000 Kilo Cadbury-Butter stattfinden.

Allerlei.

Wir suchen zur Unterstützung der Redaktion des »Gordian« einen Mitarbeiter, der speziell das Zuckerfach zu bearbeiten bekommen soll. Er soll in jeder Gordiannummer über den Lauf des Marktes ausführlich aber knapp berichten und soll auch für Fabrikate aus Zucker, Zuckerwaren, Zuckerkonserven Verständnis und Fachkenntnis besitzen. Anwesenheit in Hamburg wäre nicht absolut notwendig. Gutes Honorar wird zugesichert.

Verlag des Gordian.

Stählerne Arbeitskästen. Im Juni-Juli werden die Vorarbeiten zur Herstellung der stählernen Arbeitskästen für den Herbst- und Winterbedarf ausgeführt. Wer seinen Vorrat für das Herbst- und Wintergeschäft ergänzen will, kann sich eine Preisermässigung von 5 % des Fakturenwertes sichern, wenn er den Auftrag im Juni an uns einsendet und erst vom 15. August an empfangen will. Wir machen hierauf aufmerksam, weil wir dadurch dem Stanzwerk die Disposition erleichtern, den Käufern Geld sparen können. Angaben über Inhalt und Maasse der Kästen befinden sich in der Anzeige auf der vierten Deckelseite.

Lagos-Cacao. Der Kaiserlich deutsche Konsul für Guinea teilt uns mit, dass im Jahre

1902 = 385 540 Pfd. Cacao im Werte von £ 7530.— gegen

1901 = 229 952 Pfd. Cacao im Werte von £ 5042.— ausgeführt worden sind.

Aus der Schweiz. Nach den Aufzeichnungen des amerikanischen Konsuls führte die Schweiz in den Monaten Januar bis

Digitized by Google

April 1903 für 142436 Francs Chocolade gegen 93093 Francs in 1902 nach den Vereinigten Staaten Amerikas aus. Man sieht, dass die Schweiz sich auch den amerikanischen Markt erobert: von einem Jahr zum anderen in demselben Zeitabschnitt ein Wachsen der Ausfuhr von Chocolade um ca. **53 %!**

Guayaquil. Von hier sind exportiert worden:

1903 im Januar 16509 Sack = 1288731 Kilo
im Febr. 19528 Sack = 1566737 Kilo
im März 20854 Sack = 1672547 Kilo

In derselben Zeit angekommen in Guayaquil, aus dem Innern sind

1903 im Januar 29777,45 q = 1369762 Kilo
im Febr. 41633,36 q = 1915134 Kilo
im März 54468,79 q = 2505564 Kilo
im April 69353 q = 3200238 Kilo

Der Export wird immer niedrigere Zahlen aufweisen, als die Ankunftszahlen, weil der Cacao in Guayaquil **vor** der Verladung gereinigt wird, wodurch immer 4—6 % an Gewicht verloren geht. Dasselbe sollten die Lissaboner Herren auch thun. Kein Sack sollte Lissabon verlassen, der Unrat enthielte. Wer zuerst damit in Lissabon anfängt, wird sich den Dank aller vorwärtsstrebenden Fabrikanten verdienen und wird verhüten, dass für Unrat im Jahre viele tausende an Zollgefällen verloren gehen.

Kamerun-Cacao. Kürzlich lief ein Satz durch die Zeitungen, dass wir in diesem Jahre 1903 schon 30000 Sack Cacao aus dem Kamerunlande zu erwarten hätten. Wir haben uns daraufhin die ganzen im Laufe der Jahre entstandenen Plantagen: Victoria, Bibundi, Kamerun-Land-Plantagen-Gesellschaft, Bolifambe, Ekona, Koke, Lisoka, Molyko, Soppo, Oechelhausen, Mukonge, Debundscha, Moliwe, Südkamerun und Sanje genau angesehen und haben uns an guter Stelle erkundigt. In diesem Jahre werden im besten Falle 20000 Sack hereinkommen; im nächsten etwas mehr. Die Gesamtproduktion aus allen Kamerunplantagen, geschätzt nach dem Bestand der stehenden und der in den nächsten Jahren kommenden Cacaobäume kann 80000 Sack gleich 4 Millionen Kilo Bohnen erreichen. Diese Menge entspricht dem heute für Plantagen gezeichneten Kapital. Wird das Kapital erhöht, findet und bepflanzt man weiter passendes Land, dann können natürlich nach einer Reihe von Jahren statt 80000 wohl 120 oder 160000 Sack geerntet werden. Aber das steht noch in weiter Ferne.

Lissabon. Der am 15. Mai in Lissabon eingetroffene Dampfer »Zaire« brachte 9525 Sack Thomé-Cacao, so dass im Maimonat 14773 Sack hereingekommen sind.

Am 22. Mai sollten in Hamburg ca. 600 Sack Samana-Cacao in öffentlicher Auktion verkauft werden. Es war im Durchschnitt eine böse Sorte von Cacao. 102 Sack waren als gesund bezeichnet, 444 Sack hiessen leicht beschädigt und 54 Sack trugen das Signum schlecht. Fast die ganze Partie hat, trotz der höchst ungenügenden Qualität 50 bis 50,50 Mk. erzielt; Käufer sollen holländische Fabrikanten gewesen sein. Ob daraus nun feinste holländische Cacaobutter und feinstes holländisches Cacaopulver fabriziert wird?

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. Einige Seiten vorher berichten wir über Einfuhr und Ausfuhr im März. Inzwischen ist auch schon die Aprilübersicht erschienen, sie lehrt folgendes:

In den ersten vier Monaten dieses Jahres hat die Einfuhr von Cacaobohnen betragen:

7275500 Kilo
gegen 7395800 » in 1902
und 6871300 » in 1901

Der deutsche Konsum ist also gegen das Vorjahr um 120000 Kilo zurück; richtiger ist es wohl, wenn wir sagen, die deutsche Versorgung ist um so viel zurück, denn anscheinend ist der Konsum nicht zurückgeblieben. Der weichende Markt hat nirgendwo Kauflust für spätere Termine entstehen lassen; niemand kauft mehr als er eben braucht, um seine Maschinen nicht leer laufen zu lassen. Darin liegt wohl die richtige Erklärung für die kleineren Verzollungszahlen dieses Jahres.

Die Ausfuhr von Cacaoschalen betrug zwischen Januar und April:

1903 251500 Kilo
gegen 1902 153200 »
1901 235300 »

Der grösste Käufer ist Holland. Dorthin gingen 144000 Kilo und die Schweiz bekam 101000 Kilo. Wofür? Warum? Wozu? Das mögen die Götter wissen.

Die Ausfuhr von Cacaobutter zeigt

444300 Kilo
gegen 422800 » in 1902

hat also bis Ende April keine wesentlichen Aenderungen anzuzeigen. Hauptempfänger für deutsche Butter ist Holland.

Einfuhr und Ausfuhr von Konditorwaren laufen im alten Geleise.

Dasselbe thut die Ausfuhr von Chocolade, während die Einfuhr aus der Schweiz wieder bedeutend grösser geworden ist. Sie betrug in den ersten vier Monaten

Digitized by Google

	1903	115 000 Kilo
gegen	1902	95 000 »
	1901	64 100 »
	1900	35 600 »
	1899	28 800 »
	1898	17 700 »
	1897	15 300 »

Ebenso steigt, aus der Schweiz kommend, die Einfuhr von Konfekten, die ganz oder teilweise aus Chocolade hergestellt sind. Sie betrug Januar April

	1903	11 700 Kilo
gegen	1902	4 400 »
	1901	4 300 »

Auch die Einfuhr von Cacaopulver aus Holland ist wieder grösser geworden. Sie betrug Januar—April

	1903	186 300 Kilo
gegen	1902	167 300 «

Die ausführliche Uebersicht bringen wir in Nr. 196.

In »Le Journal des Confiseurs—Glaciers«, Paris, finden wir folgende Sätze:

»In unserer Nr. 14 (die Cacaotrockner, System Guardiola) haben wir die Wichtigkeit des Problems des künstlichen Trocknens des Cacaos dargelegt. Die grosse Anzahl Spalten, die sich in ausländischen Spezialschriften dieser Frage geöffnet haben, beweisen, wie sehr die Fachleute darauf hinarbeiten, ein befriedigendes Verfahren zu kennen.

Herr Berthelot du Chesnay hat uns gegenüber kürzlich seine übrigens auch von seiten anderer Pflanzer gehegten Befürchtungen, betreffend die Möglichkeit des Schwarzwerdens der Cacaobohnen durch Berührung mit Eisenteilen der mechanischen Trockenapparate, ausgedrückt.

Es war uns darum zu thun, die Ansicht eines bedeutenden Pflanzers San Thomés, Herrn Monteiro de Mendonça, zu hören; derselbe erzählt uns nun, Kamerun-Cacaobohnen gesehen zu haben, die, in einem Guardiola-Trockenapparat getrocknet, eine schöne natürliche Farbe zeigten. Der Konstrukteur, fügt Herr Mendonça hinzu, hat die Thatsache voraussehen und seine Vorkehrungen treffen müssen.

Thatsächlich hat uns denn auch die Firma John Gordon & Co. auf unsere Anfrage hin folgendes geantwortet:

» . . . . In den Cacao-Trockenapparaten, welche wir nach Kamerun geliefert haben, sind alle Eisenteile, welche mehr oder weniger mit den Bohnen in Berührung kommen, stark galvanisiert. Wenn nun auch diese Apparate sich als durchaus zufriedenstellend erwiesen haben, so haben wir doch noch weitere Vorsichtsmaassregeln getroffen, damit die Bohnen überhaupt mit keinem metallischen Bestandteil in Berührung kommen. Alles ist mit Holz ausgelegt, der Ventilator ist aus Aluminium, ebenso die Bolzen; das Schwarzwerden der Bohnen erscheint somit ausgeschlossen. —

Seitens der Firma Meyfarth ist uns gleichfalls mitgeteilt worden, dass die gelieferten Cacaotrockenapparate mit Vorrichtungen versehen waren, die verhindern sollten, dass die Bohnen mit den Metallteilen des Apparates in Berührung kommen. —

Die Handelskammer Frankfurt berichtet: **Nahrungsmittelindustrie auf der Weltausstellung in St. Louis 1904.** Ueber die Beteiligung der deutschen Nahrungsmittelindustrie an der deutschen Weltausstellung in St. Louis 1904 fand am 19. März auf Einladung des Reichskommissars eine Besprechung statt, an der eine Anzahl hervorragender Vertreter der verschiedenen Zweige der deutschen Nahrungsmittelindustrie teilnahmen. Es wurde beschlossen, wie in Paris 1900 auch in St. Louis 1904 eine Sammelausstellung zu veranstalten. Dabei wird den Wünschen der einzelnen Aussteller in weiterem Umfange als in Paris Rechnung getragen werden, da voraussichtlich auf der Ausstellung ein erheblich grösserer Raum für das Nahrungsmittelwesen zur Verfügung stehen wird. Es wurde ein Komitee zur Organisation der Kollektivausstellung gebildet, dessen Vorsitz der Direktor des Norddeutschen Lloyd, Herr Bremermann, und als sein Stellvertreter der Kaiserliche Geheime Regierungsrath und Professor Herr Dr. von Buchka führen. Den Ehrenvorsitz hat Herr Oberbürgermeister Adickes in Frankfurt a. M. übernommen. Das Komitee ernannte aus seiner Mitte einen im Ehrenamte arbeitenden, selbständigen geschäftsführenden Ausschuss, in den die Herren Hoflieferant J. Fromm und der Dozent an der Akademie für Sozial- und Handelswissenschaft Dr. H. Becker, vereidigter Gerichts- und Handelschemiker, welche schon die Sammelausstellung in Paris 1900 in gleicher Weise geleitet haben, sowie als Kassenwart Herr Vizekonsul Bierbauer, sämtlich in Frankfurt a. M., gewählt wurden.

Bei dieser Gelegenheit wird es nicht unpassend sein, daran zu erinnern, dass der Herausgeber des »Gordian« im Jahre 1900 auf der Pariser Ausstellung in den Schauschränken deutscher Firmen, speziell der Chocoladenindustrie, mehr Staub und Unordnung vorgefunden hat, als nötig gewesen wäre. Wer sich also an der Kollektivaussellung in St. Louis im nächsten Jahre beteiligen will, mache scharfe Reinlichkeitsbedingungen. Aber

Digitized by Google

die deutsche Chocoladen-Industrie wird von einer Beteiligung in St. Louis wenig Nutzen haben, also sich wohl kaum nennenswert einfinden.

Wir haben uns für unser Bureau eine Typensammlung von Cacaobohnen aller nur irgendwo auftreibbaren Arten angelegt, möchten diese natürlich so reichhaltig wie möglich machen und bitten deshalb unsere Freunde, wenn ihnen seltene Bohnenarten bekannt sind oder wenn bei ihnen solche vorkommen, an unsere Sammlung zu denken und uns davon ca. 60 Gramm abzulassen.

Die Firmen A. L. Mohr A.-G. in Bahrenfeld und J. H. Mohr & Sohn G. m. b. H. in Berlin sind in der letzten Zeit oft miteinander verwechselt worden. Die Berliner Firma hat Konkurs anmelden müssen, die Bahrenfelder Firma hat damit aber nichts zu thun. Die Berliner Firma, die kaum ein Jahr gelebt hat, ist gegründet worden von dem früheren Besitzer und Begründer der Bahrenfelder Fabrik; aus dieser seiner ersten Gründung ist Herr J. H. Mohr schon seit länger als einem Jahre ausgeschieden; er wollte von Berlin aus mit einem winzigen Kapitälchen seinem Stammhause mit Margarine Konkurrenz machen, was ihm, wie der eingetretene Konkurs zeigt, nicht gelungen ist.

Die Bahrenfelder Fabrik hat soeben ihre ordentliche Generalversammlung abgehalten, über die folgendes bekannt geworden ist:

Auf der Tagesordnung für diese Versammlung, in welcher ein Aktienkapital von 2 026 000 Mk. mit 2026 Stimmen vertreten war, stand dementsprechend

1. Vorlage des Jahresberichts des Vorstandes über das Geschäftsjahr 1902, der Gewinn- und Verlustabrechnung und der Bilanz pro ultimo Dezember 1902.
2. Erteilung der Decharge an den Vorstand und an den Aufsichtsrat.

Herr Direktor Schwarz, der Vorsitzende des Aufsichtsrats, in dessen Händen die Leitung der Verhandlungen lag, stellte nach Erledigung der gesetzlichen Formalitäten, den nachstehend wiedergegebenen Geschäftsbericht mit den betreffenden Anträgen zur Diskussion:

Margarine. Wenn wir das Berichtsjahr 1901 schon als kein günstiges bezeichnen mussten, so dürfen wir das Jahr 1902 wohl als das ungünstigste bezeichnen, welches die Margarine-Industrie jemals durchzumachen hatte. Mehr als ein Dutzend deutscher Margarinefabriken mussten der mangelnden Prosperität wegen ihre Betriebe einstellen. Die Preise für unsere Rohmaterialien, die bereits Ende 1901 eine ganz abnorme Höhe erreicht hatten, stiegen in diesem Jahre noch weiter und hielten sich während des ganzen Jahres auf dem höchsten Punkte, wogegen die Verkaufspreise des Fabrikates nur um ein geringes gegen die des Vorjahres höher zu bringen waren. Da wir es für richtig hielten, unsere Fabrikate in Qualität nicht herabzusetzen, liess es sich leider nicht vermeiden, dass wir meistens mit Verlust arbeiteten, wenn wir auch die Genugthuung hatten, dass wir den Absatz auf gleicher Höhe mit dem des Vorjahres halten konnten. Im Laufe der Monate März und April a. cr. sind nun die seit langem so sehnlichst erwarteten billigeren Preise am Rohmarkte eingetreten, so dass jetzt wieder mit Nutzen gearbeitet wird und wir der Zukunft mit Vertrauen entgegensehen können.

Cacao und Chocolade. Die Fabrikate dieser Abteilung unseres Unternehmens erfreuen sich zunehmender Wertschätzung, so dass wir einen bedeutenden Zuwachs im Absatz konstatieren können, der das Erträgnis günstig beeinflusste, und wir mit dem Endresultat zufrieden sein können. Auch die bisher verflossenen Monate des laufenden Jahres zeigten dieselbe günstige Entwickelung, und dürfen wir auch zu diesem Zweige unseres Geschäftes Vertrauen hegen.

Kaffee. Das Geschäft in geröstetem Kaffee entwickelt sich stetig weiter und lässt einen entsprechenden Gewinn. Der Umsatz hat zugenommen, das gegenwärtige niedrige Niveau der Rohkaffeepreise lässt es wahrscheinlich erscheinen, dass im laufenden Jahre auch entsprechend verdient werden wird.

Die Erträge, welche das Geschäft in Cacao, Chocolade und Kaffee im Jahre 1902 ergeben hat, haben leider nicht ausgereicht, um den Verlust bei der Fabrikation von Margarine wieder einzuholen, und ergiebt sich deshalb ein Betriebsverlust von 179 851,63 Mk.; dieser erhöht sich durch die notwendigen Abschreibungen auf Debitoren, Gebäude, Maschinen, Inventar u. s. w. um 425 380,43 Mk., sowie um 50 000 Mk., welche wir für zweifelhafte Debitoren in Reserve zu stellen für wünschenswert erachten. Wenn wir hiervon den Gewinnvortrag von 1901 mit 252,09 Mk., sowie den Bestand des Reservefonds mit 24 465,67 Mk. in Abzug bringen, so verbleibt ein Verlustsaldo von 630 514,30 Mk., welcher auf das Jahr 1903 vorzutragen ist.

Im Frühling des Jahres 1902 ist der Vorbesitzer unseres Unternehmens aus dem Aufsichtsrate unserer Gesellschaft ausgetreten, weil er sich veranlasst gesehen hatte, in Berlin ein Konkurrenzunternehmen zu errichten. Wenngleich wir die materielle Bedeutung dieser Konkurrenz nicht gerade hoch einschätzen können, so hat dieselbe doch wegen der grossen Aehnlichkeit der Firmenbezeichnungen zu Verwechselungen geführt, welche uns ärgerlich waren, da sie einem Teil unserer Kundschaft zu Irrtümern Anlass gaben. Eine Regelung der nicht unerheblichen finanziellen Verpflichtungen des Herrn J. H. Mohr gegenüber unserer Gesellschaft, für welche derselbe übrigens Aktien unserer Gesellschaft als Sicherheit hinterlegt hat, hat noch nicht in Angriff genommen werden können und dürfte bis auf günstigere Zeiten in der Margarinebranche verschoben werden müssen.

Herr Peter Mohr, Sohn des Herrn J. H. Mohr, welcher dem Vorstande unserer Gesellschaft angehörte, hat sich mit Herrn J. H. Mohr associiert und ist deshalb im September 1902 aus dem Vorstand ausgeschieden.

So wenig erfreulich das Endergebnis des Geschäftsjahres 1902 sich darstellt, so ist das letztere auch nicht ohne günstige Ergebnisse geblieben, da die von allen Seiten schwer empfundene schwierige Situation des Geschäftes die Veranlassung gewesen ist, dass der ausserordentlich scharfe Konkurrenzkampf der Margarinefabrikanten untereinander eine wesentliche Abschwächung erfahren hat, indem auch diejenigen Firmen, die bisher in der Vergrösserung ihres Umsatzes das alleinige Heil und die einzige Möglichkeit des Erfolges sahen, durch die Macht der Thatsachen gezwungen ihre Ansichten ändern mussten. Auch in technischer Beziehung glauben wir in unserm Betriebe manche Fortschritte gemacht zu haben, welche uns jetzt und für die Folge zu gute kommen dürften.

Die Abschreibungen auf Gebäude, Maschinen, Inventar u. s. w. konnten wir in diesem Jahre niedriger

Digitized by Google

bemessen, weil in den drei letzten Geschäftsjahren hierfür besonders hohe Beträge verwendet wurden, und wir auch im Berichtsjahre bedeutende Summen für Instandhaltung ausgaben. Die Abschreibungen auf Debitoren haben sich leider noch nicht ermässigen lassen, da die scharfe Musterung, welche wir unter den von dem Vorbesitzer unserer Werke herangezogenen Kunden gehalten haben, zusammen mit der Ungunst der Erwerbsverhältnisse in 1902 manche Forderung als uneinbringlich erkennen liess. Wir glauben aber auch in dieser Beziehung auf bessere zukünftige Verhältnisse rechnen zu können.

Aus der Versammlung heraus wurden zu den Vorlagen keinerlei Bemerkungen gemacht, sondern der Jahresbericht, die Abrechnung und die Bilanz durch Akklamation einstimmig genehmigt und den Verwaltungs-Organen der Gesellschaft die nachgesuchte Decharge für die Geschäftsführung des verflossenen Jahres mit gleicher Einstimmigkeit erteilt.

Da in diesem Jahre Wahlen nicht vorzunehmen sind, so war damit die Tagesordnung erledigt und konnte der Vorsitzende die Versammlung schliessen, ohne dass weitere Anfragen an ihn gerichtet wurden.

* * *

Wir fügen noch folgende Gegenüberstellung der Ergebnisse der Jahre 1901 und 1902 an:

Gewinn- und Verlust-Conto per 31. Dezbr. 1902:

Credit:	1902 M.	1901 M.
Gewinn auf Waren	2 904 610	3 658 072
Reserve-Konto	24 066	—
Verlust	630 514	—
Debet:		
Unkosten, Steuern, Zinsen, Salaire	3 084 462	3 039 850
Abschreibungen auf Debitoren	248 244	252 936
» Inventar u. s. w.	161 223	331 848
» auswärtige Einrichtungen	15 913	33 185
Reservestellung für zweifelhafte Debitoren	50 000	—
Gewinn	252	—

Bilanz per 31. Dezember 1902.

Activa:	M.	M.
Grundstück	475 000	475 000
Gebäude	1 237 500	1 250 000
Margarine-Fabrik	770 000	800 000
Cacao-Fabrik und Kaffee-Bearbeitungs-Maschinen	373 000	382 000
Inventar	143 000	146 700
Pferde und Wagen	160 000	202 000
Mobiliar und Utensilien	57 000	58 000
Spezial-Inventar	150 000	187 000
Sielanlage-, Pflasterungs- und Geleise	53 000	56 000
Wasserversorgungs-Anlage	38 000	41 000
Beleuchtungs-Anlage	64 000	68 000
Auswärtige Einrichtungen	13 100	12 800
Warenbestände	2 075 627	2 411 660
Cassa, Bankguthaben u. Wechsel	66 880	148 586
Hinterlegte Effekten	24 552	25 762
Margarinefabrik Steinwärder	62 538	62 538
Debitoren	4 993 843	4 789 249
Hypotheken	25 000	—
Verlust-Saldo	630 514	—
Passiva:		
Aktien-Kapital	5 000 000	5 000 000
Accept	1 761 279	2 040 673
Kreditoren	4 546 157	3 969 800
Kaution	40 521	66 104
Hypothek-Gläubiger	15 000	15 000
Reserve für zweifelhafte Debitoren	50 000	—
Reservefonds	—	24 465

Eier aus Asien. In nächster Zeit beabsichtigt die englische Handelsfirma »Trickert and Co.« in Samsun ein Packhaus zu errichten, in welchem etwa 50 000 Eier täglich für den Versand fertig gemacht werden sollen; teils werden die Eier ohne Schalen in hermetisch geschlossenen Gefässen versandt, teils zum Zwecke der Konservierung mit einer Art Firniss überzogen. Der Export nach England wird voraussichtlich nach Fertigstellung der Anlage an Umfang gewinnen.

Der kleinasiatische Eierhandel ist in rascher Entwickelung begriffen Die Ausfuhr von Eiern, welche hauptsächlich über Samsun (an der Schwarzmeerküste) vor sich geht, betrug nach dem Bericht des dortigen russischen Vizekonsuls im Jahre 1901 ungefähr 25 Millionen Stück oder 16 960 Kisten (auf jede Kiste entfallen 1440 Eier).

Im ersten Halbjahr 1902 betrug der Export 16 792 Kisten, d. h. fast ebenso viel wie im Laufe des ganzen Vorjahres und verteilte sich auf die Bestimmungsländer in folgender Weise:

Frankreich	14 513 Kisten
Deutschland	1 670 »
Oesterreich-Ungarn	230 »
Europäische Türkei	192 »
Russland	105 »
Griechenland	82 »

Transvaal. Vorübergehende Zollfreiheit für die Einfuhr von Zucker britisch-südafrikanischen Ursprungs. Durch ein Gesetz, Nr. 8 vom 24. Februar d. J., ist der Gouverneur von Transvaal ermächtigt worden, mittels Bekanntmachung den Zoll auf Zucker britisch-südafrikanischen Ursprungs, welcher bis zum 31. August 1903 einschliesslich oder einem von dem Gouverneur zu bestimmenden späteren Termine nach Transvaal eingeführt wird, aufzuheben oder zu ermässigen.

Laut einer unterm 4. März d. J. erlassenen Bekanntmachung sind demgemäss die speziellen Zölle und der Wertzoll für Zucker, welcher in Britisch-Südafrika (nicht in Grossbritannien oder seinen Kolonien) erzeugt ist, vom 15. März d. J. ab aufgehoben worden.

Zuckerrohrernte Britisch-Indiens im Jahre 1902/03. Nach dem letzten allgemeinen Memorandum ist die Zuckerrohrernte Britisch-Indiens 1902/03 im allgemeinen bedeutend ungünstiger ausgefallen als in dem vorhergehenden Jahre. Besser gestaltete sie sich nur auf einem kleinen, ausschliesslich künstlich bewässerten Areal der Nordwestgrenzprovinz. Was die einzelnen Provinzen anbetrifft, so wird der Ertrag der Zuckerrohrernte in Bengalen auf nur 92 Prozent einer normalen Ernte geschätzt. In Punjab und den Vereinigten Provinzen hatten ungenügende Regenfälle sowie Wassermangel für die künstliche Bewässerung zur Zeit der Anpflanzung eine wesentliche Verminderung der Anbaufläche zur Folge, auch ist die Ernte durch den strengen Dezemberfrost stark beeinträchtigt worden. In Madras sind die Anpflanzungen um 10 Prozent zurückgeblieben.

Die Produktion an Rohzucker belief sich in den fünf hauptsächlich in Betracht kommenden Provinzen (mit Ausnahme von etwa ein Drittel von Madras) auf 2 037 770 Tons gegenüber 2 197 720 Tons im vorhergehenden Jahre. An dieser Ausbeute sind die einzelnen Provinzen folgendermaassen beteiligt: die vereinigten Provinzen von Agra und Oudh mit 904 100 Tons, Bengalen mit 672 675 Tons, Punjab und die Grenzprovinzen mit 367 595 Tons und Madras mit 93 400 Tons.

Die Ernteberichte aus den übrigen Provinzen stehen noch aus. (The Times of India.)

Venezuela, Erhöhung der Einfuhrzölle. — Ausfuhrzölle. Laut Dekrets der Regierung vom 16. Februar d. J. sind vom Tage der Kundgebung

Digitized by Google

dieses Dekrets ab die Einfuhrzölle um 30 Prozent erhöht worden.

Ferner sind folgende Waren mit Ausfuhrzöllen belegt worden:

		Dollar
Kaffee	50 kg	2,—
Cacao (sweet cocoa) (erste Sorte)	50 »	16,—

(The Board of Trade Journal.)

Syndikatsbestrebungen unter den japanischen Zuckerraffinerien. In Japan bestehen zur Zeit zwei Zuckerraffinerien, die hauptsächlich Rohzucker aus den Philippinen und aus Java verarbeiten. In der Presse tauchte vor kurzem das Gerücht auf, dass diese beiden Fabriken sich zu einem Ringe zusammenthun wollten. Die Nachricht klingt nicht sehr glaubwürdig, einmal, weil die in Osaka befindliche Raffinerie sehr gut prosperiert, während die Tokio-Raffinerie mit Verlust arbeitet, und sodann, weil die Hauptkonkurrenz nicht zwischen diesen beiden Fabriken, sondern zwischen dem importierten und dem im Inlande raffinierten Zucker besteht. Ein Zusammenschluss der beiden Raffinerien würde also kaum einen Zweck haben. Immerhin dürfte das Gerücht Beachtung verdienen. (Bericht des Kaiserlichen Generalkonsulats in Yokohama vom 26. Januar 1903.)

Absatzgebiete für Chocolade und Cacao. In Brussa und Umgebung gewinnt der Konsum von Chocolade eine stetig zunehmende Verbreitung. Der grösste Teil des Chocoladeimports (etwa 80 %) kommt über Konstantinopel aus Frankreich. Man schätzt den Gesamtimport für das Jahr 1902 auf 1125 kg im Werte von 3000 Franken. Davon bestehen zwei Drittel aus Chocoladetafeln, der Rest dagegen aus Plätzchen, Bonbons und verschiedenen sonstigen Chocolade- und Cacaowaren. Der Verbrauch feiner und teuerer Sorten wie Vanillechocolade, Crêmechocolade u. s. w. ist sehr gering. Am meisten wird mittelgute Ware verschiedener bekannter französischer Chocoladefabriken verlangt. Die türkischen Zuckerbäcker setzen an ihre anspruchslose und wenig kaufkräftige Kundschaft auch nennenswerte Mengen billiger italienischer Chocolade (Tafeln, Pastillen, Bonbons u. s. w.) ab.

Smyrnas Import von Chocolade und Cacao hat in den letzten Jahren beträchtlich zugenommen. Das Hauptgeschäft wird in gewöhnlicher Chocolade zum Preise von 1,₅₀—1,₈₀ Franken pro kg f. o. b. Smyrna gemacht; die Ware wird hauptsächlich von den Niederlanden, Oesterreich und Italien geliefert. Feine Chocolade wird nur wenig konsumiert; sie geht namentlich aus Frankreich, England und der Schweiz ein. Smyrna erhält jährlich ungefähr 2000 kg Chocoladewaren (Chocolade in Staniolpapier in Form von Zigarren, Münzen, Uhren, Chocoladebiskuits u. s. w.) aus italienischen, englischen und niederländischen Fabriken. Die in Smyrna selbst sehr entwickelte Zuckerbäckerei hat den Import von feinen Chocoladewaren, wie Crêmebonbons, Pralinés u. s. w. auf geringe Sendungen aus Frankreich, England und Italien beschränkt.

Auch Cacao wird in Smyrna in allmählich wachsenden Mengen verbraucht, obwohl er noch vor wenigen Jahren dort kaum bekannt war. F. o. b. Smyrna notieren in Franken pro kg: Cacaopulver 4—5,₅₀, Cacao in Täfelchen 1,₅₀—4, Cacao, eingemacht 3,₅₀—6. Zwei niederländische Firmen sind die wichtigsten Lieferanten.

Bulgarien bezog im Jahre 1901 an Cacaobohnen 1742 kg für 3309 Franken und an Cacao und Chocolade in Pulver und in fester Form 10 130 kg für 27 938 Franken. Von letztgenannten Waren kamen aus der Schweiz 3432 kg für 10 344 Franken, aus Italien 2021 kg für 5158 Franken, aus Oesterreich-Ungarn 1997 kg für 5437 Franken u. s. w. Die Geringfügigkeit des bulgarischen Chocoladeimports ist darauf zurückzuführen, dass dieser Artikel erst allmählich in den Städten des Landes Eingang findet. Man beginnt jedoch, sich an den Genuss Chocolade enthaltender Zuckerbäckerwaren immer mehr zu gewöhnen. Abgesehen von der Schweiz, Italien und Oesterreich-Ungarn werden auch aus Frankreich und Grossbritannien verhältnismässig beträchtliche Mengen bezogen. Konkurrenzfähig ist nur billige Ware im Preise von höchstens 1,₄₀ Franken pro kg loco bulgarischer Hafen. Die übliche Zahlungsfrist beträgt sechs Monate.

Nach Rumänien gingen im Jahre 1901 225 177 kg Cacao und Chocolade ein, und zwar 170 005 kg Chocolade und Chocoladewaren in Tafeln, sowie Chocoladepulver, 17 772 kg Cacaobohnen, 30 582 kg Cacao in Tafeln und Cacaopulver, 6818 kg Cacaobutter. Von den 170 005 kg Chocolade und Chocoladewaren in Tafeln und Chocoladepulver kamen 49 878 kg aus den Niederlanden, 38 856 kg aus der Schweiz, 18 318 kg aus Frankreich, 14 873 kg aus Oesterreich-Ungarn, 14 758 kg aus Italien u. s. w. Von den eingegangenen Mengen an Cacao in Tafeln und Cacaopulver stammten 11 165 kg aus den Niederlanden, 8528 kg aus der Schweiz, 3396 kg aus Deutschland und 2729 kg aus Oesterreich-Ungarn. (Oesterr. Handels-Museum.)

Sauers sogenannter Hämatogen-Cacao beschäftigt noch immer die Gerichte. Anscheinend aber kommt die Sache durch eine am 23. März getroffene verurteilende Entscheidung nun zur Ruhe. Wir lesen in der Pharmaz. Zeitung folgendes: Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz. Der Apotheker Sauer, welcher Hämatogennährcacao aus einer Mischung von 30 % Cacao, 50 % Zucker, ca. 20 % Kartoffelmehl und 1—2 % Hämoglobin hergestellt hatte, war auf Grund des § 10, I—II des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 angeklagt worden, weil er zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Hämatogennährcacao, welchen er in der Schlesischen Zeitung und im Lokalanzeiger als ausserordentlich nahrhaft bezeichnet hatte, nachgemacht bezw. verfälscht habe. Während das Schöffengericht den Angeschuldigten freisprach, hob das Landgericht die Vorentscheidung auf und verurteilte S. zu 200 Mk. Geldstrafe. Das Landgericht nahm an, dass der Angeschuldigte Hämatogennährcacao durch den Zusatz von Kartoffelmehl und Zucker verfälscht bezw. nachgemacht habe. Auf die Revision des Angeklagten hob jedoch das Kammergericht die Vorentscheidung auf und wies die Sache zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an das Landgericht mit der Begründung zurück, da der Angeschuldigte zuerst sog. Hämatogennährcacao in den Handel gebracht habe, so könne er Hämatogennährcacao nicht nachgemacht oder verfälscht haben; nachgemacht oder verfälscht könne nur etwas werden, was bereits früher vorhanden war. Es bleibe aber noch zu prüfen, ob der Angeklagte etwa Cacao nachgemacht oder verfälscht habe. Das Landgericht verurteilte dann den Angeschuldigten abermals zu 200 Mk. Geldstrafe, weil er Cacao durch den Zusatz von Zucker und Kartoffelmehl zum Zwecke der Täuschung verfälscht habe. Das Publikum habe wohl ein Produkt erwartet, welches besser als Cacao sei, thatsächlich sei aber der Hämatogennährcacao schlechter als Cacao gewesen, obschon der Preis derselbe war. Diese Entscheidung focht der Angeklagte abermals durch Revision beim Kammergericht an und behauptete, der Hämatogennährcacao sei nach den angestellten Versuchen bekömmlicher als Cacao gewesen; die Verurteilung aus § 10 des Nahrungsmittelgesetzes erscheine demnach nicht gerechtfertigt. Der Strafsenat des Kammergerichts wies aber diesmal die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück, da die Vorentscheidung ohne ersichtlichen Rechtsirrtum ergangen sei.

Gelegenheit für Kapitalsanlagen in Ecuador. Nach einem Bericht des amerikanischen Generalkonsuls in Guayaquil bietet sich in Ecuador vielfach

Digitized by Google

Gelegenheit zu Kapitalsanlagen. Die behufs geschäftlicher Unternehmungen gegründeten Gesellschaften sind an die Erteilung von besonderen Privilegien oder Konzessionen nicht gebunden, es sei denn, dass es sich um die Gründung einer Bank handelt. In diesem Falle sind die vom Kongress erlassenen Bankgesetze zu beachten, wonach zur Deckung der von der Bank ausgegebenen Noten u. s. w. Dreiviertel ihres privilegierten Kapitals in Metall zu reservieren sind. Obgleich in Guayaquil bereits zwei gute Bankhäuser vorhanden sind, so bietet sich dennoch für die Gründung einer neuen Bank eine günstige Gelegenheit. Die Wechsel auf die Vereinigten Staaten von Amerika und auf Europa werden leicht diskontiert. Ecuador besitzt Goldwährung; der Kurswert ist stets derselbe, d. h. es gehen 50 amerikanische Cents auf einen Dollar (Sucre) der Republik.

Mit Rücksicht auf die noch nicht beigelegten Grenzstreitigkeiten zwischen Ecuador und Peru hinsichtlich der von wilden Indianerstämmen bewohnten Gegenden am Napo oder überhaupt in der Provinz Oriente werden den Ausländern in diesem Teile Ecuadors von der Regierung Landkonzessionen nicht gewährt.

Das Anpflanzen und Aufziehen von Kautschukbäumen wird als eine der besten Kapitalsanlagen betrachtet. Diese Kultur wird indessen wegen des grossen Vorrats an wild wachsendem Kautschuk nur wenig betrieben.

Der Kongress von Ecuador hat infolge der unrationellen Ausbeutung der Kautschukwälder einen Beschluss gefasst, nach welchem die Gewinnung von Kautschuk aus den Wäldern der westlichen Abdachung des Landes während eines Zeitraums von zehn Jahren verboten und nur noch das Anzapfen von angepflanzten Bäumen gestattet ist. Die Regierung beabsichtigt, vom 1. April 1903 ab eine Prämie von 20 Cents (9,7 Goldcents) für jeden angepflanzten Baum zu zahlen, sofern mindestens 500 wenigstens einjährige Bäume auf der Anpflanzung vorhanden sind. Einheimische, welche sich mit der Kautschukkultur befassen, sind in Friedenszeiten vom Militärdienst befreit.

An Mineralien ist Ecuador nicht besonders reich. Zwei amerikanische Gesellschaften befassen sich mit der Gewinnung von Gold. Die gleichfalls amerikanische Eisenbahngesellschaft soll eine Kohlenmine entdeckt haben.

Die Haupterwerbsquelle der Republik ist die äusserst nutzbringende Cacaokultur. Das Land erzeugt etwa 27000 Tons Cacao oder beinahe ein Drittel des gesamten sich auf ca. 90000 Tons belaufenden Weltbedarfs. Land kann für 1 Dollar[1]) pro Acre in unbeschränkter Menge erworben werden. Eine Cacaokultur erfordert bei einem Kostenpreise von 15 bis 20 Cents[2]) pro Baum bis zu ihrer Ertragsfähigkeit etwa fünf Jahre. Die Bäume tragen durchschnittlich je ein Pfund Cacao. Für eine Anpflanzung von 100000 Bäumen sind danach etwa 17500 $[3]) erforderlich. Nach Ablauf von fünf Jahren hat sie einen Wert von 50000 $[4]) und nach sieben Jahren einen solchen von 75000 $.[5]) Der Ertrag von 100000 Bäumen würde sich zur Zeit auf 100000 Pfund im Werte von 11000 $[6]) stellen. Nach Abzug von etwa 4000 $[7]) für Arbeitslöhne und dergleichen verbleibt ein Nettogewinn von 7000 $.[8]) Die zu einer Plantage erforderlichen Grundstücke sind zu dem angegebenen Preise leicht käuflich. Sofern ein Kapitalist in der Lage ist, fünf Jahre auf Verdienst zu verzichten, ist ihm ein guter Gewinn sicher. Hierzu kommt noch, dass dank der ausserordentlichen Fruchtbarkeit des Landes gleichzeitig Nebenprodukte wie Reis oder Getreide geerntet werden können. Der Boden ist so fruchtbar, dass er für das Bestellen mit Reis u. s. w. nicht umgepflügt zu werden braucht. Es genügt eine einfache, mit einem Instrument (Machete) gezogene Furche, in die die Aussaat hineingethan wird, und man erhält eine gute Ernte.

Die Steuern für das unbewegliche Vermögen sind sehr gering — 1 Dollar pro 1000 Dollars —, und die Einschätzung erfolgt im allgemeinen zu einhalb bis dreiviertel des Wertes. Die Eigentumsrechte werden gewahrt.

Ecuador hat auf die Ausfuhr von Cacao einen Zoll von etwa 2,50 $ (1,21 $ in Gold)[9]) pro Zentner (100 Pfund), auf Kautschuk einen solchen von 5 $ (2,42 $ in Gold)[10]) und auf Elfenbeinnüsse einen solchen von weniger als 10 Cents (4 Cents in Gold)[11]) pro 100 Pfund gelegt.

Vanillin. In ihrem letzten Jahresbericht vom April schreiben Schimmel & Co., Leipzig, über Vanillin:

»Die Baisse hat infolge einer ins Ungemessene gesteigerten Produktion seit unserem letzten Bericht weitere Fortschritte gemacht. An sich liegt zu einem so weitgehenden Herunterreissen der Preise kein vernünftiger Anlass vor, denn dasselbe ist nur geeignet, den Artikel in Misskredit zu bringen. Leider ist ein gewisses Misstrauen, dass dadurch die Qualität leiden werde, nicht unberechtigt, denn es befinden sich Produkte im Handel, die bei der Verarbeitung auffallende Abweichungen von normalem Vanillin zeigen und mit denen üble Erfahrungen gemacht worden sind.

Es ist deshalb durchaus nicht angebracht, nach der Billigkeit zu kaufen, sondern es muss in erster Linie die Zuverlässigkeit des Fabrikanten in Betracht gezogen werden. Nicht immer sind diese minderwertigen Qualitäten verfälscht, sondern sie leiden mehr an technischen Fehlern, die vielleicht von einem gewissen Mangel an Sauberkeit und Sorgfalt bei der Herstellung oder auch möglicherweise von der Benutzung minderwertiger Lösungsmittel bei der Kristallisation herrühren. Uebrigens dürfte nun nach menschlichem Ermessen wohl der niedrigste Verkaufspreis erreicht und der Zeitpunkt nahe sein, wo die Herstellung von Vanillin von manchem Fabrikanten als unlohnend aufgegeben wird.« —

Die »guten« Preise und die »guten« Zeiten sind auch für Vanillin dahin, und merkwürdig ist die Beobachtung, dass, je billiger das Vanillin mit der Zeit geworden ist, desto mehr wenden sich die Fabrikanten feiner Speisechocoladen vom Vanillin ab und der Vanille zu.

In deutschem Gelde umgerechnet lauten diese Sätze so:

1) Land kostet pro Acre 1 $ = 2,09 ℳ.
2) Ein Cacaobaum kostet 15—20 Cents gleich 0,31—0,42 ℳ.
3) 100000 Cacaobäume kosten durchschnittlich 36575.— ℳ.
4) Wert dieser 100000 Bäume nach fünf Jahren 104500.— ℳ.
5) Wert dieser 100000 Bäume nach sieben Jahren 156750.— ℳ.
6) Ertrag dieser 100000 Bäume 22990.— ℳ.
7) Arbeitslöhne 4000.— $ = 8360.— ℳ.
8) Nettogewinn 7000.— $ = 14630.— ℳ.
9) Zoll pro Zentner Cacao 5,23 ℳ.
10) Zoll pro Zentner Kautschuk 10,45 ℳ.
11) Zoll pro Zentner Elfenbeinnüsse 0,20 ℳ.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Digitized by Google

Reklame-

Abreisskalender

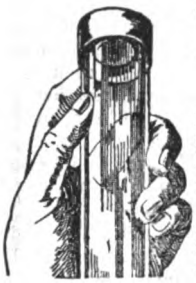
mit Schutzösen. R. G. M. Sch. 144 448.

Spezialität der Firma

Oehmigke & Riemschneider

Neu-Ruppin 4

Chromolithographische Kunst-Anstalt.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Tüchtiger energischer

Kaufmann

redegewandt, durchaus branchekundig, guter Verkäufer, sucht Engagement von grösserer Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik. Gefl. Offerten bitte unter **R. 45** an den Verlag des Gordian einzusenden.

Eug. Hoesch & Orthaus, Oüren (Rheinl.)

Fabrik technischer Papiere

empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**

Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Reisender

welcher 12 Jahre mit bestem Erfolg in Thüringen, Hessen und Bayern in der Branche tätig ist, sucht sofort oder später Engagement. Off. sub **R. P. 406** an **Rudolf Mosse, Bamberg.**

Zu verkaufen eine nachweislich rentable

Landbäckerei

für 8000 M. mit 4000 M. Anzahlung.

Otto Lindemann,

Westerwohld bei Nordhastedt.

Trinidad-Cacao

und

Venezolanische Sorten.

Erfahrener kapitalkräftiger Einkäufer in **Trinidad,** seit Jahren in leitender Stellung thätig und auf **Prima Referenzen** gestützt, **wünscht** mit grösserer **Cacao-Fabrik,** die **auf Abladung** zu kaufen gewohnt ist, in Korrespondenz zu treten behufs

Uebernahme von Einkäufen am Platze.

Gefl. Offerten beliebe man unter **Trinidad 1903** an den **Verlag des Gordian zu richten.**

Wellpapier **Wellpappe**

Leipziger Wellpapierfabrik, Craessle, Laupitz & Co.

Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

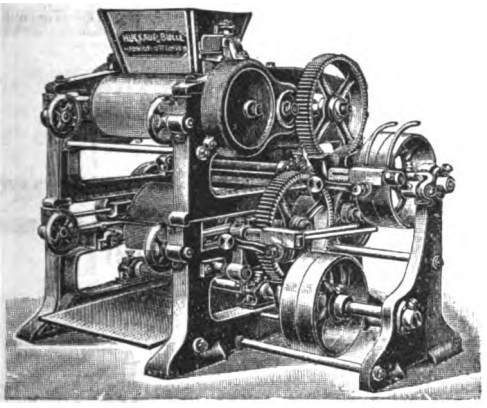
Digitized by Google

Huckauf & Bülle

Maschinenfabrik

HAMBURG-ALTONA.

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- und Zuckerwaren-Fabriken.



Sechswalzwerk
mit automatisch schmierenden Ringschmierlagern.

Sämmtliche Maschinen

neuesten und besterprobten Systems für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:

Unterläufer Zwillings- u. Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- u. Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Aeltere Jahrgänge

des „Gordian" haben wir noch in wenigen Exemplaren **gebunden** zu den folgenden Preisen abzugeben:

Jahrgang I	1895/96	Nr. 1— 24	Mk.	16.—
„ II	1896/97	„ 25— 48	„	18.—
„ III	1897/98	(fehlen 2 Nummern)	„	16.—
„ IV	1898/99	Nr. 73— 96	„	20.—
„ V	1899/00	„ 97—120	„	16.—
„ VI	1900/01	„ 121—144	„	16.—
„ VII	1901/02	„ 145—172	„	16.—
„ VIII	1902/03	„ 173—192	„	20.—

Bestellungen an Verlag des Gordian in Hamburg erbeten oder an den Buchhandel.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 196.** Hamburg, 20. Juni 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

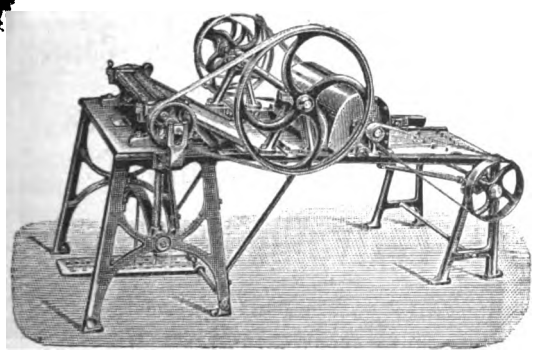
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

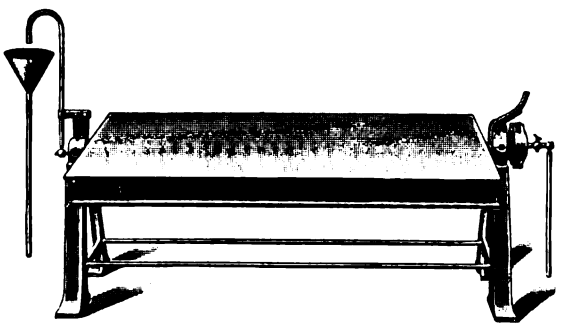


Rollmaschinen

zur Anfertigung von
Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne
Kühltische
zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

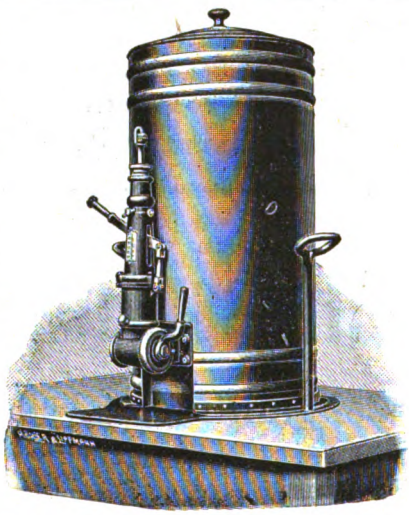
Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT. Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen
mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnenpulver
und
Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:
Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- und Mager-Milch.
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 6 000 000 Frcs.
Sitz: **St. FONS bei LYON.**

Vanillin Monnet

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Himbeeröl „Sachsse"
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse"
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 196:

Ein neues Chocoladenbuch. — Ein neues Kaffeebuch. — Cacaobohnen-Markt. — San Thomé-Cacao. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Allerlei. — Cacaobutter. — Anzeigen.

Ein neues Chocoladenbuch.

Im Verlage von Maclaren & Sons in London ist unter dem Titel »Chocolate-Confectionery Manufacture« ein neues Chocoladenbuch erschienen, das sich die englisch sprechenden Fabrikanten wohl anschaffen werden. Neunundsiebenzig Rezepte für Tafel-Chocoladen finden wir darin. Einige wollen wir hier folgen lassen, obgleich wir der Ansicht sind, dass das Rezeptemachen die Chocoladefabrikanten nicht klüger machen kann. Das einzige und das beste Rezept ist die Verwendung des besten Rohmaterials obenan zu stellen; mit diesem einen Rezept kommt man weiter als mit hundert geheimnisvoll gehüteten, von Generation auf Generation übertragenen.

Der Herr Verfasser Mr. Jacoutot schreibt wie folgt:

»1) Nachstehend geben wir eine Reihe Rezepte, die das ganze Gebiet der Chocoladen-Industrie umfassen. Sie eignen sich für jeden Preis und Geschmack. Die Fabrikanten mögen die herauswählen, die mit ihren Preisen am günstigsten auskommen und dem Geschmack der Kunden am besten zusagen.«

»2) Rezept Nr. 1.

10	lbs.	Santa Lucia-Cacao
5	»	Pará-Cacao
5	»	gemahlene Keime
5	»	gebrochene Mandeln
4	»	Sesam-Oel-Emulsion
80	»	Rohzucker
5	Unzen	Aroma
109	lbs. 5	Unzen.«

Was Sesam-Oel-Emulsion ist, erfahren wir in dem folgenden Satze:

»Sesam-Oel-Emulsion: Das Eiweiss von 20 Eiern wird mit 220 lbs. Sesamöl vermischt und eine halbe Stunde lang an einem kühlen Orte geschlagen, wo es dann die ganze Nacht stehen bleibt. Am andern Morgen giesst man das Oel vorsichtig ab. Es dient als Cacaobutterersatz bei den billigen Qualitäten, mischt sich sehr leicht mit der Masse und giebt der Chocolade ein weniger öliges Aussehen, wenn es auf diese Weise präpariert wird.«

Wer mit dieser Sesam-Oel-Emulsion in Deutschland oder England reine Chocolade fabriziert, kommt ins Loch und wird seine Kundschaft, die er betrügt, sehr bald los. Man beachte, dass mit Rohzucker gearbeitet wird.

»Rezept Nr. 2.

15	lbs.	Grenada-Cacao
5	»	Bahia-Cacao
5	»	Ceylon-Cacao
5	»	Pará-Cacao
5	»	Bruchstücke gerösteter Man-
66	»	Rohzucker [deln
101	lbs.«	

Bruchstücke von Mandeln gehören nicht in reine Chocolade.

»Rezept Nr. 3.

15	lbs.	Grenada-Cacao
5	»	Maranhao-Cacao
3	»	Guayaquil-Cacao
2	»	Ceylon-Cacao
70	»	Rohzucker
1	Unze 10 gr	Vanillin-Zucker
95	lbs. 1 Unze 10 gr.«	

Wie Mr. J. 25 Pfd. Cacaomasse mit

Digitized by Google

70 Pfd. Rohzucker zusammen bringen will, ist unklar. Anscheinend wird, wenn und wo nicht genug Bindefett vorhanden ist, immer fleissig aus dem Sesamölfass gezapft.

»Rezept Nr. 4.

20 lbs. Trinidad-Cacao
20 » Pará-Cacao
4 » kleiner Caracas-Cacao
60 » Kristall-Zucker
4 Unzen Vanillinzucker

104 lbs. 4 Unzen.«

Das ist das erste anständige Rezept.

»Rezept Nr. 4 b.

10 lbs. Trinidad-Cacao
10 » Maranhao-Cacao
10 » Guayaquil-Cacao
10 » Pará-Cacao
60 » Kristall-Zucker
5 Unzen Vanillin-Zucker

100 lbs. 5 Unzen.«

Auch hiernach lässt sich eine gute Mittel-Chocolade machen.

»Rezept Nr. 5.

22 lbs. Trinidad-Cacao
18 » Pará-Cacao
4 » kleiner Caracas-Cacao
56 » Hutzucker
3 » Bourbon-Vanille

100 lbs. 3 Unzen.«

Jetzt steigt der Cacaogehalt und statt Rohzucker, Kristallzucker kommt schon Hutzucker, also Raffinade feinster Güte.

»Rezept Nr. 6.

16 lbs. Trinidad-Cacao
16 » Pará-Cacao
12 » kleiner Caracas-Cacao
56 » Brotzucker
4 » Bourbon-Vanille

100 lbs. 4 Unzen.«

»Rezept Nr. 23.

14 lbs. Haiti-Cacao
12 » gestossene Keime
4 » gebrochene Cacaobohnen
4 » Sesamöl-Emulsion
50 » Rohzucker
13 gr Zimmt

84 lbs. 13 gr.«

Dieses ist wieder eine böse Nummer: Haiti-Cacao und gestossene Keime, Rohzucker und Sesamöl-Emulsion!

Mit Rezept Nr. 56 wird uns gezeigt, wie die sogenannte »Sheet-Chocolade« fabriziert wird.

»Rezept Nr. 56.

6 lbs. Trinidad-Cacao
10 » Guayaquil-Cacao
16 » Samana-Cacao
8 » Grenada-Cacao
18 » Glukose

58 lbs.

Anweisung: Der Cacao wird auf der Zwillings- oder Drillingsmühle zu einer sehr feinen Masse vermahlen, im Melangeur mit der Glukose in warmem Zustande vermischt und dann in die Kühlpfannen entleert. Um ihn zu präparieren, lässt man ihn ein bis zweimal durch den Walzenstuhl laufen, aus dem er in grossen Blättern herauskommt.«

Ueber die Herstellung spanischer Chocoladen weiss der Verfasser auch einiges zu erzählen:

»Spanische Chocoladen. Die spanische Chocolade hat ein eigenes Röstverfahren, welches ihr das eigentümliche starke Aroma verleiht. Sie besteht aus:

24 lbs. Puerto Cabello-Cacao
16 » Caracas-Cacao
10 » Kuba-Cacao
40 » Zucker
1 Unze 10 gr reinem Zimmt

90 lbs. 1 Unze 10 gr.

Anweisung: Man wasche den Cacao zuerst in warmem Wasser und koche ihn dann mit dem Zucker zusammen zweimal. Wenn die Mischung zum ersten mal abgedünstet worden ist, wird der Zucker mit kochendem Wasser vermischt, wieder gekocht, abgeschäumt und wie bei der Herstellung von Pralinés behandelt. Derselbe Zucker, der zum Abdunsten verwendet worden ist, dient zur Herstellung der Chocoladenmasse. Das Mahlen und Formen findet in der bekannten Weise statt.«

Darüber, wie man Kouvertüre macht, heisst es:

»Kouvertüren für Crême-Chocoladen, Pralinés u. s. w.: Diese Ueberzüge für Crême-Chocoladen u. s. w. sind bekanntlich nichts anderes als sehr fein gemahlene Chocolademassen, die durch einen Cacaobutterzusatz von 10—15 Prozent verdünnt worden sind, je nach der erwünschten Leichtflüssigkeit. Nachstehend einige Rezepte:

16 lbs. gemahlene Cacao-Keime
4 » Maranhao-Cacao
4 » Samana-Cacao
9 » Trinidad-Cacao
5 » gewöhnlicher Caracas-Cacao
2 » Maracaibo-Cacao
40 » Rohzucker
5 Unzen Vanillinzucker

80 lbs. 5 Unzen.«

Gelegentlich und wenn wir das ganze Buch erst durchstudiert haben, berichten wir über dieses neue Chocoladenbuch weiter.

Digitized by Google

Ein neues Kaffeebuch.

Vom Kaiserlichen Gesundheitsamt in Berlin ist, im Verlage von Julius Springer in Berlin, ein 174 Seiten starkes Buch »Der Kaffee, gemeinfassliche Darstellung der Gewinnung, Verwertung und Beurteilung des Kaffees und seiner Ersatzstoffe« herausgegeben worden, dessen Anschaffung wir empfehlen können. Es kostet 1,40 Mk. und ist in allen Buchhandlungen zu kaufen.

Das Vorwort lautet so:

»Im Verkehr mit Kaffee und seinen Ersatzstoffen haben sich in neuerer Zeit verschiedene Missstände fühlbar gemacht. Sie sind teils durch die ungleiche Beurteilung der jetzt in gesteigertem Umfange verwendeten Ersatzstoffe hervorgerufen worden, teils liegen sie in der Schwierigkeit, zu entscheiden, welche Bearbeitungsverfahren des Kaffees während und nach dem Rösten als zulässig anzusehen sind. In diesen Fragen gehen nicht nur die Meinungen der Kaffeehändler und -Röster, sondern infolgedessen auch die der gerichtlichen Sachverständigen auseinander. Fernerhin wird durch die jetzt an vielen Orten bestehende Gewohnheit, den gerösteten Kaffee nicht mehr im Hause zu mahlen, sondern ihn fertig gemahlen zu beziehen, der Verwendung von minderwertigen Zusätzen Vorschub geleistet.

Es galt daher, durch Festsetzung von Grundlagen für die Bewertung der Ersatzstoffe und der verschiedenen Bearbeitungen, denen der Kaffee hier zu Lande unterzogen wird, sowohl die Konsumenten vor Ueberhandnahme von Verfälschungen zu schützen, als auch die Vertreter des gewissenhaften Kaffeehandels vor unlauterem Wettbewerb zu bewahren und endlich sichere Anhaltspunkte für gerichtliche Entscheidungen zu liefern. Diesen Bestrebungen verdankt die vorliegende Schrift ihre Entstehung.

Da ein volles Verständnis für die Beschaffenheit der Handelsware ohne Kenntnis der »Erntebereitung«, d. h. der Bearbeitung des frisch geernteten Kaffees im Ursprungslande, kaum erzielt werden kann, wurde im »Botanischen Teil« eine Darstellung der einzelnen Verfahren der Erntebereitung gegeben. Diesem Abschnitte wurde ein Ueberblick über die Verbreitung der Kaffeekultur auf der Erde vorangesetzt, dessen Inhalt im Hinblick auf die stetig zunehmenden kolonialen und überseeischen Interessen in Deutschland auch weiteren Kreisen willkommen sein dürfte.

Der Abfassung des »Chemischen Teiles« gingen umfassende Versuche, die im Laboratorium und in technischen Betrieben ausgeführt wurden, ferner Besichtigungen von Kaffee-Röstanstalten und Surrogatfabriken und endlich mündliche Besprechungen, an denen ausser angesehenen Fachmännern aus dem Kreise der Nahrungsmittelchemiker auch Vertreter des Kaffeehandels teilnahmen, voraus. Bei der Festlegung des Textes wurde die Sonderlitteratur absichtlich nur in beschränktem Maasse erwähnt, da vor etwa Jahresfrist das III. Heft der »Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich« (Berlin 1902, Verlag von J. Springer) erschienen ist, deren Abschnitte »Kaffee« und »Kaffeeersatzstoffe« diese Denkschrift in dem fraglichen Punkte ergänzen.

Vorliegende Denkschrift ist das Ergebnis gemeinsamer Arbeit mehrerer Beamten des Kaiserlichen Gesundheitsamtes; an der Ausarbeitung der technischen Abschnitte waren die Herren Dr. W. Busse, Dr. A. Günther, Reg.-Rat Dr. Rost und Dr. K. Windisch beteiligt. Die zu den Abbildungen verwendeten Photographien wurden von den Herren Reg.-Rat Dr. Stuhlmann in Dar-es-Salâm und Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Wohltmann in Bonn-Poppelsdorf bereitwilligst zur Verfügung gestellt.«

Ein solches Buch, bearbeitet an autoritativer Stelle, thäte auch für Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Konserven und ähnliche Erzeugnisse not. Wer das Kaffeebuch hinten aufschlägt, findet, dass für Kaffee und Kaffeeersatzstoffe bis heute 421 Wortzeichen eingetragen sind. Auf den Seiten 140 bis 153 wird über die Rechtsprechung aus Prozessen berichtet, die wegen Verfälschung von Kaffee und dessen Ersatzmittel geführt worden sind. Einige Urteile gehen bis 1888 zurück. Auch für unsere Industrie wäre eine solche Zusammenstellung lehrreich. Wie hier beim Kaffee gezeigt wird, wie die Gerichte beim havarierten und verdorbenen Kaffee geurteilt haben, wie sie über den sogenannten »Fabrik-Menado« beschlossen haben, wie sie sich zum Färben stellten, und vieles andere ist interessant und lehrreich, weil man alles wichtige bequem beieinander hat.

Wir haben das Kaiserliche Gesundheitsamt in Berlin befragt, ob es die Absicht hätte, eine ähnliche Denkschrift auch über Cacao, Cacaowaren, Chocoladen, Zuckerwaren, Thee zu bearbeiten, worauf uns mitgeteilt worden ist, dass eine solche Absicht vorläufig nicht bestände. Wenn wir auf Hilfe und Material aus den Kreisen unserer Industrie rechnen könnten, dann würden wir selber wohl darangehen, ein Seitenstück zu diesem Kaffeebuch zu schaffen. Ebenso wie dieses müsste es enthalten

einen botanischen Teil A
einen chemischen Teil B
einen statistischen Teil C.

Ferner müsste, genau wie beim Kaffee, über die physiologischen Wirkungen des Cacaos und seiner Fabrikate, über Verfälschungen, gesetzliche Bestimmungen, Verordnungen, Verkehrsauffassungen berichtet werden und das ganze fertige Buch müsste ebenfalls sehr billig in den Verkehr gelangen können. — Also wenn uns geholfen wird, gehen wir an die Bearbeitung; allein auf den bald 4000 Seiten des Gordian ist hierfür ein gutes Material zu finden.

Cacaobohnen-Markt.

London, den 13. Juni 1903.

Wegen der Pfingstfeiertage haben seit dem 26. Mai in London keine Auktionen stattgefunden. Erst am 9. Juni begann man wieder damit. — Das ganz anständige Angebot belief sich auf 6304 Sack (3929 Sack Kolonial- und 2375 Sack Auslandsware). Da die Stimmung aber durchweg flau war, wurden nur 1327 Sack verkauft, wobei die Käufer im allgemeinen billig ankommen konnten. — Trinidad-Verkäufe

Digitized by Google

wären recht flau, nur ein kleiner Teil ging zu unveränderten Preisen in Käufers Hände über. — Grenada im allgemeinen auch flau. Andere Britisch-Westindische Cacaos wurden zum Teil zu abflauenden Preisen verkauft. — Afrikanischer 1 shilling billiger. Ausländische Ware fand am meisten Absatz. Ceylon leblos, Preise unverändert.

Verzeichnis aller Sorten **Rohcacao** in Grossbritannien:

	Import Mai	Englischer Konsum Mai	Export Mai
1903	Tons 2368	1934	348
1902	» 1412	1122	808
	während der fünf ersten Monate:		
1903	Tons 12396	8746	2163
1902	» 13126	11551	2810

Unter Zollverschluss lagen in England am
31. Mai 1903 6157 Tons
gegen 31. » 1902 4211 »
» 31. » 1901 7189 »

Verzeichnis aller Sorten **verarbeiteten Cacaos** in Grossbritannien:

	Import lb. Mai	Englischer Konsum lb. Mai	Export lb. Mai	Lagerbestand lb. Mai
1903	949539	834658	36070	261000
1902	624870	522632	48372	205000
1901	737476	726926	99797	101000
	während der fünf ersten Monate:			
1903	4523494	4156901	178390	
1902	3560909	3367814	295083	
1901	3622017	3445945	402889	

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 23 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
93530	98283	52544	68024	23080	26095	46158	52935	52935
Auslandsware								
29106	36539	19394	40937	6457	14028	36697	44811	44811
122636	134822	71938	108961	29537	40123	82855	97746	97746

Cacaopreise in London. 1902—1903.

	Preise am 12. Juni 1903	13. Juni 1902
Trinidad, erste Marken	67,— bis 85,—	75,— bis 85,—
» mittel bis fein	58,— » 65,—	63,— » 70,—
» grau und gemischt	57,— » 58,—	60,— » 62,—
Grenada, gewöhnl. b. fair	52,50 » 56,—	56,50 » 58,50
» gut bis fein	56,50 » 59,—	60,— » 64,—
Dominica u. St. Lucia	52,— » 54,—	53,— » 54,—
» » fermentiert	55,— » 58,—	58,— » 60,—
Jamaica	51,— » 58,50	52,50 » 62,—
Surinam	53,— » 69,—	60,— » 70,—
Carácas	68,— » 90,—	68,— » 90,—
Bahia, fair bis fein	56,— » 59,—	58,— » 64,—
Guayaquil, Machala	63,— » 70,—	66,— » 70,—
» Caraquez	63,— » 70,—	63,— » 72,—
» Arriba	67,— » 80,—	68,— » 80,—
Ceylon, mittel bis fein	62,— » 93,—	64,— » 80,—
» gering u. gewöhnl.	50,— » 60,—	50,— » 60,—

Für die Auktion am 16. Juni waren in London lt. Bericht vom 13. Juni angemeldet:
205 Sack Grenada
206 » Trinidad
559 » Ceylon
1783 » andere Provenienzen.

Die Londoner Dienstag-Auktion am 23. ds. bringt laut Bericht vom 20. ds.: 142 Sack Costa Rica, 131 Jamaica, 99 Trinidad, 80 Ceylon, 62 Haiti und 718 diverse; zusammen 1232 Sack.

Man meldet allgemein flauen, an Detailhandel grenzenden Markt und unveränderte Preise.

Von dem nur 3953 Sack starken Angebot der letzten Auktion (3188 Kolonial- und 765 Auslandsware) wurden meistens zu alten oder herabgedrückten Preisen verkauft: 703 Sack Trinidad (Angebot 803 Sack) zu 60—68 Mk., 219 Grenada (Angebot 825) zu 53—57, 3 Dominica (Angeb. 224) 51, 33 Demerara 63, 120 Jamaika (Ang. 188) 56, 441 Guayaquil (Ang. 541) 64—77, 33 Esmeralda 60, 510 Ceylon (Ang. 1045) 49—69. 70 St. Lucia, 38 Puerto Cabello, 50 Afrika und 100 Samana wurden zurückgezogen.

Der äusserst stille Privatmarkt erzielte bei meist früheren Preisen folgende unbedeutende Verkäufe: 250 Sack Trinidad zu 61—63 Mk., 100 Grenada 54, 40 Afrika 56, 100 Ceylon 69.

Relativer Umsatz: Die Ankünfte zeigen ein Plus von 1100 Sack, die Abladungen dagegen ein Weniger von 1000, das Lager, das in der letzten Woche um volle 2000 Sack vergrössert wurde, enthält daher wieder 21 000 Sack mehr als im Vorjahre.

Grenadas Gesamt-Ausfuhr vom 1. Oktober bis 4. Juni: 159256 1903, 54133 1902, 46732 1901, 47334 1900 und 48433 1899.

Auch Liverpool berichtet äusserst geringe Kauflust.

Londoner Hafen-Verkehr der ersten 20 Wochen:

Einfuhr Sack		Verbrauch Sack		Ausfuhr Sack		Lager Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
95743	99789	53589	69179	23259	27046	47147	41715	53482
Auslandsware								
30958	38004	19931	41489	6684	14400	37785	22248	45771
126701	137793	73520	110668	29943	41446	84932	63963	99253

Guayaquil-Cacao.

Die Firma Reyre frères & Cie., Paris, berichtet unterm 5. Juni 1903 über die Cacaoankünfte folgendes:

Mai 1903 63500 Ztr.: 54500 Ztr. Arriba-Cacao; 4500 » Balao- »; 4500 » Machala- »

gegen 85250 Ztr. im Vorjahre.

Die Gesamtankünfte während der ersten fünf Monate belaufen sich auf:
248500 Ztr. in 1903
210750 » » 1902 (Ernte 460000 Ztr.)
238250 » » 1901 (» 447000 »)

Wie wir schon vor einem Monate voraus sagten, sind die Ankünfte jetzt bedeutend im Rückgang begriffen und man meldet uns von der Produktionsquelle, dass die Ankünfte aus der Arriba-Ernte mit dem Monat Juni ihr Ende erreichen werden. Man sieht daraus, dass, wenn die Ernte schnell einsetzt, sie ebenso schnell zu Ende geht, und das Gesamtresultat wird sein, dass die Produktion in diesem Jahre nicht grösser ist als in den vorhergehenden.

Andererseits hat die sehr lebhafte Nachfrage der Vereinigten Staaten die sonst für den europäischen Bedarf bestimmten Läger reduziert.

Die Notierungen sind unverändert:

Arriba-Cacao	s/ 22,50 bis 23,50	Kurs 195—199 Frs.
Balao- »	s/ 21,50 » 22,—	
Machala- »	s/ 19,— » 20,—	

Das europäische Geschäft in Guayaquil-Cacao war in der letzten Zeit leidlich, besonders da die Nachrichten über Ernteschäden viele Fabrikanten zur Deckung ihres Bedarfs veranlassten. Infolgedessen waren die Preise auch fester.

Trinidad-Bericht vom 22. Mai 1903.

Aus Port of Spain meldet man uns:

Zu Anfang der letzten vierzehn Tage war die Hitze gross, was auf die nahe bevorstehende Regenzeit

Digitized by Google

schliessen liess. Thatsächlich hat sich auch das Wetter seit einigen Tagen geändert, es regnet täglich reichlich, was für die Kultur von grossem Nutzen ist, und so hofft man denn auf eine frühzeitige Ernte Ende des Jahres. Was die St. Jeans-Ernte anbetrifft, so scheint sie sehr unter der Trockenheit gelitten zu haben und wird, aller Wahrscheinlichkeit nach, nur klein werden. Die Ankünfte in den letzten 14 Tagen waren nicht gross, aber die Nachfrage war gut, die Preise hielten sich; trotzdem aber macht sich eine starke Tendenz nach unten bemerkbar. Wir notieren immer noch:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,25
Guter roter (El Salvador) » 12,50
Bester (Plantation, Agua Santa) » 12,75
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Ablieferungen während der letzten zwei Wochen belaufen sich auf 2468 Sack nach Europa und 1682 Sack nach den Vereinigten Staaten; im Vorjahre 3073 Sack nach Europa und 2149 Sack nach den Vereinigten Staaten.

Der Gesamt-Export vom 1. Januar bis zum 22. Mai umfasste in den Jahren:

1903	118734	Sack,	inkl.	40582	Sack	nach d.	Ver.	Staaten
1902	110261	»	»	27501	»	»	»	»
1901	57873	»	»	19119	»	»	»	»
1900	101722	»	»	31819	»	»	»	»
1899	106715	»	»	32522	»	»	»	»

Bericht vom 5. Juni 1903.

Trotz der guten Aussichten war das Wetter in den letzten 14 Tagen wieder recht trocken, was sehr zu bedauern ist, denn nach der grossen Trockenheit, die wir durchgemacht haben, bedürfen die Pflanzen um so mehr reichlichen Regens für die Blüte und den Fruchtansatz, aus der unsere grosse Ernte zu Ende des Jahres werden soll. In den letzten 14 Tagen ist wenig Cacao angekommen, doch hofft man, dass die Zufuhren noch im Laufe dieses und während des nächsten Monats besser werden; immerhin wird die St. Jean-Ernte bedeutend kleiner ausfallen als man erwartet hat. — Die Nachfrage bleibt nach wie vor gut und das bischen, was auf den Markt kommt, findet zu unveränderten Preisen Abnehmer. Unsere Notierungen für Santa Rita, El Salvador und Agua Santa bleiben mithin dieselben.

Wir exportierten in den letzten fünf Jahren, vom 1. Januar bis zum heutigen Datum gerechnet:

1903	129295	Sack,	inkl.	43278	Sack	nach d.	Ver.	Staaten
1902	111384	»	»	28181	»	»	»	»
1901	67073	»	»	22018	»	»	»	»
1900	105464	»	»	22459	»	»	»	»
1899	115810	»	»	32900	»	»	»	»

Am 20. Mai gingen per SS. »Helvetia« nach Hâvre 2196 Sack Cacao, am 22. Mai per SS. »Trent« nach Barbados 1159 Sack, am 29. Mai per SS. »Prins Willem« nach Demarara 450 Sack, am 30. Mai per SS. »Alianza« nach New-York 3146 Sack.

San Thomé-Cacao.

Mit San Thomé-Cacao ist in den letzten 14 Tagen wieder einmal Football gespielt worden. Das Spiel steht aber noch im Anfang, die Spieler messen im Vorspiel noch die Kräfte; den Zuschauern werden erst die Augen verbunden. Ist das ringsum ausgeführt, dann setzt der zweite Teil des Spiels ein. —

Ohne ersichtlichen Grund ist von Lissabon aus plötzlich eine Baisse geblasen worden, die die Preise binnen 14 Tagen um 4—5 Mk. geworfen hat. Während seit Anfang des Jahres bei grossen Lissaboner Vorräten sich die Preise wenig geändert hatten, kamen vor 14 Tagen plötzlich eilige Berichte über einen Preisrückgang und dieser begnügte sich nicht mit 50 Pfg. oder 1 Mk., sondern jeder neue Tag brachte einen neuen Nachlass. Wer Montag feinen Thomé mit 53 Mk. gekauft hatte, konnte Dienstag mit 52,50 Mk. kaufen, Mittwoch mit 52 Mk., Donnerstag mit 51,50 Mk. und so weiter. Dann trat für einige Tage Ruhe ein. Plötzlich aber wurden in Lissabon noch wieder einige tausend Sack auf den Markt geschüttet, noch niedrigere Gebote wurden angenommen, so dass heute, wo wir dieses schreiben, die von Lissabon entfernt Stehenden, Handel und Konsum, kopf- und ratlos dastehen. Das soll aber auch anscheinend erreicht werden; der Konsum soll ängstlich gemacht werden; er soll bis auf weiteres nicht kaufen, damit die Spekulation den Produzenten die schlechte trostlose Lage des Marktes vorwimmern kann. Sind diese breit genug geschlagen, dann werden ihnen ihre Vorräte schnell weggekauft, die billigen Offerten verschwinden vom Markt, höhere und immer höhere Preise werden gefordert und müssen schliesslich bezahlt werden. Ob es diesmal wieder so kommen wird, wie all die Jahre, lässt sich diesen Augenblick noch nicht erkennen. Anscheinend aber ist der zweite Teil des Spieles schon in den nächsten Tagen zu erwarten, denn die Bahn ist frei für die Spekulanten; der Konsum muss sich decken, denn wir gehen dem Herbste zu. Arriba bleibt hoch im Preise und andere Sorten sind nur widerwillig der Thomé-Baisse gefolgt, sie werden bei der kleinsten Aenderung im Lissaboner Markt ihre Preise wieder höher bringen. Es ist den Fabrikanten zu raten, nicht allzulange mehr mit der Versorgung zu warten; sie schlagen den Spekulanten ein Schnippchen, wenn sie den heutigen billigen Preis benutzen, um sich für den laufenden Bedarf versorgt zu halten. Sie brauchen sich bei steigenden Zeiten dann nicht um Ware zu drängen.

Angekommen sind im Juni rund 32 000 Sack in Lissabon. Der Vorrat im Zollhause betrug am 22. Juni 34 700 Sack. Im vorigen Jahre brachte der Juni nur 15 000 Sack, aber der Juni des Jahres 1901 hat auch 29 000 Sack gebracht. Ankunfts- und Vorratszahlen können normal genannt werden.

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. April zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat April 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	1331100	1599600	1373800
Es kamen im Januar bis April aus:			
Portugal	1970500	2049000	1477400
Ecuador	1734600	1568700	1827800
Brasilien	1081500	1107100	1458800
Dominic. Republik	669200	657600	341700
Brit. Westindien u. s. w.	556500	572300	438900
Britisch-Westafrika	519100	208100	53600
Venezuela	293600	283700	384400
Deutsch-Westafrika	162100	227200	60000
Ceylon	95700	126900	18500
Grossbritannien	44500	42100	71500
Niederl. Indien u. s. w.	43500	172000	147400
Columbien	27500	40000	17300
Niederlande	18500	216900	106500
Frankreich	5700	62900	37100
Haiti	1400	16600	348200
Dänisch-Westindien	1400	—	25700
Cacaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Cacaobutter	800	800	500
Cacaopulver aus den Niederlanden.	30000	43600	42700
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	400	900	1500
Es kamen im Januar bis April aus:			
Niederlande	2200	1300	6200
Schweiz	200	500	900
Chocolade	37900	37300	22500
Im Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	115000	95000	64100
Frankreich	21900	18000	14800
Chocoladensurrogate	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5300	4400	4300
Im Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	11700	4400	4300
Frankreich	5500	5200	4800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	52600	57100	62600
Im Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	102200	86900	94500
Grossbritannien	43200	44300	45200
Frankreich	34200	33600	30200
Italien	19000	27900	27800
Mandeln, getrocknet	317400	341300	302400
Im Januar bis April kamen aus:			
Italien	1057100	1350600	780500
Marocco	216800	234500	268600
Frankreich	167300	134300	140400
Spanien	96100	111100	84600
Vanille	800	19900	800
Im Januar bis April kamen aus:			
Madagaskar	16700	19200	17400
Französisch-Australien	8900	12200	10600
Frankreich	3600	5800	2700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	3679800	2680300	2734600
Im Januar bis April kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	18531700	6843600	7467700
Serbien	4127400	1843500	2552600
Oesterreich-Ungarn			
Niederlande	3469700	3784800	2675100
Belgien	201900	95000	137100
Italien	176500	135200	104100
Frankreich	149500	399700	2178400
Türkei	60800	46900	118200
Honig, auch künstlicher	209400	225600	232100
Im Januar bis April kamen aus:			
Chile	300800	284000	200000
Kuba, Portorico	208000	132800	237800
Verein. Staaten v. Amerika	171000	87700	70200
Mexiko	107300	41300	12400
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	4800	5800	4100
Rohzucker, Rübensäfte	18800	27500	16800
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	63300	55500	66100

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	26100	11300	59800
Im Januar bis April nach:			
Niederlande	144000	105400	184800
Schweiz	101000	40700	46400
Cacaobutter	119400	123600	50700
Cacaopulver	12300	6500	11700
Im Januar bis April gingen nach:			
Schweden	8100	4600	4800
Verein. Staaten von Amerika	1100	1000	3300
Cacaomasse	31600	19700	900
Im Januar bis April gingen nach:			
Niederlande	88400	37200	3100
Oesterreich-Ungarn	39100	42800	6500
Chocolade	30300	29800	21800
Im Januar bis April empfingen:			
Grossbritannien	76700	66400	65000
Verein. Staaten von Amerika	13100	10500	4900
Chocoladensurrogate	1600	1100	700
Davon erhielten im Januar bis April:			
Oesterreich-Ungarn	1600	500	400
Russland	600	800	600
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	28200	38600	38600
Davon gingen im Januar bis April nach:			
Grossbritannien	95700	118700	138200
Belgien	2500	7300	3600

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	84900	99300	62400
Im Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	74300	61200	43000
Britisch-Malakka	21900	15300	1800
Niederländ.-Indien u. s. w.	21100	19300	9500
Britisch-Südafrika	13200	3400	3500
Mandeln nach Grossbritannien.	2000	3400	300
Honig, auch künstlicher	74200	1400	8500
Im Januar bis April gingen nach:			
Freihafen Hamburg	251700	21100	23700
Niederlande	1600	12400	21500
Vanille	300	500	200
Es gingen im Januar bis April nach:			
Russland	600	500	600
Oesterreich-Ungarn	300	500	200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	8900	8300	5700
Im Januar bis April erhielten:			
Schweiz	12500	1500	4100
Grossbritannien	3300	3100	2400
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	88800	391900	134900
Im Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	319300	1077200	239700
Britisch-Australien	87800	133600	79600
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	15872500	40413900	46700300
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	49792400	45129200	70878400
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	12022200	1720500	1940400

Allerlei.

Patentierte Cacaofermentation. Das Patentamt in Berlin teilt mit Brief vom 13. Juni mit, dass Herr Dr. Schulte im Hofe mit seinem Patentanspruch (siehe Gordian Nr. 178 und Nr. 179) abgewiesen worden ist. Die Abweisung erfolgte aus den vom Gordian bekannt gegebenen Gründen; den Wortlaut werden wir das nächste mal mitteilen.

Caracas. Das Deutsche Konsulat in Caracas schreibt uns unterm 14. Mai:

»In Antwort auf Ihr gefälliges Schreiben vom 21. Februar wollen Sie nachstehend Aufgabe finden über in den Jahren 1900 bis 1902 stattgehabte Verschiffung von Cacao aus Venezuela, so wie diesem Konsulate jene von in der Ausfuhr des Artikels beteiligter kompetenter Seite mitgeteilt worden ist.«

Aufgabe über Verschiffung von Cacao aus Venezuela in den drei Jahren 1900—1902:

	durchschnittlich pro Jahr
ab La Guayra	ca. 90—110 000 Kilo
» Puerto Cabello	» 5— 6 000 »
» Carupano	» 40— 50 000 »
» andere Häfen	» 2— 3 000 »

oder durchschnittlich pro Jahr etwa 160 000 bis 170 000 Sack von sämtlichen Häfen.

Netto-Gewicht pro Sack ist in der Regel 1 Fanega von 110 Pfd. span. = 52,60 Kilo.

Anmerkung. Die Handelskammer Guayaquil meldet für die Ausfuhr aus Venezuela

1901	6 781 000 Kilo
1900	8 430 000 »
1899	11 090 000 »
1898	8 900 000 »
1897	8 865 000 »
1896	8 925 000 »
1895	7 600 000 »

Wir selbst hatten die Ausfuhr für 1902 mit 120 000 Sack à 80 Kilo = rund 10 Millionen Kilo **geschätzt.** Auf Grund obiger Zahlen müssen wir davon 1½ Millionen Kilo abschreiben, denn 165 000 Sack à 52 Kilo netto ergiebt 8 580 000 Kilo als Durchschnittsausfuhr venezolanischer Sorten für 1902.

Nach dem »Javasche Courant« soll die Ausfuhr von Java-Cacao betragen haben

1902	825 000 Kilo
1901	1 205 000 »

Wir hatten ursprünglich 2 000 000 Kilo geschätzt, haben dann aber auf holländischen Einspruch hin, die Zahl auf 1 000 000 Kilo abgeändert. Nach obigen Angaben sind also nur 825 000 Kilo ausgeführt worden.

In einem Bericht des deutschen Konsuls über den Handel Portugals im Jahre 1902 heisst es:

Bei dem Kolonialhandel hat der schon im Vorjahre beobachtete Rückgang des Wertes der wieder ausgeführten Produkte des afrikanischen Festlandes nicht nur einen noch weiteren Umfang angenommen, sondern es hat auch der Wert des auf den Inseln St. Thomé und Principe erzeugten, über Lissabon ausgeführten Cacaos um 320 Kontos abgenommen. Insgesamt bezifferte sich der Ausfall in der Wiederausfuhr von Produkten der portugiesischen Kolonien gegen das Vorjahr auf 1548 Kontos di Reis. Allerdings waren die im Freilager zu Lissabon am Schlusse des Jahres 1902 aufgespeicherten Vorräte von Cacao von ganz ungewöhnlicher Höhe. Die verminderte Zufuhr von Kolonialprodukten hat die Ausfuhr nach den Kolonien, vorwiegend an Baumwollenwaren, entsprechend verringert.

Digitized by Google

Java-Cacao-Auktion in Amsterdam. Die am 10. Juni in Amsterdam abgehaltene Auktion über 1369 Ballen Java-Cacao hat fast für das ganze vorgebrachte Material Käufer herbeigeschafft. Einige Kavelingen sind über und einige sind unter Taxpreisen verkauft worden. Der höchste Preis war 51 cents pro $^1/_2$ Kilo.

Ceylon-Cacao. Die Ausfuhr von Ceylon-Cacao hatten wir in Nr. 189 für 1902 mit 3 000 000 Kilo berechnet. Wie die nachfolgende Tabelle zeigt, sind im letzten Jahre 60 455 cwt. ausgeführt worden, was ungefähr 3 Millionen Kilo ausmacht. In früheren Jahren betrug die Ausfuhr

1901	4 945 900 lb.
1900	3 347 600 »
1899	4 274 500 »
1898	3 698 200 »
1897	3 450 300 »
1896	3 136 600 »
1895	2 742 000 »
1894	2 111 000 »
1893	3 065 800 »

Im Jahre 1902 waren folgende Länder Käufer resp. erste Empfänger für Ceylon-Cacao:

England	mit	4 420 900 lb.
Singapore	»	864 100 »
Deutschland	»	411 900 »
Frankreich	»	111 800 »
Australien	»	80 400 »
Schweden	»	54 500 »

Der Kaiserliche Gouverneur in Kamerun — Name ist nicht zu lesen — bestätigt uns mit Brief vom 18. Mai aus Buea-Kamerun, dass die Ausfuhr aus dem Schutzgebiet an Cacaobohnen betragen hat:

1900	260 617 Kilo
1901	528 383 »
1902	648 272 »

In unserer Statistik hatten wir sie für 1902 auf 600000 Kilo geschätzt, also um 48000 Kilo zu niedrig.

Jahresbericht von Petzoldt & Aulhorn, Aktien-Gesellschaft, Dresden. Die allgemeine Lage der Chocoladen-Industrie hat sich im Jahre 1902 nicht wesentlich verändert. Da die Preise der den Ausschlag gebenden Rohprodukte (Cacao und Zucker) keinen erheblichen Schwankungen unterworfen waren, hat sich das Geschäft in ruhigen, angenehmen Bahnen entwickelt. Leider hat eine Anzahl Konkurrenz-Firmen wieder dafür gesorgt, dass an Stapelartikeln wenig oder nichts zu verdienen gewesen; dieselben wurden oft zu Herstellungspreisen und darunter angeboten. Der Vorstand hat sich bemüht, den Umsatz in besseren Artikeln zu erhöhen, was auch gelungen ist; auch im neuen Geschäftsjahre hat sich das Geschäft zufriedenstellend entwickelt. Ein Teil des der Gesellschaft gehörigen Baulandes konnte mit Nutzen (65 991 Mk.) verkauft werden. Derselbe soll mit 60 000 Mk. zu einer Extra-Abschreibung auf Inventar verwendet werden. Nach Abschreibungen in Höhe von 118 142 Mk., darunter die erwähnte Extra-Abschreibung von 60 000 Mk., bleibt ein Reingewinn von 85 689 Mk., dessen Verwendung folgendermaassen vorgeschlagen wird: 5102 Mk. zum Reservefonds, 20 586 Mk. zum Dispositionsfonds, 60 000 Mk. zu 4 Prozent Dividende. Die Bilanz zeigt Debitoren 1 115 093 Mk., denen an Creditoren einschliesslich Accepte 728 808 Mk. gegenüberstehen.

An der leeren Krippe beissen sich die Gäule! Da das Zuckerkartell zu Ende geht, scheint auch die Freundschaft zwischen den Gründern, Leitern und Mitgliedern in die Brüche zu gehen: Anklagen, Vorwürfe, Denunziationen, Kündigungen, Grobheiten regnet es jetzt in dem Kreise dieser Vereinigung; Untersuchungen gegen Herren mit gutklingenden Namen sind beantragt und im Gange. Der Geschäftsführer des Kartells und der Zeitschrift »Die deutsche Zuckerindustrie« Herr Dr. Hager hat sein Amt gekündigt. So geht's immer dann, wenn die Krippen leer werden und der Hunger noch nicht ganz gestillt ist.

Aus **Lissabon** wird uns mitgeteilt, dass Herr Dr. Schulte im Hofe, der im Auftrage einer Hamburgischen Handelsgesellschaft Kamerun bereist hat, von San Thomé-Pflanzungen konsultiert worden ist, um die Erntearbeit, besonders den Gärungs- und Trockenprozess, zu beaufsichtigen. Ein Beweis, dass man auf San Thomé bemüht ist, die Cacaokultur aufzubessern. Augenblicklich und schon seit einigen Monaten ist Herr Schulte auf der Pflanzung Boa Entrada, die dem Herrn Henry Juan M. Mendoza gehört.

Was kostet die Einrichtung einer „kleinen" Cacaofabrik? Diese Frage ist in den letzten Monaten öfter als sonst an uns gestellt worden. Wahrscheinlich glauben viele Leute, bei den kommenden billigeren Zuckerpreisen und anscheinend billig bleibenden Bohnenpreisen liesse sich bei der Fabrikation von Chocoladen ein Heidengeld verdienen. Wir haben aber in allen Fällen geraten, die Hand davon zu lassen mit der Begründung, dass in Deutschland »kleine« Cacao- oder Chocoladefabriken überhaupt nicht mehr lebensfähig seien. Die bestehenden grossen und mittleren Fabriken machen sich untereinander schon das Leben so schwer, dass neue und kleine Fabriken unter normalen Verhältnissen keine Aussicht auf Erfolg haben können.

Z. Sie ersehen aus den allmonatlich im Gordian erscheinenden statistischen Berechnungen, welche Länder den meisten Cacao nach Deutschland liefern. Obenan steht

Digitized by Google

immer — siehe Seite 3689 des Gordian Nr. 195 — das Land, das am meisten liefert. Im letzten Jahre lieferte

Afrika	6338900 Kilo	= ca.	121000 Sack
Ecuador	4728600 »	= »	95000 »
Brasilien	3125500 »	= »	62000 »
Brit.-Westindien u. Dominik. Republik	3993500 »	= »	80000 »
Venezuela	893200 »	= »	17000 »

In diesem Jahre ist das Verhältnis dasselbe. Zwischen Januar und April lieferte

Afrika	2 550 000 Kilo	=	51 000 Sack
Ecuador	1 734 000 »	=	35 000 »
Brasilien	1 100 000 »	=	22 000 »
Venezuela	293 600 »	=	5 000 »

Afrika liefert also nach Deutschland die grössten Mengen Konsum-Cacao.

P. O. 1 Liter Wasser wiegt 1000 Gramm
1 » Cacaobutter 884 »
1 » Cacaomasse 1138 »
1 » Chocolademasse
aus 40 % Cacaomasse
und 60 » Zucker 1296 »

Cacaoschalen. In der letzten Auktion in London wurden angeboten und verkauft 2140 Sack Cadbury A zu 122/6—125/—, B 132/6—140/—, C 147/6 und D £ 11.10/— bis £ 11.15/—.

Die Londoner Ablieferungen der letzten Woche hoben sich im Verhältnis zum Vorjahre.

Die Schweiz exportierte in den ersten fünf Monaten dieses Jahres nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika
für 172 158 Francs
gegen 98 351 » im Jahre 1902.
In recht ansehnlicher Steigerung gewinnt die Schweizer Chocolade sich auch den amerikanischen Markt, was ihr nicht schwer fallen wird, da in Amerika, wie in England, die Qualität der Speise-Chocoladen noch viel zu wünschen übrig lässt.

Eine neue Cacao-Kompagnie. Die Firma Hermann Wanger & Co. in Breslau, die seit einigen Jahren besteht und in kleinem Umfange Chocoladefabrikation und Handel in Marzipanmassen betreibt, hat uns mit Rundschreiben angezeigt, dass sie sich in Zukunft **»Cacao-Kompagnie« Fram,** Hermann Wanger & Co., nennen wolle. Warum sie sich mit ihrer bisherigen Firmenbezeichnung nicht mehr begnügen will, ist nicht bekannt, aber diese neue wird ihr sicherlich von der älteren »Cacao-Kompagnie« Theodor Reichardt streitig gemacht werden. Unwillkürlich steigt einem der Gedanke auf, dass mit dieser Aenderung seitens der Breslauer Firma die durch jahrelange kostspielige Bekanntmachungen populär gewordene Cacao-Kompagnie Reichardt kopiert werden soll. Denn, so muss man fragen, gäbe es keine erfolgreich arbeitende »Cacao-Kompagnie Reichardt«, dann würden Hermann Wanger & Co. nicht daran gedacht haben, ihrem Firmennamen die Bezeichnung »Cacao-Kompagnie« anzufügen. Es scheint hier derselbe Versuch vorzuliegen, den wir in Nr. 115 des Gordian auf Seite 2069 ankreiden mussten, als eine Firma Bruhns & Co. in Kassel anfing, den allein echten »Kasseler Hafer-Cacao« anzubieten, unter welchem Namen die Kasseler Hafer-Kakaofabrik Hausen & Co. mit grossen Kosten ihr so benanntes Fabrikat bekannt gemacht hatte. Jeder, dessen moralisches Gefühl, so sagten wir damals auf Seite 2070, in Ordnung ist, geht an derartige Versuche gar nicht heran. Dasselbe möchten wir heute wiederholen. Wer sich heute in Deutschland neu etabliert und sich zu seinem Namen die Worte »Cacao-Kompagnie« beilegt, thut das, um von dem teuer bezahlten Renommee der älteren Firma, die in vielen deutschen Städten Geschäftsstellen hat, zu profitieren; er gerät in den Verdacht, schmarotzen zu wollen und belastet sich und seinen Namen von Anfang an mit einer unanständig riechenden Last.

Es giebt ja so viele andere Wörter, die zu Cacao gut passen und das ausdrücken, was gesagt werden soll; z. B. »Cacaofabrik Fram«, »Cacaohaus Fram«, »Cacaoverein Fram«, »Cacaogesellschaft Fram« u. s. w. — Warum muss gerade dasselbe Gewand getragen werden, das sich ein anderer extra hat schneidern lassen? Wir glauben, die Breslauer Firma hat keinen guten Tag gehabt, als ihr dieser Einfall gekommen ist. Die ältere Cacao-Kompagnie Reichardt in Breslau und Hamburg ist als scharfe Hüterin ihrer Rechte bekannt und wird sicher, wenn es sein muss, dafür zu sorgen wissen, dass keine zweite »Cacao-Kompagnie« dort erntet, wo sie als erste gesät hat. Besinnen wir uns recht, dann ist vor einigen Jahren ein analoger Versuch, in Halle a. S. als Konkurrenzgeschäft eine Firma »Deutsches Cacao-Versandhaus« zu betreiben, durch richterlichen Beschluss vereitelt worden. Dasselbe Schicksal wird wohl auch der »Cacao-Kompagnie Fram« bevorstehen.

Aus Russland schreibt man uns:

Hierdurch erlauben wir uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass laut Zirkular-Verfügung der Bahnverwaltung der Moskau-

Digitized by Google

Brester Eisenbahn in Zukunft allgemein gehaltene Warenbezeichnungnn in den Frachtbriefen des direkten ausländischen Tarifes mit Russland nicht gestattet werden sollen. In Fällen ungenauer Deklaration in den Frachtbriefen seitens der Absender sind die russischen Grenzstationen, durch welche die Taxation der Waren zur Frachtberechnung bewirkt wird, angewiesen worden, die höchste Frachtklasse zur Anwendung zu bringen, und erklärt die Bahn, dass sie es für die Folge ablehnt, Richtigstellungen bezw. Ermässigungen der an den Grenzen ausgerechneten Frachten durch Akt-Aufnahme im Zollamte hier vorzunehmen.

Wir wollen nicht unterlassen, Ihnen vorstehendes zur gefl. Kenntnisnahme zu bringen, und bitten Sie, in beiderseitigem Interesse, bei der Abladung unserer Sendungen, die genaue tarifmässige Deklaration der Waren zu beobachten.

Der Bund der Industriellen in Berlin bittet uns um Veröffentlichung folgenden **Aufrufes an die Deutsche Industrie!** Da dem ganzen europäischen Handel, speziell aber der deutschen Industrie fortgesetzt ein grosser Schaden durch die Handhabung des amerikanischen Zollgesetzes auf Basis des amerikanischen Marktwertes zugefügt wird, ergeht hiermit der Aufruf an alle diejenigen, welche seit dem Inkrafttreten der Mc. Kinley- bezw. Dingley-Bill sich vergewaltigt glauben und trotz aller gegenteiliger Beweise (beschworener affidavits u. s. w.) nicht zu ihrem Rechte gelangen konnten, sich im Interesse der gesamten deutschen Industrie an den Bund der Industriellen, Berlin W., Köthenerstrasse 33, zu wenden. Es soll vor allen Dingen die Haltlosigkeit des amerikanischen Marktwertes nachgewiesen und gezeigt werden, welch ein gefährliches Spiel damit getrieben wird und werden kann. Drastische Beispiele dafür liegen vor und sollen möglichst vollständig gesammelt werden. Der gesamte deutsche Export muss solidarisch dagegen Stellung nehmen und das für sich fordern, was den Amerikanern recht und billig erscheint, um ihre Produkte in Deutschland absetzen zu können. Bei der Beantwortung sind folgende Fragen zu berücksichtigen: 1) Haben Sie Schwierigkeiten bei der Einfuhr in die Vereinigten Staaten hinsichtlich der Bemessung des Marktwertes seitens der Appraiser gehabt? 2) Wurde bei der Bemessung des Marktwertes der deutsche oder der amerikanische Markt zu Grunde gelegt? 3) Wurde der Marktwert höher angenommen, als Sie ihn für die Verzollung angegeben hatten? 4) Haben Sie beim General Board of Appraisers, Collector of Customs, Secretary of Treasury u. s. w. Einspruch erhoben? 5) War das Verfahren ein gesetzmässiges oder willkürliches? 6) Sind Sie durch eigenmächtiges Festsetzen des Marktwertes seitens amerikanischer Beamten geschädigt worden und in welchem Maasse? Um Beifügung von Unterlagen und Beweismaterial wird gebeten. Das Material soll der deutschen Regierung und insbesondere auch den berufenen deutschen Vertretern in den Vereinigten Staaten zugänglich gemacht werden.

Ein Werkführer der Cacaoindustrie will gern den Gordianlesern etwas mitteilen. Er schreibt:

Im Interesse derjenigen, die es angeht, bringe ich in folgendem meine in verschiedenen Fabriken gemachten Wahrnehmungen über die daselbst üblichen Herstellungsweisen des Cacaopulvers zur allgemeinen Kenntnis, selbst auf die Gefahr hin, von einigen »Engherzigen« missverstanden zu werden. Ich habe mich früher oft über die schlechte Beschaffenheit vieler in den Handel gebrachten Cacaopulver gewundert, aber heute staune ich nicht mehr. Jeder glaubt eben mit seinem »Verfahren«, das gleich einem Staatsgeheimnis ängstlich gehütet wird, das »wahre Pulver« erfunden zu haben, wie aber die Rezepte oft aussehen, mögen folgende Beispiele beweisen:

No. 1. Die Bohnen werden, wie sie aus den Säcken kommen, zerkleinert und — also mit den Schalen — in eine Tonne gethan, alsdann mit der Präparationsmasse, Pottasche und Natron, begossen und einige Zeit durch Umdrehen der Tonne gemischt. Darauf findet der Röstprozess und hieran anschliessend das Reinigen statt. Wo bleibt bei diesem Verfahren das gründliche Aufschliessen der harten Körper der Cacaobohne?!

No. 2. Rösten u. s. w. bis zur flüssigen Masse befriedigend. Aber nun das Präparieren: Man mischt die in Wasser aufgelöste Pottasche in die Cacaomasse und lässt diese Masse 2—3 Stunden im Wärmschrank stehen. Hierauf beginnt man mit dem Abpressen. Bei dieser Präparationsweise kann unmöglich das Wasser verdampfen, der Alkaliengeschmack verflüchtigen, denn die sich auf der Oberfläche bildende Fettschicht verhindert beides.

No. 3. Die Bohnen werden etwas angeröstet, dann zerkleinert und von den Schalen gereinigt; hierauf tränkt man die Cacaokerne mit Pottaschenlauge und röstet sie fertig. Auch bei dieser Methode kann von einem gründlichen Aufschliessen des Cacaos nicht die Rede sein, da die Pottasche längere Zeit gebraucht, um ihre auflösende Wirkung auszuüben.

Digitized by Google

Die Tassenprobe von diesen drei Cacaopulvern ergab nachstehendes Resultat:

No. 1 hinterlässt auf Zunge und Gaumen ein sandiges Gefühl und zeigt am Boden der Tasse einen erheblichen Niederschlag, die sogenannte Löslichkeit ist also mangelhaft.

No. 2 schmeckt fad und laugenartig.

No. 3 besitzt gleich No. 1 keine genügende Emulsionsfähigkeit und hat einen brenzlichen Geschmack. (Das zweimalige Rösten verleitet oft zum zu starken Rösten.)

Wie vorstehende Angaben zeigen, geschehen die Hauptfehler in der Cacaopulver-Fabrikation bei dem Präparier-Prozess. Aber nicht nur bei den unter No. 1—3 genannten Methoden werden mangelhafte Cacaos hergestellt, auch bei Anwendung mehr fachkundiger Verfahren, in Fabriken, die mit Präpariertrögen und allen modernen Maschinen ausgestattet sind, wird oft ein Cacaopulver fabriziert, das alles andere, aber kein Genuss-Mittel ist. Mir wenigstens bereitet eine fade Brühe mit Salmiak-Geruch und starkem Zimmt-Geschmack keinen Genuss!

Von ernstem Streben, ein in Geschmack und Bekömmlichkeit vollkommenes Fabrikat zu liefern, von einem Achtung gebietenden Ringen, die ausländischen Qualitäten durch bessere Qualitäten vom deutschen Markte zu verdrängen, ist in — einzelnen Betrieben nichts zu spüren! Manche Fabrikanten übersehen eben, dass ein Meister oder Chocolatier wohl nach einem jahrelang erprobten Rezept eine gute Chocolade anfertigen kann, aber trotzdem noch lange nicht die peinliche Gewissenhaftigkeit und feinste Beobachtungsgabe besitzt, welche die Fabrikation eines erstklassigen Cacaopulvers unbedingt erfordert.

Meine Ansicht ist kurz folgende: Das Fabrizieren von Cacaopulver darf nicht als ein notwendiges Uebel, um Butter zur Chocoladefabrikation zu gewinnen, angesehen werden. Mit der Fabrikation von Cacaopulver darf nur eine darin gründlich erfahrene, denkende, vorwärts strebende Kraft betraut werden, Verträgt ein Betrieb nicht, sich durch das Engagement einer solchen Arbeitskraft zu belasten, so soll der betreffende Fabrikant lieber kein Pulver herstellen.

Ein Freund des »Gordian«.

Da die freie Fabrikation von künstlichen Süssstoffen gesetzlich verboten ist, haben folgende sechs Fabriken von der deutschen Regierung abgelöst werden müssen. Es wurden bewilligt: 1. an die Fabrik Riedel-Berlin 4344 Mk., 2. Chemische Fabrik von Heyden in Radebeul bei Dresden 1 884 840 Mk., 3. Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co. in Elberfeld 248 088 Mk., 4. Saccharinfabrik vorm. Fahlberg, List & Co. in Salbke-Westerhüsen a. E. 1 254 072 Mk., 5. Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning in Höchst a. M. 421 128 Mk., 6. Strassfurter chemische Fabrik vorm. Vorster & Grüneberg 138 288 Mk. zusammen 3 950 760 Mk. Hiervon kommen vorläufig nur 2 696 688 Mk. an die unter 1., 2., 3., 5. und 6. genannten Fabriken zur Auszahlung, da die Fabrik in Salbke-Westerhüsen die Ermächtigung zur Herstellung von Süssstoff für eigene Rechnung erhalten hat und daher nur einen Teil der für sie berechneten Abfindungssumme erhält, dessen Bemessung u. s. w. dem Reichskanzler mit dem Vorbehalte überlassen ist, dass die Gesamtsumme der Entschädigung 400 000 Mk. nicht überschreiten darf.

Ueber Surinam berichtet der Konsul in Paramaribo: Im Gegensatz zur Cacaoproduktion, welche unter den ungünstigen Witterungseinflüssen und den Krankheitserscheinungen am Cacao im Jahre 1902 zu leiden hatte, ist der Ertrag der Zuckerernte der Kolonie Surinam im Jahre 1902 mit einem Ergebnis von 12 930 830 Kilo über den Durchschnittsertrag der letzten fünf Jahre hinausgegangen. Die Menge des Rohres ist zwar etwas geringer ausgefallen, dagegen war der Zuckergehalt bedeutend reicher.

Die Produktionsergebnisse der fünf Zuckerfabriken der Kolonie an Zucker und Rum waren im Jahre 1902 folgende:

Zuckerfabriken	Zucker Kilo	Rum Liter
Marienburg u. Zoelen	5 308 030	538 111
Rust & Werk	1 578 000	—
Alliance	1 700 000	—
Waterloo	2 564 800	170 000
Hazard	1 780 000	149 000
Zusammen	12 930 830	857 111.

Der Preis des Zuckers, der das ganze Jahr über auf dem Weltmarkte sehr gedrückt war, erfuhr in den letzten Monaten des Jahres 1902 eine kleine Steigerung; er stellte sich in Surinam auf 15 und 13 fl. pro 100 Kilo.

(Nach einem Berichte des Kaiserlichen Konsulats in Paramaribo.)

Da auch in unserer Industrie das **rote Kreuz** im weissen Felde benutzt worden ist, machen wir darauf aufmerksam, dass am 1. Juli das folgende Gesetz in Kraft tritt.

1. Das Rote Kreuz darf fortab dauernd nur für Zwecke des militärischen Sanitätsdienstes, sowie von solchen Vereinen oder Gesellschaften geführt werden, denen in Gemässheit von § 1 des genannten Gesetzes von den Herren Ministern der geistlichen, Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten und des Innern hierzu die Genehmigung erteilt ist.

2. Bis zum 1. Juli 1906 darf das Rote Kreuz ohne weitere Förmlichkeiten, auch auf Waren, auf deren Verpackung oder Umhüllung — nach § 6 genannten Gesetzes —

in eingetragenen Warenzeichen oder Firmen, deren Anmeldung zur Eintragung vor dem 1. Juli 1901 erfolgt ist, sowie

im Namen rechtsfähiger Vereine, welche vor diesem Tage nach ihren Satzungen bereits das Rote Kreuz hatten, fortgeführt werden.

3. Einstweilen gestattet ist die Beibehaltung auf allen gegenwärtig im Handel befindlichen Waren, auf deren Verpackungen und Umhüllungen, welche

a. bereits vor dem 26. März 1902 mit dem Roten Kreuz bezeichnet, sowie

b. ausserdem mit einer auf jedem einzelnen Handelsgegenstande auzubringenden behördlichen Stempelmarke versehen worden sind.

Nicht zulässig ist indessen die Anbringung dieser Stempelmarken bei den erst nach dem 26. März 1902 angefertigten und mit dem Roten Kreuz bezeichneten Waren, z. B. bei Waren, deren Brauchbarkeit durch

Digitized by Google

längeres Liegen beeinträchtigt wird, wie bei Nährmitteln, Jodoform und Sublimatverbandstoffen, insofern nicht der Beweis geführt werden kann, dass sie doch bereits vor dem 26. März 1902 mit dem Roten Kreuze bezeichnet sind.

Nicht zulässig ist ferner die Verstempelung von Etiketten oder Umhüllungen mit dem Roten Kreuze für sich allein, ohne dass sie in Verbindung mit den betreffenden Waren sind.

Gewerbetreibende aller Art, insbesondere Apotheker, Drogisten, Bandagisten, Nahrungsmittelverkäufer, Händler mit gesundheitsgemässen Kleidungs- oder Ausrüstungsgegenständen und dergl. mehr, haben ihre diesbezüglichen, den Bestimmungen unter a. und b. entsprechenden Waren unter Angabe der ungefähren Anzahl der einzelnen Waren, Gegenstände, Päckchen und dergl. dem zuständigen Polizeirevier schleunigst anzuzeigen. Dasselbe wird dafür Sorge tragen, dass jeder dieser Gegenstände bis zum 1. Juli d. J. mit einer entsprechenden Stempelmarke versehen wird. Den Gewerbetreibenden erwachsen hieraus keinerlei Kosten.

4. Vollständig verboten ist die Fortführung des Genfer Roten Kreuzes vom 1. Juli d. J. bei allen nicht unter Ziffer 1, 2 und 3 a und b angeführten Vereinen, Waren, Gegenständen, Veröffentlichungen und dergl., insbesondere auch auf allen nicht mit der Stempelmarke (s. Ziffer 3) versehenen und nicht unter Ziffer 1 und 2 gehörigen Waren und Gegenständen.

Ferner ist verboten das Rote Kreuz auf Firmenschildern aller Art, insofern die Firma nicht unter Ziffer 1 und 2 dieser Bekanntmachung (§§ 1 und 6 des Gesetzes) fällt, in Reklamelaternen, Visitenkarten, Katalogen, Anzeigen, Geschäftspapieren aller Art und dergl., insbesondere auch auf Firmenschildern u. s. w. von Apotheken, Drogisten, Bandagisten, Instrumentenmachern, Nahrungsmittelverkäufern, von Händlern mit gesundheitsgemässen Kleidungs- oder Ausrüstungsgegenständen, Badeanstaltsinhabern, Hebammen, Heilgehilfen, Masseuren, Masseurinnen, Krankenpflegern und Krankenpflegerinnen, Barbieren, Friseuren und dergl. mehr.

Zuwiderhandelnde haben ihre Bestrafung gemäss § 2 des Gesetzes vom 22. März 1902 zu gewärtigen.

Berlin, den 11. Juni 1903.

Der Polizeipräsident.
von Borries.

Die Cacao- und Chocoladenfabrik von P. W. Gaedke in Hamburg hat ein grösseres Schadenfeuer gehabt. In Hamburger Blättern stand darüber folgendes:

Grossfeuer wurde kürzlich morgens 4 Uhr auf der Hauptfeuerwache gemeldet: es brannte in der Cacao-, Chocoladen- und Biskuitfabrik von P. W. Gaedke an der Alsterkrügerchaussee. Die Züge 4, 9 und 10 wurden nach der Brandstelle beordert und nahmen mit fünf Rohren das Feuer in Angriff. Der Herd des Brandes war die Chocoladensiederei, wo durch Selbstentzündung der Elevatoren das Feuer zum Ausbruch gekommen war. Die Feuerwehr konnte die Gefahr sehr bald beseitigen, sodass eine weitere Ausdehnung des Feuers verhindert werden konnte. Zug 10 konnte um 7¾ Uhr, Zug 4 um 8¼ Uhr und Zug 9 um 8½ Uhr abrücken, während eine Brandwache zurückblieb. Der durch das Feuer verursachte Schaden ist recht bedeutend, er wird noch dadurch vermehrt, dass der Betrieb in der Abteilung für Chocoladenfabrikation gestört ist.

Herr P. W. Gaedke schreibt uns: Hierdurch gebe ich Ihnen, um Unrichtigkeiten vorzubeugen, Bericht über das heute Morgen 4 Uhr in der Siedereiund Pulverisier-Abteilung meiner Cacaofabrik entstandene Schadenfeuer. Durch bis zur Stunde nicht aufgeklärte Ursachen hat sich in den Transportschnecken oder Elevatoren Cacao entzündet. Das hierdurch entstandene Feuer verbreitete sich auf diesem Wege durch drei Etagen, vernichtete die Holzbekleidung der Maschinen und beschädigte das Dach dieser Fabrikabteilung. Die Feuerwehr war sofort zur Stelle und löschte den Brand nach ca. zweistündiger Arbeit. Die Biskuit- und Chocoladenfabrik ist durch das Feuer in keiner Weise in Mitleidenschaft gezogen, und auch der Betrieb der Siederei wird durch Benutzung provisorischer Einrichtungen in wenigen Tagen wieder hergestellt sein.

Zucker und Cacao von den Philippinen. Wir finden in Dun's Review folgenden Bericht über die Philippinen:

Die Philippinen könnten in nächster Zukunft sich zu einem sehr bedeutenden Zuckerindustrie-Distrikte entwickeln. Sowohl die Boden- als auch die klimatischen Verhältnisse dieser Inseln sind für die Zuckerrohrkultur sehr geeignet. Trotzdem ist die Produktion von Zucker auf den Philippinen während der verflossenen vier Jahre um mehr als 50 Prozent zurückgegangen; auch die Ausfuhr blieb im verflossenen Jahre um ein Drittel hinter der zur Zeit der spanischen Regierung erreichten Höhe zurück. Ein Hauptgrund dieser Abschwächung ist in dem wachsenden Wettbewerb des Rübenzuckers im Weltmarkt zu suchen; ferner wurde die Zuckerrohrkultur und Verwertung auf den Philippinen durch den Ausbruch der Rinderpest im Jahre 1901 erheblich beeinträchtigt. Ausserdem hat der Krieg sowie die Ausweisung der chinesischen Arbeiter seit der amerikanischen Besitzergreifung die Entwickelung der Zuckerindustrie aufgehalten und die Plantagenbesitzer an der sachgemässen Bewirtschaftung ihrer Plantagen gehindert. Eine beträchtliche Anzahl von Zuckerrohr-Plantagen war während des Krieges zerstört worden und ist infolge der zur Zeit herrschenden ungünstigen Verhältnisse bisher noch nicht wieder angebaut worden. Die Entwickelung der Zuckerindustrie auf den Philippinen wurde endlich hauptsächlich dadurch unterbunden, dass der amerikanische Kongress den zollfreien Eingang von Zucker aus den Inseln nicht gestattete. Bei einer Zollbefreiung oder wenigstens einer Zollbegünstigung seines Produktes in den Vereinigten Staaten würde dieser Industriezweig neue Lebenskraft erhalten, die zerstörten Plantagen würden wieder angebaut und neue Plantagen sowie Fabriken errichtet werden. —

Cacao wird fast in allen Teilen des Inselreiches angebaut und bildet einen der bedeutendsten Exportartikel der Philippinen. Bis jetzt ist noch kein Versuch gemacht worden, diesen Industriezweig weiter zu entwickeln; es würden aber sowohl Produktion als Ausfuhr dieses Artikels sich einer erheblichen Ausdehnung fähig erweisen, wenn mehr Sorgfalt darauf verwendet würde. (Nach Dun's Review.)

Preisselbeeren mit Capillairsirupzusatz. Eine rheinische Firma bringt unter dem Namen »Bonbonsirup« ein aus Capillairsirup hergestelltes Präparat in den Handel, das als Zusatz zu Marmeladen u. s. w. Verwendung findet. Der Cölner Kaufmann B. benutzte das Fabrikat ebenfalls beim Einkochen von Preisselbeeren, die er dann teils mit der Deklaration »mit Bonbonzucker« zum Verkauf stellte, teils ohne diese Deklaration abgab. Von der Nahrungsmittelpolizei deshalb angezeigt, wurde B. wegen Fahrlässigkeit vom Schöffengericht mit 15 Mk. Geldstrafe belegt, der Fabrikant des Bonbonsirups von der Anklage der Nahrungsmittelfälschung in Düsseldorf freigesprochen. Die Cölner Staatsanwaltschaft legte gegen das auf Fahrlässigkeit lautende schöffengerichtliche Urteil gegen B. Berufung ein mit der Begründung,

Digitized by Google

dass hier eine wissentliche Gesetzesübertretung vorliege. Am 18. April cr. hatte sich die Cölner Strafkammer infolgedessen als Berufungsinstanz mit der Sache zu beschäftigen. Der gerichtliche Sachverständige, Chemiker Dr. Lork-Düsseldorf, erklärte, dass Capillairsirup aus 35 Prozent Zucker, 35—40 Prozent Dextrin und der Rest aus Wasser bestehe. Die Preisselbeeren erhielten durch einen solchen Zusatz eine Verlängerung und somit eine Verschlechterung, da der Capillairsirup durch seinen Dextringehalt die Ware dicker erscheinen liesse, als wenn sie nur mit Raffinade eingekocht sei. Das Publikum werde dadurch getäuscht, da es in dem breiigen Zeuge mehr reinen Zucker vermute und ausserdem durch die Bezeichnung Bonbonzucker irregeführt werde. Der Ausdruck »Bonbonzucker« komme daher, dass Capillairsirup vielfach Verwendung bei Herstellung von Bonbonzucker finde, hier sei aber nur Capillairsirup damit bezeichnet. Dr. Lork schliesst seine Ausführungen mit der Behauptung, dass sich Ware, die mit 50 Prozent eingekocht sei, selbst konserviere, Dextrin sei hierzu keinesfalls geeignet. Die Beweisaufnahme, bei der noch festgestellt wurde, dass B. vor dem Versand von Kollis die darauf befindlichen roten Deklarationszettel entfernt hatte, — wurde von dem präsidierenden Landesgerichtspräsidenten mit der Bemerkung geschlossen, dass nach den Ausführungen des Sachverständigen der Name »Bonbonzucker« als Hokuspokus anzusehen sei, mit dem sich die Fabrikanten den Konsumenten und Gerichten gegenüber decken und durch den fremden Zusatz doch nur Zucker sparen wollten.

Trotzdem nun der Vertreter der Anklage selbst die Verwerfung der eingelegten Berufung beantragte, da er die Wissentlichkeit der Gesetzesübertretung nicht aufrecht erhalten könne, kam der Gerichtshof zu folgendem Urteil: Der Ausdruck »Bonbonzucker« ist lediglich ein Mäntelchen, um dem Publikum etwas vorzumachen. Die Leute lassen sich leider trotz der Warnungen durch die Zeitungen immer wieder verführen, gefälschte Lebensmittel zu kaufen. Die Gerichte müssen sich in stets wachsendem Maasse mit diesem Vergehen beschäftigen; wenn nur geringe Strafen erkannt werden, wird damit nichts erreicht. Der Fabrikant verdient bei der minderwertigen Ware so viel, dass er kleine Geldbussen verschmerzt; es erscheint deshalb hier eine Geldstrafe von 100 Mk. nach § 10 alinea 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom Jahre 1879 angebracht.

Eine spassige Geschichte. Vor dem Bezirksgericht Neubau hatte sich jüngst der Hoflieferant Oskar Pischinger, Direktor der Chocoladefabrik L. Pischinger & Sohn, wegen Erzeugung und Verkaufes von Chocolade-Pralinés, die als Fülle Sägespähne enthielten, zu verantworten. Neben ihm erschienen die Juxartikelhändler Sigmund Klingel und Karl Hussa, die solche Pralinés verkauft hatten, als Angeklagte. Pischinger, der von Dr. Albert Saxl verteidigt wurde, verantwortete sich dahin, dass er die Pralinés nicht an Lebensmittelhändler, sondern nur an Juxwarengeschäfte abgegeben, die den Artikel in ihren Schaufenstern als Pralinés mit Sägespähnen ankündigten. »Es war ein Riesenjux sonst Nichts.« — Richter Gerichtssekretär Dr. Obenrauch: Der Jux besteht aber doch darin, dass irgend jemand die Pralinés als Genussmittel zu verzehren sucht. Durch eine Ministerial-Verordnung vom 2. April 1901 ist die Beimengung von ungeniessbaren Dingen in Lebensmitteln verboten. — Angeklagter: Diese Pralinés sind aber keine Lebensmittel, sondern Juxartikel. Klingel gab an, die Pralinés seien nur für Juxlotterien und dgl. verkauft worden, und er habe die Kunden immer aufmerksam gemacht, dass sie Sägespähne enthalten. Der Richter fand alle drei Angeklagten der Uebertretung des Lebensmittelgesetzes schuldig und verurteilte Pischinger zu hundert Kronen, Hussa zu fünfzig Kronen und Klingel zu zwanzig Kronen Geldstrafe. Hussa berief gegen das Urteil, die beiden anderen hielten sich Bedenkzeit offen.

Ist das nun eine spassige Geschichte oder ist's eine ernste?! Wie ein Gericht bei solchem Jux zu einer Verurteilung kommen kann, ist einem nichtstudierten Menschen unbegreiflich.

Die wirtschaftliche Lage der Schweiz für 1902 wird wie folgt geschildert:

Als besonders günstig wird der vorjährige Stand der Chocoladefabrikation in einer der letzten Nummern der »Schweizerischen Handelszeitung« (No. 52 vom 6. Mai d. J.) bezeichnet:

»Den besten Geschäftsgang in der schweizerischen Industrie hat gegenwärtig die Chocoladefabrikation. Die Ausfuhr im Jahre 1902 war um ein volles Viertel grösser als 1901 und überstieg einen Wert von 18 Millionen Franken. Das ist aber nur die Ausfuhr. Der grosse und noch von Tag zu Tag wachsende Konsum in der Schweiz selbst ist darin nicht inbegriffen und entzieht sich wohl einer genauen Schätzung.

Dass das Jahr 1902 nicht etwa nur ausnahmsweise günstig war, zeigen übrigens die Ziffern für den Januar und Februar von 1903. Diese übertreffen mit 7000 dz Ausfuhr die beiden gleichen Monate von 1902 bereits wieder um 2000 dz.«

Absatz von Chocolade und Cacao nach Aegypten. Für Chocolade und Cacao bietet sich in Aegypten ein ziemlich günstiges Absatzfeld. Bisher lag dieses Geschäft ausschliesslich in französischen Händen, doch treten bereits Holland und Deutschland in dem Artikel als scharfe Konkurrenten auf dem Markte auf, wenn auch Frankreich immer noch den bei weitem grössten Teil des ägyptischen Bedarfs deckt. Die ausländischen Reisenden, unter denen übrigens französische nur selten angetroffen werden, besuchen meist die Pastetenbäckereien, Konditoreien und Cafés, wo ihnen zahlreiche Aufträge zufliessen. Ein rühriger Reisender kann hier leicht lohnende Bestellungen zu Buch nehmen. Diese kleinen Abnehmer sind in der Regel sichere Bezahler, die ihren Verpflichtungen prompt nachkommen. Zur leichteren Anknüpfung von Geschäftsverbindungen nach Aegypten empfiehlt es sich, Reisende für Kognakfirmen mit der dortigen Vertretung zu betrauen, da dieselben infolge ihres Besuchs von Bars, Cafés und ähnlichen Etablissements zum Absatz von Chocolade und Cacao geeignete Gelegenheit finden. Die am meisten bevorzugte Chocoladenmarke ist die der französischen Firma Poulin, die es besonders verstanden hat, ihre Ware dem einheimischen Geschmack anzupassen.

(Nach einem Bericht der französischen Handelskammer in Konstantinopel.)

Samoa. Einem Bericht des Geheimrat Wohltmann, der sich zur Zeit im Auftrage des Colonialwirtschaftlichen Komitees, Berlin, in Samoa aufhält, entnehmen wir:

Das Klima Samoas ist in der That ein anderes als das des tropischen Afrika, wenngleich es auch seinen recht tropischen Charakter keineswegs verleugnet. Aber es ist hier doch möglich, dass der Weisse in den Morgen- und den weniger sonnigen Nachmittag-Stunden selbst tüchtig Hand mit an die Feldarbeit legen kann, ohne Nachteil für sein Befinden. Ein Uebertreiben körperlicher Arbeit rächt sich jedoch auch hier, und giebt sich äusserlich darin kund, dass die Frische der europäischen Gesichtsfarbe und die körperliche Schaffenslust alsbald erheblich zurückgeht. Es ist auch hier im allgemeinen geboten, dass derjenige Deutsche,

Digitized by Google

welcher hier eine Reihe von Jahren angestrengt gearbeitet hat, seine Gesundheit in kühlerem Klima wieder auffrischt, wenn er sich dieselbe für länger erhalten will. Eine Auswanderungs-Kolonie für den deutschen Landwirt ist daher Samoa keineswegs. Alle derartigen Behauptungen entspringen vorlauten und unreifen Anschauungen.

Upolu verdient den Namen einer lieblichen grünen Insel, die die Eigenart der Südsee-Inseln besonders an sich hat. Bis auf die zackigen Spitzen des Höhenrückens geht eine dichte Wald- und Busch-Vegetation, welche selbst die schroffen und Erdboden armen Felsen überzieht. Aber vielfach ist der Wald nur schwach und buschartig, so dass er sehr gegen den stämmigen Urwald Kameruns absticht. Der Grund hierfür liegt nicht etwa in der Ungunst des Klimas und der Regenverhältnisse. Diese sind vielmehr der Vegetation sehr zusagend. Nach dem, was ich bis jetzt an langjährigen Regenmessungen einsehen konnte, scheint mir die Insel — sehr verschieden an den verschiedenen Orten und in den verschiedenen Jahren — 2500—4500 mm Regenhöhe aufzuweisen. Auch der Boden gestattet, dass sich ein kräftiger Urwald entwickeln kann. Wenn er gleichwohl vielfach vermisst wird, so ist der Grund dafür darin zu suchen, dass die Insel früher im Innern ausserordentlich stark, weit mehr denn jetzt, bevölkert und angebaut gewesen ist. Dafür liegen in der Unzahl von Steinmauern, die als Grenze oder Verteidigungswälle dienten, sowie in den verödeten Dorfplätzen inmitten der Wälder die sichersten Beweise vor. Diese Steinmauern findet man an der ganzen Nordseite der Insel Upolu nicht nur in den niederen Lagen der Küste und auf den unteren flachen Basaltplateaus, sondern auch hoch hinauf bis etwa zu 300 Meter Erhebung über dem Meere. Und überall, wo sie vorhanden, ist der Urwald noch jung und schwach. In den höheren Lagen der Insel nimmt dagegen der Wald an Mächtigkeit und Höhe der Stämme zu und nähert sich hier dem in Kamerun. In den höheren Lagen ist zwar auch die Regenmenge eine grössere und sichere als unten.

Der Umstand nun, dass die ganze Insel mit alten Kulturstätten übersät ist und einst, wie man wohl sicher annehmen kann, eine dichte Bevölkerung ernährte, hat es vielfach mit sich gebracht, dass der Boden zumeist nicht mehr jungfräulich und durch die Taro- und Bananenpflanzungen der Eingeborenen stark ausgesogen ist, insbesondere an Kali. Infolgedessen, sowie auch infolge seines jüngeren Alters vermochte der neue Wald sich hier nur mässig zu entwickeln und enttäuscht vielfach beim ersten Anblick.

Der Boden der Insel ist, soweit ich ihn bis jetzt kennen lernte, sehr mannigfaltig. Ist der Basalt anscheinend auch ziemlich gleichartig ein plagioklasreicher, so haben doch die Verwitterungs-Produkte mannigfache Umlagerungen erfahren. Die Kiesbette, welche man auf flachen Lagen im Untergrunde antrifft, sind ein Beweis, dass die Bäche der Insel — die Bezeichnung von „Flüssen" ist nicht berechtigt, es liegen vielmehr nur kleine Gebirgsbäche auf Upolu vor — vielfach ihren Lauf änderten und somit vielen Boden von oben nach unten transportierten, was an der Oberfläche garnicht mehr zu erkennen ist. Eine genauere Beschreibung der verschiedenen Bodensorten behalte ich meinem Berichte vor. Ich möchte hier auf drei eigenartige Zustände hinweisen, die für hier sehr bezeichnend sind.

Erstens ist der Boden fast durchweg sehr steinreich, zuweilen nur auf der Oberfläche, gemeiniglich jedoch auch in der Tiefe, sodass man ohne Pflanzlöcher hier fast nirgends auspflanzen darf. Zweitens ist der Boden ausserordentlich locker, wie ich sonst noch nirgends gesehen habe, so locker, dass manche der kleinen Gebirgsbäche garnicht die Küste erreichen, sondern unterwegs, wo das Gefälle geringer geworden, versickern. Drittens ist der Boden vielfach ganz ausserordentlich eisenreich und daneben kalk- und kaliarm. Die Cacaokultur hat daher hier mit mannigfachen Hindernissen zu kämpfen und ist keineswegs in der Ausdehnung möglich, wie man hoffte. Ich habe bereits jetzt, trotzdem in diesem Jahre eine grosse Missernte auf den Bäumen zu verzeichnen ist, die Ueberzeugung gewonnen, dass Cacao in ausgewählten Lagen und mit Sachkenntnis gepflanzt und bearbeitet auf Upolu sicheren Erfolg verspricht. Freilich sind die Flächen, welche eine rentable Kultur versprechen, keineswegs so gross, wie in optimistischer Weise angenommen wurde. Jene übertriebenen Auffassungen werden übrigens hier von alten erfahrenen Pflanzern durchaus verurteilt, und befinde ich mich im allgemeinen mit meinem Urteil durchaus mit diesen in Uebereinstimmung. Sicherlich wird sich Upolu in Zukunft einer gedeihlichen Cacaokultur in begrenztem Maasse erfreuen, aber niemals eine Cacao-Insel ersten Ranges werden.

Britisch-Ostindien. Sonderzoll für Zucker aus verschiedenen Ländern. Laut einer auf Grund des Artikels 8 B Absatz 3 des Gesetzes zur Abänderung des britisch-indischen Tarifgesetzes vom Jahre 1902 erlassenen Bekanntmachung der indischen Regierung vom 20. Februar d. J. ist dem im Artikel 8 B Absatz 1 des genannten Gesetzes bezeichneten Ueberzoll entsprechend für Zucker aus nachstehend genannten Ländern ein Sonderzoll mit Wirksamkeit vom 1. März 1903 ab, wie folgt, festgesetzt worden

Länder	Zuckerart	Betrag des Ueberzolls für den Zentner Rup.	Ann.	Pies.	Sonderzoll für den Zentne Rup.	Ann.	Pies.
Frankreich ..	Raffinierter Zucker .	1	3	4	—	9	
	Rohzucker	1	—	10	—	8	
Dänemark...	Kandiszucker und Zucker in ganzen oder zerbrochenen Broten, Tafeln, Scheiben u. s. w., von jeder Farbe, und gemahlener weisser Zucker, welcher heller ist als Nr. 20 des Amsterdamer Standard	1	1	8	—	8	1
Argentinische Republik ..	Raffinierter Zucker .	10	14	10	5	7	
	Rohzucker	8	1	4	4	—	
Russland	Raffinierter Zucker .	19	4	4	9	10	
	Rohzucker	11	15	8	5	15	1

Companhia da Ilha do Principe. Diese G sellschaft hat kürzlich ihren Jahresbericht für 190 veröffentlicht. Die Pflanzungen auf der Insel S. Thou bestehen danach aus 2 554 640 Cacao- und 1 162 30 Kaffeebäumen, und auf der Insel Principe aus 1 073 77 Cacao- und 20 300 Kaffeebäumen. Die Produkti im Jahre 1902 betrug 64 234 Arrobas (1 Arroba = 15 kg) Cacao und Kaffee.

Ausser Cacao und Kaffee werden auf den Pfla zungen dieser Gesellschaft auch noch andere Pflanze kultiviert: z. B. Bananen, Kokosbäume, Ölpalme Kolabäume, Kautschukpflanzen, Vanille, Cinchone Holzbäume; ausserdem zur Nahrung der Arbeit noch Mais, Maniok, Bohnen, Gemüse u.s.w.

Digitized by Google

Nicht weniger als 1703 Personen sind in den Pflanzungen dieser Gesellschaft auf S. Thomé und Principe beschäftigt, und zwar 50 Europäer und 1653 Neger. Im Jahre 1902 wurden auf der dieser Gesellschaft gehörenden Pflanzung Agua Izé in S. Thomé 6718 m Eisenbahn Decauville gebaut, auch wurde die Kaibrücke in der Bucht von Praia Rei vollendet.

Der Gewinnsaldo Ende 1902 betrug 230 564 $ 976 Reis, und die Gesellschaft hat an die Aktienbesitzer im ersten und zweiten Halbjahr 1902 zusammen 14 pCt Zinsen gegeben. (Tropenpflanzer.)

Vanillekultur auf Samoa. Der französischen Mission, die für die Einführung verschiedener Kulturen auf Samoa Erspriessliches geleistet hat, gehört auch das Verdienst, der Vanillekultur Eingang verschafft zu haben.

Anscheinend mit gutem Erfolge hat sich das Gewächs auf dem günstigen, mit feuchten Niederschlägen reichlich bedachten Upolu verbreitet, und wenn auch die Ernten noch gering sind, so scheint das Produkt doch vorzüglich zu sein und berechtigt zu guten Erwartungen. Natürlich sind nicht alle Gegenden Upolus für den Vanillebau geeignet, zumal vielfach die nötige Feuchtigkeit fehlt, speziell in der Nähe Apias. Auf den niedrig gelegenen Terrains bei Apia dürfte die Vanillekultur wohl Enttäuschungen hervorrufen. Die hoher gelegenen, mit Regen reichlich bedachten Gegenden Nordupolus, sowie ganz besonders die regenreiche Südseite der Insel dürften für den Vanillebau von grösserer Bedeutung werden. Speziell in der Safatagegend, welche eine Menge Flüsse und Bäche, mit teilweise flachen Ufern, die eine künstliche Bewässerung zulassen, aufweist, wird der Anbau von Vanille grössere Ausbreitung gewinnen, und wird sicherlich bei rationellem Betriebe erfolgreich sein. Daher beabsichtigt auch die Safata-Samoa-Gesellschaft, dem Beispiel der Deutschen Samoa-Gesellschaft nachzufolgen und kleinere Flächen mit Vanille, auf dem dazu sehr geeigneten Gelände, anzubauen. Nachteilig für Samoa ist allein der Umstand, dass die Befruchtung eine künstliche sein muss, da leider die dies ausführenden Insekten bei uns gänzlich fehlen.

Die Preise werden wohl nicht die Höhe erreichen, wie z. B. in Réunion; jedoch wird die Kultur, falls sie rationell betrieben wird, einträglich sein und ist speziell den kleinen Ansiedlern sehr zu empfehlen. (Tropenpflanzer.)

Türkei. Einfuhr von mit Anilinfarben gefärbtem Zuckerwerk. Nach einer früheren Mitteilung sollte das Verbot der Einfuhr von mit Anilinfarben gefärbtem Zuckerwerk nach der Türkei aufgehoben sein. Neueren Nachrichten zufolge soll die turkische Zollverwaltung die Angelegenheit wieder aufgenommen haben und sich der Einfuhr derartigen Zuckerwerks gegenüber ablehnend verhalten. Es sind indessen Verhandlungen eingeleitet, um die Angelegenheit thunlichst bald zu einem befriedigenden Abschluss zu bringen. (The Board of Trade Journal.)

Cacaobutter.

Bericht vom 23. Juni 1903.

Die heutige Nummer des Gordian hat sich um vier Tage verspäten müssen, weil die Butterberichte für die Juliauktion nicht vor dem 23. Juni zu bekommen waren. Die Juli-Nummer, Nr. 197, kann erst am 8. Juli erscheinen, weil die Juliauktionen erst am 7. Juli stattfinden, was wir vorzumerken bitten.

London meldet für die Juliauktion, die also am 7. stattfindet, 40 000 Kilo Cadbury-Butter an. Das ist das bekannte Sommerquantum.

1902	waren	es	im	Juli	50 000 Kilo
1901	»	»	»	»	35 000 »
1900	»	»	»	»	20 000 »
1899	»	»	»	»	45 000 »

Der August bringt in der Regel nur 20—30 000 Kilo. In der Juniauktion ist für Cadburybutter, von der 80 000 Kilo verkauft worden sind, $11^1/_8$ pence bezahlt worden, was wir in Nr. 195 noch nicht mitteilen konnten. Die Nachfrage in England ist still, der englische Bedarf findet seine Deckung in der Produktion des Landes reichlich, ja es wird sogar englische Butter seit Monaten exportiert; sie muss dann, da England keine Rückzollvergütung kennt, zu einem billigeren Preise verkauft werden, als sie im eigenen Lande erzielt. —

Für die Juliauktion in Amsterdam sind folgende Mengen angemeldet:

70 000	Kilo	Van Houtens	Butter
16 000	»	Dejongs	»
3 000	»	Mignon	»
11 000	»	Merkurstab	»
zus. 100 000	Kilo.		

Der Markt ist in Holland unverändert ruhig; Neigung zu grossen Kontrakten ist bei dem ebenso ruhigen Bohnenmarkte wenig vorhanden. Von Deutschland gilt dasselbe. Man kann aber auch nicht sagen, dass allzugrosse Vorräte sichtbar wären und sich auf den Markt drängten. Käufer glauben sicher nicht recht an hohe Herbstpreise und Verkäufer scheinen keine Baisse zu befürchten. In aller Ruhe finden daher zu den in den Auktionen festgesetzten Preisen Käufer ihre Deckung!

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Digitized by Google

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)

Fabrik technischer Papiere

empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**

Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Zu verkaufen eine nachweislich rentable

Landbäckerei

für 8000 ℳ. mit 4000 ℳ. Anzahlung.

Otto Lindemann,
Westerwohld bei Nordhastedt.

„Capitalbeteiligung"

von Cacaofabrik an

Cacao-Versandgeschäft

praktischer Handhabung **gesucht. Cacao-Koch postl. Dresden 16.**

Ein **nachweislich tüchtiger** und mit **guten Zeugnissen** versehener **Gehilfe** der Zuckerwarenbranche wird zum sofortigen Antritt **gesucht.** Angebote mit Lohnansprüchen unter **F.W.25** an den **Verlag des Gordian, Hamburg.**

Presstücher und -Deckel

aus Kameelhaar, Wolle, Rosshaar, Baumwolle, Hanf

liefern billigst

Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Tüchtiger energischer

Kaufmann

redegewandt, durchaus branchekundig, guter Verkäufer, sucht Engagement von grösserer Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik. Gefl. Offerten bitte unter **R. 45** an den Verlag des Gordian einzusenden.

Chocolatier,

der in der Fabrikation **(auch Schweizer Art) gründlich** bewandert ist, wird unter günstigen Conditionen acceptiert.

Angebote nur von **allerersten** Kräften unter Angabe der bisherigen Thätigkeit sind zu richten an

Gustav & Wilhelm Heller, Wien X.

Sehr leistungsfähige geräumige Fabrik am Niederrhein beabsichtigt, sich der Nahrungs- und Genussmittelbranche zuzuwenden. Dieselbe **sucht** einen

Fachmann

welcher in der **Herstellung von Präserven, Saucen, Gewürzen** u. dgl. versiert ist. Selbiger kann als Beamter vorteilhafte Stellung gewinnen oder sich **beteiligen,** eventuell auch nur seine Rezepte und Routinen verkaufen. Offerten sub **K. T. U. 844** an **Rudolf Mosse, Cöln.**

Wellpapier — Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

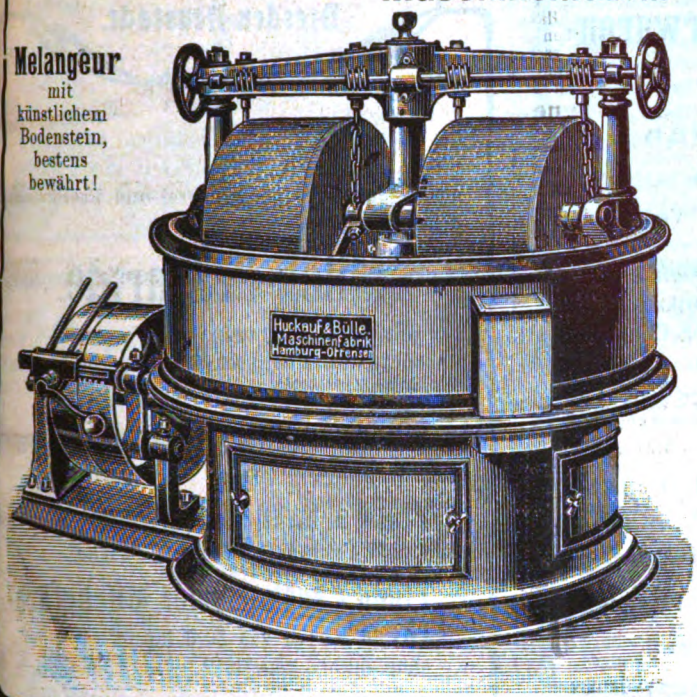
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Melangeur
mit
künstlichem
Bodenstein,
bestens
bewährt!



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Aeltere Jahrgänge

des „Gordian“ haben wir noch in wenigen Exemplaren **gebunden** zu den folgenden Preisen abzugeben:

Jahrgang I	1895/96	Nr. 1— 24	Mk.	16.—
„ II	1896/97	„ 25— 48	„	18.—
„ III	1897/98	(fehlen 2 Nummern)	„	16.—
„ IV	1898/99	Nr. 73— 96	„	20.—
„ V	1899/00	„ 97—120	„	16.—
„ VI	1900/01	„ 121—144	„	16.—
„ VII	1901/02	„ 145—172	„	16.—
„ VIII	1902/03	„ 173—192	„	20.—

Bestellungen an Verlag des Gordian in Hamburg erbeten oder an den Buchhandel.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 197.** Hamburg, 5. Juli 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

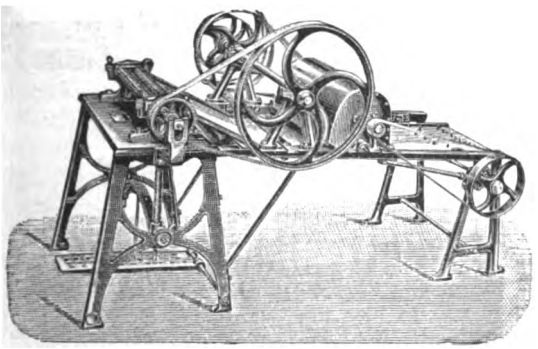
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

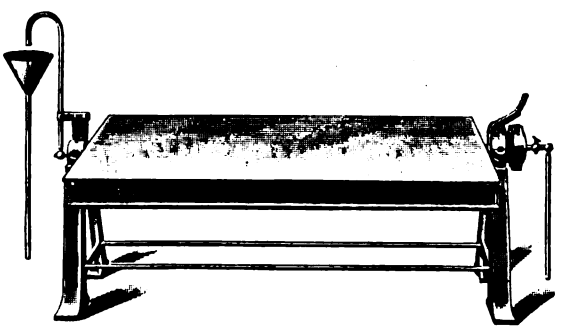


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

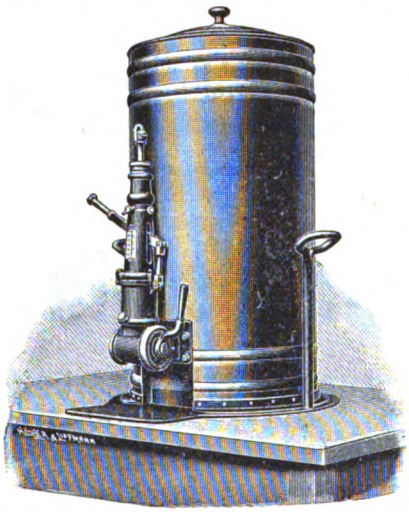
Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen
mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade. zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnenpulver
und
Fettvollmilchpulver.

Für feine Chocolade:
Vollmilchpulver.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- und Mager-Milch.
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Himbeeröl „Sachsse“
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse“
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 197:

San Thomé-Cacao. — Cacaobau an der Goldküste. — Geschützte Warenzeichen. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Cacaobohnen-Markt. — Allerlei. — Cacaobutter. — Anzeigen.

San Thomé-Cacao.

Bericht vom 4. Juli.

Der erste Akt ist zu Ende, der zweite wird uns vorgespielt: nach den Quietschtönen der Baissiers haben wir jetzt das Vergnügen, dem Posaunenlärm der Haussiers zu lauschen. Mit einer Fixigkeit, die ihresgleichen sucht, sind die Preise für San Thomé-Cacao wieder um soviel gestiegen, als sie vorher geworfen worden waren. Das Monte-Carlo aus den früheren Jahren ist wieder in Lissabon aufgebaut worden; eine Anzahl von Pflanzern hat sich über den Löffel barbieren, hat sich auskaufen lassen, hat sich zur Lieferung bis auf späte Termine auf der Basis der billigsten Tage binden lassen und nun, nachdem diese, die Produzenten, »reingelegt« worden sind, kommen die Fabrikanten an die Reihe, die allzuängstlich und allzu pessimistisch den billigen, festen Preisen der letzten sechs Monate gegenüber gestanden haben. Wer unserm letzten Rat, den wir auf Seite 3707 gegeben haben, gefolgt ist und sich versorgt hat, der hat den Spekulanten ein Schnippchen geschlagen und glücklich mit auf dieselbe Karte gesetzt. Aber, ist es nicht ein Skandal, dass Cacaofabrikanten und Cacaoproduzenten verpflichtet werden, Lotterie zu spielen? —

Wir sehen heute, wo wir dieses schreiben, noch nicht bis auf den Grund der Hausseströmung; sie wird sich aber in den nächsten Tagen geklärt haben, so dass wir haarklein werden nachweisen können, wo die grossen und die kleinen Monte-Carlisten zu finden sind und mit welchen Leimsorten sie ihre Fangruten bestrichen haben. Soviel aber steht fest, dass diesesmal dafür gesorgt ist, dass den Spekulanten und Fixern die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Der fruchtbare Regen von Aufträgen **nach** der Preistreiberei, also zu getriebenen Preisen, wird ausbleiben! Aber nicht ausbleiben werden die grösser und grösser werdenden Zufuhren von überall her. Man bedenke doch in Spekulanten-, in Pflanzer- und in Fabrikantenkreisen, dass San Thomé in den ersten sechs Monaten dieses Jahres schon rund **48 000 Sack mehr** gebracht hat, als im Jahre 1902 zwischen Januar und Juni. Als der Gordian im Januar sagte, aus San Thomé würden im Jahre 1903 mindestens 50000 Sack mehr kommen, als im Jahre 1902, da riefen uns Alle zu, daran sei nicht zu denken; wir sollten doch nicht immer mit allzu vagen Zahlen operieren! Nun sehen wir, dass der Gordian noch viel zu bescheiden geschätzt hat. Das erste halbe Jahr hat schon 48 000 Sack mehr gebracht. Nun wollen wir weiter schätzen und wollen sagen: das zweite halbe Jahr, also die vor uns stehende Zeit zwischen heute und Dezember, bringt wiederum ein Mehr von 50—60 000 Sack, so dass wir bis ultimo Dezember rund 390 bis 400 000 Sack San Thomé-Cacao zu erwarten haben. —

Auch diese Schätzung ist nicht von den Sternen herabgeholt; sie wird sich die Bestätigung der Richtigkeit nach sechs Monaten geben lassen können. Schon dieser Julimonat wird drei Dampfer in Lissabon ankommen sehen, die zusammen 25—30 000 Sack bringen werden, gegen 16 939 Sack im Juli 1902. — Wenn von interessierter Seite mit anderen Zahlen operiert wird, so hänge man diese in den heissen Schornstein. Es ist nicht wahr, dass augenblicklich in Lissabon der Stock sehr klein ist. Es liegen nicht bloss 20—25 000 Sack im Stock, sondern es liegen, laut unserer Aufnahme vom 30. Juni 53 000 Sack im Lissaboner Zollhause. Es ist ferner nicht wahr, dass die zwei Lissaboner Julidampfer nur 8—9000 Sack bringen und dass diese schon heute zur Hälfte zu billigen Preisen an Konsumenten verkauft sind. Wahr ist, dass 53 000 Sack im Zollhause liegen; wahr ist, dass der erste Julidampfer schon 10—11 000 Sack bringt und dass keine Rede davon sein kann, dass es an Bohnen fehlt. Die kommenden Spätsommer-, Herbst- und Wintermonate, die stets das grössere Quantum bringen, **müssen** dem Naturgesetze folgen und müssen aus den inzwischen tragbar gewordenen vergrösserten und neuen Anpflanzungen das Plus von ca. 50 000 Sack abliefern, was sie getreulich im ersten Semester dieses Jahres gethan haben. Die Haussespekulanten werden, da diesesmal in

Digitized by Google

anderen Provenienzen nicht mitspekuliert worden ist, wie in früheren Jahren, auf ihren Spielpartien sitzen bleiben, denn andere Ankünfte werden zu marktmässigen Preisen genug angeboten. In ganz kurzer Zeit werden wir wieder alle Aufregung vergessen haben und werden auf dem Preisstand der letzten sechs Monate stehen, welcher gestattet, dass ordinäre Ware mit 48—49 Mk., feine mit 50—52 Mk., allerfeinste mit 52 bis 54 Mk. cif Hamburg zu kaufen ist. Das ist ein Preis, der den Bohnenproduzenten, den vermittelnden Kommissionären und Importeuren, den Fabrikanten, den Konsumenten richtig liegt. Es ist nicht zu wünschen, dass die Preise weiter herabgedrückt werden; es würde sicher die Aufarbeitung der Bohnen mit weniger Sorgfalt ausgeführt werden, wenn die Preise unter diese Grenze kämen, just wie es beim Kaffee der Fall ist.

Nachschrift vom 7. Juli.

In den letzten Tagen hat sich thatsächlich schon wieder die alte Ruhe auf dem Markte etabliert. Der Sturm hat sich gelegt, es kommen schon wieder ganz ordentliche Angebote aus Lissabon. Die Pflanzer werden ihre Zurückhaltung bereuen müssen, wenn sie in Lissabon gar zu grosse Vorräte aufsammeln.

Cacaobau an der Goldküste.

Aus den »Mitteilungen der Deutschen Kolonialgesellschaft«:

»Es ist in der jüngsten Zeit bei den Erörterungen über die Eingeborenenkulturen vielfach auf das Vorbild hingewiesen worden, das der Cacaobau an der Goldküste darstellen soll. Deshalb seien nachstehend einige Mitteilungen wiedergegeben, die ein Beamter des Botanischen Gartens von Aburi der »West African Mail« über diese Kultur gesandt hat.

Obschon bereits 1857 einige Cacaopflanzen in die Goldküstenkolonie eingeführt wurden, ist die Kultur den Eingeborenen erst seit einigen Jahren bekannt geworden. Tettie Quassie, ein Eingeborener von Akkra, war der erste, der sich ihr widmete. Er brachte Pflanzen und Samen 1879 von Fernando Po nach dem 130 km von der Küste gelegenen Orte Mampong, wo er eine kleine Pflanzung anlegte. Nach vier Jahren trugen die Bäume Früchte, die er in den benachbarten Dörfern für 1 £ den Sack verkaufte. Er fand guten Absatz und erteilte den Eingeborenen, die das Einträgliche der Kultur rasch erfasst hatten, Ratschläge für die Fermentierung und Trocknung. 1885 wurde die erste Ladung Cacao von der Goldküste verschifft; es waren 121 Pfund, die mit 6 £ 1 sh bewertet wurden. Dann fand keine Ausfuhr mehr bis 1891 statt. Die Entwickelung der Ausfuhr wird durch folgende Tabelle veranschaulicht:

	(Pfund engl.)	£	sh	d
1885:	121	6	1	0
1891:	80	4	0	0
1892:	240	4	5	0
1893:	3 460	93	17	10
1894:	20 312	546	17	4
1895:	28 906	470	11	7
1896:	86 854	2 275	13	3
1897:	156 672	3 195	14	7
1898:	414 201	9 616	4	0
1899:	714 929	16 063	19	5
1900:	1 200 794	27 280	9	7
1901:	2 195 571	42 837	0	0
1902:	5 367 405	94 944	2	0

Die Basler Missionsgesellschaft führte 1890 eine gewisse Menge Cacao ein und gab sie an die Eingeborenen zu 2 sh für den Sack ab. In demselben Jahre wurde der Botanische Garten zu Aburi angelegt und begann die Regierung, die Eingeborenen zum Cacao- und Kaffeebau aufzumuntern. Zuerst schenkten sie dem Kaffee ihre Aufmerksamkeit; als sie aber erkannten, dass der Anbau wenig lohnt und eine umständliche Aufbereitung nach sich zieht, gingen sie allmählich zum Cacao über. Im Botanischen Garten wurden Versuche angestellt, um zu erkennen, welche Qualität von Cacao gewonnen werden könne. Das Ergebnis ist ein Cacao von ceylonartigem Charakter. Es wurden gedruckte Zirkulare an die eingeborenen Häuptlinge versandt, um sie auf den Erfolg hinzuweisen, den der Goldküstencacao auf dem englischen Markt haben könne, und sie und ihre Stammesangehörigen zum Cacaobau aufzufordern. 1898 unternahm der Vorsteher des Botanischen Gartens eine Reise im Norden und Osten der Kolonie, um die Eingeborenen im Cacaobau zu unterweisen. Massen von Samen wurden unter sie von dem Botanischen Garten aus verteilt In demselben Jahre begann die Regierung mit der Verschiffung von Cacao nach England für Rechnung der eingeborenen Produzenten. Letztere wussten dieses Vorgehen wohl zu schätzen, während der Handel weniger damit einverstanden war. In einem Bezirk allein sind seither reichlich sechs Millionen Cacaobäume angesetzt worden.

Die rasche Entwickelung des Cacaobaues seit 1898 ist nicht europäischem Kapital zu verdanken, da es sich ausschliesslich um Eingebornenkulturen handelt, die allerdings in ihren Anfängen durch die

Digitized by Google

Regierung und kaufmännische Firmen gefördert wurden. Bislang waren Schädlinge in der Kolonie unbekannt; seit kurzem ist jedoch in mehreren Pflanzungen ein Schädling aufgetreten, dem man jedoch mit der gehörigen Umsicht beikommen muss, bevor er ernstlichen Schaden anrichtet. Die gegenwärtigen Aussichten sind sehr befriedigend; nur erscheint das Transportwesen mangelhaft, denn die Ware wird entweder auf Menschenköpfen getragen oder in Fässern nach der Küste gerollt. Dies ist einmal kostspielig, sodann läuft der Pflanzer Gefahr, dass die Ware unterwegs verdorben wird. In jüngster Zeit sind einige Fahrstrassen angelegt worden; allein sie sind noch nicht befahren, sondern nur zum Rollen der Fässer benutzt worden.

Dieser Bericht bedarf einer Ergänzung. Die »Kölnische Zeitung« brachte vor einiger Zeit Mitteilungen über die Entwickelung Kameruns. Dabei wurde auch der Cacaokultur der Eingeborenen an der Goldküste gedacht, die vor einiger Zeit von deutscher Seite besucht wurde. Die Kaufleute und Missionare veranlassen die Eingeborenen, gegen Vergütung von 50 Pfennig für jeden gepflanzten und aufgegangenen Baum, Cacao anzubauen; für die Ernte zahlen sie dann den ziemlich hohen Preis von 15 bis 20 Pfennig für das Pfund getrockneter Bohnen. Die Pflanzungen sind indes nichts weniger als rationell angelegt, und der Boden ist ziemlich arm, so dass man den Bäumen keine lange Lebensdauer voraussagen kann. Einige ältere Kulturen aus dem Anfang der 1890er Jahre sind schon nicht mehr imstande zu tragen. Der Akkra-Cacao erzielt wegen schlechter Fermentierung und Trocknung einen Preis von nur 48 bis 49 Pfennig für das Pfund. Weiter wird bemerkt, dass die Eingebornen der Goldküste Eigentümer des Landes sind und die Leitenden unter ihnen vielfach von den früheren Sklaven aus Fernando Po abstammen, gerade wie die »Viktorianer« in Kamerun, also intelligentere Leute als diejenigen, die man in Kamerun für »Eingebornenkulturen« gewinnen möchte. Die Angestellten der Kaufleute, welche die Eingebornen der Goldküste zum Cacaobau veranlassen sollen, haben selbst keine landwirtschaftliche Schulung und kennen die mannigfaltigen Erfordernisse der Kultur nicht; dan Schädlingen werden sie wohl hilflos gegenüberstehen. Durch den augenblicklichen Erfolg der Cacaokultur an der Goldküste soll man sich also nicht täuschen lassen.«

Anmerkung des Gordian: Dieser Bericht ist so interessant, dass er zweimal gelesen werden sollte. Ein Preis von 20 Mk. für den Sack Cacao ist den Eingebornen als so rentabel und verlockend erschienen, dass sie sich mit aller Kraft auf den Anbau von Cacaobohnen geworfen haben. Vom Jahre 1893 an hat man den Cacao aber schon höher bezahlen müssen. Die afrikanischen Pflanzer haben, in Kilo und Mark erzielt:

1885	für	55	Kilo	121	Mk.
1891	»	36	»	80	»
1892	»	109	»	85	»
1893	»	1 571	»	1 878	»
1894	»	9 222	»	10 937	»
1895	»	13 124	»	9 412	»
1896	»	39 432	»	45 513	»
1897	»	71 129	»	63 914	»
1898	»	188 047	»	192 324	»
1899	»	324 578	»	321 279	»
1900	»	545 160	»	545 609	»
1901	»	996 789	»	856 740	»
1902	»	2 436 801	»	1 898 882	»

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189 und zuletzt in unserer Nr. 193 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 58 691. G. 4165. Klasse 26 d.

Ein grosses G, worin das Wort Ross gedruckt steht, sodass beides das Wort Gross ergiebt. Auf dem G steht dann ein »wirkliches« Ross.

2. 8. 1902. **Johann Dietrich Gross,** Berlin, Leipzigerstr. 23. 10. 3. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Chocolade, Cacao, Konfitüren (mit Ausnahme von Jams, Marmeladen und Gelees).

Nr. 58 148. C. 3808. Klasse 26 d.

In einem schwarzen Felde die Worte Max und Moritz.

26. 11. 1902. **Kaffee - Gross - Rösterei „Phönix" Frowein & Nolden, G. m. b. H.,** Düsseldorf, Ackerstr. 11. 9. 2. 1903. G.: Kaffeerösterei und Grosshandlung von Drogen und Kolonialwaren. W.: Kaffee, Thee, Cacao, Margarine, Butter, Honig, Tafelöl, Gemüse- und Fruchtkonserven, eingemachte Früchte.

Nr. 58 517. B. 9023. Klasse 26 d.

In einem Rahmen das Bild des in voller Thätigkeit befindlichen Mont Pelée. Eine für Chocolade sonderbare Schutzmarke, die zartfühlenden Damen eher den Appetit zu

Digitized by Google

nehmen geeignet ist, als ihn anzuregen. Zuguterletzt wird die Chocolade auch noch Lava de la Martinique genannt: muss man da nicht unwillkürlich an die vielen unglücklichen Menschen denken, die durch die Lava des Pelée verschüttet wurden?

17. 11. 1902. **Carl Bader,** Aalen (Württbg.). 27. 2. 1903. G.: Chocoladefabrikation. W.: Chocolade.

Nr. 58 770. H. 8174. Klasse 26 d.

Eine Waffel mit der Inschrift: Jäger's Delikatess-Waffel.

13. 12. 1902. **W. Hromadka & Jäger Nachf.,** Dresden-Plauen. 12. 3. 1903. G.: Waffel- und Biskuitfabrik. W.: Backwaren.

Nr. 58 516. R. 4834. Klasse 26 d.

Eine Holländerin in Nationaltracht, Chocolade servierend. Daneben stehen die Worte Brillant-Chocolade Rüger.

1. 12. 1902. **Otto Rüger,** Sobrigau im Lockwitzgrund. 27. 2. 1903. G.: Chocolade- und Cacaofabrik. W.: Chocolade. — Je eine Beschr.

Dasselbe Bildzeichen wurde mit einigen Abänderungen unter folgenden Nummern eingetragen.

Nr. 58 515. R. 4832. Klasse 26 d.
Nr. 58 712. R. 4833. Klasse 26 d.

Nr. 59 387. D. 3774. Klasse 26 d.

Den König David mit der Harfe auf dem Throne sitzend, während das Volk ihm Huldigungen darbringt. Ueber dem Bilde steht das Wort Milch-Chocolade, darunter die Firma:

6. 2. 1903. **Fr. David Söhne,** Halle a. S. 7. 4. 1903. G.: Anfertigung und Vertrieb von Chocoladen und Cacaofabrikaten. W.: Chocolade und Cacaofabrikate.

Nr. 60 131. L. 4539. Klasse 26 d.

In einem Jugendstilrahmen steht folgendes: **Lobeck & Co.,** Hoflieferanten Sr. Majestät des Königs von Sachsen, Dresden, empfehlen ihre leichtschmelzende Carola-Chocolade, anerkannt vorzüglicher Qualität.

Nr. 59 627. O. 1661. Klasse 26 d.

In einem schwarzen Viereck das Wort Dukatensamen.

5. 2. 1903. **F. A. Oehler,** Zeitz. 17. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Zuckerwaren.

Nr. 60 134. K. 7677. Klasse 26 d.

Drei kleine Babies, in der einen Hand ihre Milchflasche schwingend, mit der anderen Hand halten sie sich »fest und treu zusammen«.

23. 2. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft G. m. b. H.,** Viersen. 9. 5. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Chocolade-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade-, Cacao-, Milch-, Mehl-, Zucker- und Zuckerwarenpräparate.

B. Wortzeichen.

Nr. 60 454. A. 2888. Klasse 26 d.

Turm

30. 10. 1901. **Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf,** Berlin. 25. 5. 1903. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Backwaren, Teigwaren. — Beschreibung.

Nr. 60 737. M. 5684. Klasse 26 d.

Hala

17. 6. 1902. **Bernh. Most Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Halle a. S. 5. 6. 1903. G.: Chocoladen-, Cacao-, Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrik und Warenhaus. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 60 453. K. 7731. Klasse 26 c.

Kaiser's Malzkaffee-Fabriken

16. 3. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 25. 5. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Malzkaffeefabriken, Chocolade-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Kaffee, Chocolade, Cacao, Back- und Zuckerwaren.

Nr. 60 382. P. 3350. Klasse 2.

Lactagol

4. 3. 1903. **Fa. E. T. Pearson,** Hamburg, Neuerwall 93. 22. 5. 1903. G.: Import- und Exportgeschäft. W.: Chemisch-pharmazeutische Präparate und Produkte, Lakritzen, Malzextrakt, Frucht- und Gemüsekonserven, Gelees, Pickles, kondensierte Milch, Butter, Käse, getrocknete Früchte, Thee, Tapioka, Hülsenfrüchte, Kaffeesurrogate, Mehl, Reis, Graupen, Sago, Gries, Zucker, Maccaroni, Fadennudeln, Cacao, Chocolade, Suppentafeln, Zuckerwerk, Biskuits, Brot, Zwiebäcke, Haferpräparate, Hopfen, Malz. — Beschr.

Nr. 60 108. S. 4234. Klasse 26 e.

Lecithase

18. 8. 1902. **Dr. Leopold Sarason,** Berlin, Bachstrasse 12. 8. 5. 1903. G.: Chemisches Laboratorium. W.: Diätetische und pharmazeutische Präparate für Menschen und Tiere, Cacao, Chocoladen, Bäckerei- und Zuckerwaren, Wein, Bier, Spirituosen, Mineralwässer, Limonaden, Düngemittel.

Nr. 60 201. T. 2528. Klasse 42.

Lord

3. 12. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 13. 5. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Teigwaren, Bonbons und Zuckerwaren, Cachou, Lakritzen, Marzipan, Marzipansurrogat, Sukkade, Kandis, Salmiakpastillen, Traubenzucker, Chocolade und Cacao, Konfitüren, Nudeln, Makkaroni.

Digitized by Google

Nr. 60 419. M. 6110. Klasse 26 d.

Graziella

19. 1. 1903. **Mattke & Sydow,** Görlitz. 23. 5. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren.

Nr. 60 203. T. 2522. Klasse 42.

Magistrat

2.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 13.5.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 60 247. T. 2526. Klasse 42.

1001 Nacht

2.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 15.5.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Wie vorher.

Nr. 60 037. K. 6995. Klasse 26 d.

Moment

28. 5. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 5. 5. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 60 300. C. 3252. Klasse 26 d.

Rheinperlen

16. 7. 1901. **Kasseler Kakes- und Biskuitfabrik Herm. Hämer,** Kassel. 18.5 1903. G.: Kakes-, Biskuits-, Waffel- und Zwiebackfabrik. W.: Backwaren aller Art, namentlich Kakes und Biskuits.

Nr. 60 302. K. 7724. Klasse 26 d.

Lottl

12. 3. 1903. **Albert Krey,** Stettin-Grabow. 18. 5. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren und Honigkuchen.

Nr. 60 417. C. 4011. Klasse 26 c.

Minerva

6. 4. 1903. **Heinrich Croon,** Aachen, Mathiashofstrasse 40. 23. 5. 1903. G.: Kolonialwarengrosshandlung und Kaffeegrossrösterei. W.: Kaffee.

Nr. 60 418. H. 8406. Klasse 26 d.

d'Heureuse

16. 3. 1903 **L. d'Heureuse,** Berlin, Rosstrasse 30. 23. 5. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Marzipan, Biskuit, Back- und Konditorwaren, Fruchtkonserven und Marmelade. W.: Cacao, Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Hafercacao, Zuckerwaren, Konfitüren, Marzipan, Biskuit, Back- und Konditorwaren, Fruchtkonserven und Marmelade.

Nr. 60 339. K. 5667. Klasse 26 d.

Augusta Victoria

5. 11. 1900. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 19. 5. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren (unter besonderem Ausschluss von Back- und Konditoreiwaren), Backpulver, Konserven (mit Ausschluss von Fisch- und Fleischkonserven), eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate. — Beschreibung.

Nr. 60 132. K. 7694. Klasse 26 d.

Chocleau

3. 3. 1903. **Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 9. 5. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Chocoladensirup.

Nr. 60 269. O. 1535. Klasse 26 d.

Thusnelda

1. 8. 1902. **C. H. Oehmig - Weidlich,** Zeitz. 15. 5. 1903. G.: Seifen, Parfümeriewarenfabrik, Bäckerei, Konditorei; Vertrieb von Nahrungsmitteln und chemischen Präparaten. W.: Cacao, Cacaoprodukte, Bonbons und Konfekte; Lakritzenfabrikate (ausgeschlossen alle Sorten Backwaren), Thee, Limonaden, Glanzstärke, Soda, Parfümerien.

Nr. 60 038. B. 8997. Klasse 26 d.

Symbol

11. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 5. 5. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre. — Beschreibung.

Nr. 60 248. T. 2521. Klasse 42.

Honigin

2.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 15.5.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Wie vorher.

Nr. 60 014. St. 2117. Klasse 26 d.

Stollwercks Suprema

15. 12. 1902. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 5. 5. 1903. G.: Cacao, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs-

Digitized by Google

und Genussmitteln. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Frucht- und Gemüsekonserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Kindermehl, Malzextrakt, präpariertes Hafermehl und andere präparierte Mehle, präparierte und nicht präparierte Mehle mit Zusatz von Cacao und Chocolade und gequetschter Hafer mit und ohne Zusatz von Cacao und Chocolade, Speisegewürze. Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten. — Beschr.

Nr. 59 951. O. 1622. Klasse 26 d.

Pascha

22. 12. 1902. **Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik Dirschau Ges. m. beschr. H.,** Dirschau. 1. 5. 1903. G.: Anfertigung von Biskuits und Waffeln. W.: Eine Sorte Waffeln in Halbmondform.

Nr. 59 796. S. 4433. Klasse 26 d.

Magna

27. 1. 1903. **Ph. Suchard,** Lörrach. 24. 4. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. — Beschreibung.

Nr. 59 294. R. 4522. Klasse 26 c.

Parsifal

17. 6. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Nordstrasse. 3. 4. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee; Butter, sowie Margarine und Kunstbutter; Speisefett; Suppenwürze; Eierteigwaren, wie Nudeln, Makkaroni; Teigwaren; Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Liköre, Kognak, Branntwein und andere Spirituosen; Soda, Bleichsoda, Waschblau, Glanzstärke, Stärke.

Nr. 59 299. K. 5731. Klasse 26 d.

Rheinkron

27. 11. 1900. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 3. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Wie vorher.

Nr. 59 268. B. 9128. Klasse 26 d.

Gerania

17. 12. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 2. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Wie vorher.

Nr. 60 013. M. 5391. Klasse 26 d.

Frauenfreund

9. 1. 1902. **A. L. Mohr, Aktien-Gesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 5. 5. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 59 298. K. 7281. Klasse 26 d.

Deutsches Erzeugnis, Deutsche Arbeit ehren, Heisst Deutschlands Wohlfahrt mehren.

30. 9. 1902. **Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 3. 4. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.; Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Milch, Biskuit, Bonbons, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwasser und Bier.

Nr. 59 326. T. 2489. Klasse 26 d.

Kassenscheln

20. 11. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 3. 4. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Siehe vorher.

Nr. 59 950. B. 9310. Klasse 26 d.

Talisman

24. 2. 1903. **K. Butscher,** Berlin, Maassenstrasse 20. 30. 4. 1903. G.: Engrosverkauf von Chocoladen und Cacaofabrikaten. W.: Chocolade, Cacao und Chocoladeerzeugnisse.

Nr. 59 266. B. 9105. Klasse 26 d.

Musa

11. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 2. 4. 1903. G.: Wie vorher.

Nr. 59 904. K. 6637. Klasse 26 c.

Zwillinge

7. 12. 1901. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 29. 4. 1903. G.: Wie vorher.

Nr. 59 905. W. 4588. Klasse 26 d.

H. Woltje's Zuckerguss-Extrakt

9. 2. 1903. **H. Woltje,** Oldenburg i. Gr. 29. 4. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Zuckergussextrakt. W.: Zuckergussextrakt.

Nr. 59 267. B. 8963. Klasse 26 d.

Jota

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 2. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Wie vorher.

Digitized by Google

Nr. 59 722. H. 8335. Klasse 26 d.

Kurfürst von Hessen

19. 2. 1903. **Hilgenberg & Blum,** Kassel. 20. 4. 1903. G.: Verkauf von Cacao. W.: Cacao. — Beschr.

Nr. 59 694. R. 4842. Klasse 26 d.

Zauberstab

6. 12. 1902. **Reese & Wichmann,** Hamburg. 20. 4. 1903. G.: Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren und Thee. — Beschr.

Nr. 59 697. S. 4461. Klasse 26 d.

Suchardines

11. 2. 1903. **Ph. Suchard,** Lörrach. 20. 4. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. — Beschr.

Nr. 59 695. R. 4893. Klasse 26 d.

Jörn Uhl

5. 1. 1903. **G. F. Ritter,** Hamburg, Gr. Theaterstr. 8. 20. 4. 1903. G.: Biskuits-, Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Biskuits, Cacao, Chocolade und Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 59 262. B. 9103. Klasse 26 d.

Ophelia

Nr. 59 263. B. 9104. Klasse 26 d.

Posa

Nr. 59 264. B. 9106. Klasse 26 d.

Aristo

Nr. 59 265. B. 9107. Klasse 26 d.

Dante

11. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 2. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Wie vorher.

Nr. 59 412. K. 7639. Klasse 26 d.

Kynast

7. 2. 1903. **J. G. Kynast,** Dresden-A. 8. 4. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade- und Cacaowaren. — Beschr.

Nr. 59 410. L. 4474. Klasse 26 d.

Platen's Nährsalz-Cacao

2 10. 1902. **Lobeck & Co.,** Dresden-Löbtau. 8. 4. 1903. G.: Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Cacao.

Nr. 59 411. L. 4475. Klasse 26 d.

Platen's Nährsalz-Chocolade

2. 10. 1902. **Lobeck & Co.,** Dresden-Löbtau. 8. 4. 1903. G.: Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Chocolade.

Nr. 59 413. H. 8302. Klasse 26 d.

Feldmarschallstab

7. 2. 1903. **Joh. Gottl. Hauswaldt,** Magdeburg-Neustadt. 8. 4. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacaos, Chocoladen, Biskuits, Zuckerwaren. W.: Cacaos, Chocoladen, Biskuits, Zuckerwaren.

Nr. 59 193. N. 2105. Klasse 16 b.

Pomol

17. 12. 1902. **Norddeutsche Pomril-Kompagnie, G. m. b. H.,** Hamburg. 30. 3. 1903. G.: Nahrungsmittelfabrik, im besonderen Fabrik alkoholfreier Getränke. W.: Wein, mit Weinhefe vergorene Getränke aus Malzwürze oder aus den Säften anderer Früchte als Wein, alkoholfreie Getränke aus Malz und Obst, Fruchtsäfte, Fruchtgelees, Bier, Kefir, Molken, Getränke aus Cacao, Chocolade, Kaffee, Thee. — Beschr.

Nr. 59 454. W. 4303. Klasse 16 a.

Bekomm

25. 8. 1902. **Arnold Wiebe,** Elbing, Königsbergerstr. 1. 9. 4. 1903. G.: Brauerei, Likörfabrik und Kolonialwarengrosshandlung. W.: Biere, Weine, Spirituosen, Essige, Sirupe, Fruchtsäfte, Limonaden, Mineralwässer, Essenzen und Extrakte aus Früchten, Pflanzen und Fleisch; Thee, Kaffee, Thee- und Kaffeezusätze, Kaffeesurrogate, Chocolade und sonstige Cacaoprodukte, Milch, Milchprodukte, Hafer- und Malzpräparate, diätetische Nährmittel, Honig, Mehlprodukte, Suppeneinlagen, Suppenwürzen, Tunken, Backpulver, Teigwaren, Butter, Speiseöle, Speisefette, Früchte, Gemüse (frisch oder konserviert), Fleischwaren, Konserven, Fischwaren, Geflügel, Wild, Salz, Zucker, Zuckerwaren, Gewürze, Futtermittel, Rauch-, Kau- und Schnupftabake, Zigaretten. — Beschr.

Nr. 59 496. W. 4543. Klasse 26 c.

Eberhard

20. 1. 1903. **Richard Weigl,** München, Lindwurmstr. 131. 11. 4. 1903. G.: Kaffee- und Theehandlung. W.: Kaffee, Thee, Cacao, Hafermalzcacao. — Beschr.

Nr. 59 103. O. 1651. Klasse 26 d.

Makrona

21. 1. 1903. **Albert Oetker,** Altona-Ottensen. 26. 3. 1903. G.: Fabrikation von Marzipan. W.: Marzipan, Konditorei- und Backwaren. — Beschr.

Nr. 59 135. L. 4454. Klasse 26 d.

Schleckerchen

3. 10. 1902. **Franz Hermann Loebel,** Dresden. 26. 3. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Backpulver, Marmeladen, Konserven, Fruchtsirupen, Fruchtessenzen, Fruchtäthern, Fondantaromas, Gewürzextrakten, ätherischen Oelen, Liköressenzen, giftfreien Farben und chemischen Produkten, sowie Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

Digitized by Google

W.: Backwaren, Konditoreiwaren, Zuckerwaren, Backpulver, Marmeladen, Fruchtkonserven, Fruchtsirupe, Gewürze, Gewürzextrakte, Frucht- und Liköressenzen, ätherische Oele, Fruchtäther, Fondantaromas und giftfreie Farben.
Nr. 59 134. R. 4934. Klasse 26 c.

Das hohe C

22. 1. 1903. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 26. 3. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.
Nr. 59 159. M. 6109. Klasse 26 d.

Furor

19. 1. 1903. **Mattke & Sydow,** Görlitz. 27. 3. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Biskuits, Back- und Konditoreiwaren.
Nr. 59 228. J. 1859. Klasse 26 d.

Jentzsch

9. 1. 1903. **Wilhelm Jentzsch,** Dresden-Neustadt. 31. 3 1903. G.: Chocolade- und Zuckerwarenfabrikation. W.: Cacao, Chocolade, Bonbons, Marzipan, Puddingpulver, Brausebonbons, Fruchtsaft und Liköre.
Nr. 59 293. R. 4402. Klasse 26 c.

Kardinal

15. 7. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Nordstrasse. 3. 4. 1903. G.: Kolonial- und Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.
Nr. 59 296. R. 4536. Klasse 26 c.

Tell

21. 9. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 3. 4. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.
Nr. 60 004. K. 7387. Klasse 26 c.

Bübli

4. 11. 1902. **Kreiss & Co. vorm. Heintz & Kreiss,** Hanau. 4. 5. 1903. G.: Gewürzmüllerei, Vertrieb von Gewürzen, Kolonialwaren und verwandten Artikeln. W.: Gewürze, Safran, Thee, Vanillinzucker, Vanillezucker, Backpulver.
Nr. 60 005. B. 8962. Klasse 26 d.

Urania

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 4. 5. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Wie vorher.
Nr. 59 551. T. 2212. Klasse 26 d.

Welt

29. 10. 1901. **Harry Trüller,** Celle. 15. 4. 1903. G.: Versandgeschäft. W.: Wie vorher.
Nr. 59 553. B. 9108. Klasse 26 d.

Nestor

11. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 15. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Wie vorher.
Nr. 59 389. S. 4434. Klasse 26 d.

Nocomia

27. 1. 1903. **Ph. Suchard,** Lörrach. 7. 4. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. — Beschr.
Nr. 59 628. H. 6798. Klasse 26 d.

Margariten

11. 6. 1901. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 17. 4. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Biskuits, Waffeln, Makronen, Zuckerwaren, Back- und Konditorwaren aller Art.
Nr. 59 534. Sch. 5589. Klasse 26 c.

Tee-Schmidt

14. 2. 1903. **Heinr. Wilh. Schmidt,** Frankfurt a. M., Neue Kräme 20. 14. 4. 1903. G.: Theehandlung, Import und Export von Thee. W.: Thee. Thee jeglicher Art und Herkunft inbegriffen sowohl auch Paraguaythee, als auch jegliche Art medizinischer Thee, Kaffee, roh, gebrannt oder gemahlen, Kunstkaffee, zumal auch jegliche Art Malzkaffee, Haferkaffee, Kaffeesurrogate, Cacao und Cacaopulver in jeglicher Zubereitung, Chocolade in Tafeln oder Pulver zum Kochen oder Essen in jeglicher Art, Form und Zubereitung, Zucker, Zuckerwaren jeglicher Art, Bonbons, Weine, Spirituosen, Liköre.
Nr. 59 585. K. 7596. Klasse 26 d.

Wupperperle

Nr. 59 586. K. 7597. Klasse 26 d.

Frauengunst

Nr. 59 587. K. 7598. Klasse 26 d.

Volksfreund

22. 1. 1903. **Max Küllenberg,** Solingen. 16. 4. 1903. G.: Brotfabrikation. W.: Brote.
Nr. 60 562. P. 3062. Klasse 26 d.

Arminius

6. 5. 1902. **C. Pecher,** Detmold. 29. 5. 1903. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und Versandgeschäft. W.: Wie vorher.
Nr. 60 563. K. 7614. Klasse 26 d.

Flirt

27. 1. 1903. **Kacao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 29. 5. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige

Digitized by Google

Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Milch, Konfitüren, Bonbons, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier (unter Ausschluss von Waffeln und Backwaren aller Art).

Nr. 60 537. K. 6633. Klasse 42.

Mundi

7. 12. 1901. **Wilhelm Körzel,** Essen a. Rh. 28. 5. 1903. G.: Handelsgeschäft. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, Malzkaffee, Kaffeeessenz, Gesundheitskaffee, Thee, Cacao, Chocolade, Bonbons, Zucker und Zuckerwaren, Zuckerstangen, Traubenzucker, Gewürze, Zwiebäcke, Hafermehl, Hafergrütze, Backpulver, Puddingpulver, Honig, Kraut, Gelee, Sirup.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Mai zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	1556300	1433400	1423800
Es kamen im Januar bis Mai aus:			
Portugal	2424700	2420600	1895800
Ecuador	2084700	1902700	2234100
Brasilien	1297400	1336100	1616400
Dominic. Republik	823700	821300	534000
Brit. Westindien u. s. w.	645700	657900	540500
Britisch-Westafrika	590900	254800	55600
Venezuela	370400	347600	450400
Deutsch-Westafrika	180200	236500	80200
Ceylon	136400	158300	28300
Columbien	66200	50800	28100
Niederl. Indien u. s. w.	60000	187000	160300
Grossbritannien	52100	50700	95600
Niederlande	27100	204300	109000
Frankreich	6100	64900	37300
Dänisch-Westindien	1800	—	31800
Haiti	1400	21600	335600
Cacaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Cacaobutter	1800	500	300
Cacaopulver aus den Niederlanden.	46400	52100	47400
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	200	700	300
Es kamen im Januar bis Mai aus:			
Niederlande	2400	1900	6500
Schweiz	200	500	900

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Chocolade	49500	37700	29300
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	157300	129900	87100
Frankreich	27800	19700	19100
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5800	4400	4100
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	13800	5500	5700
Frankreich	7000	6200	6200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	38100	60000	58700
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	109200	110100	121200
Grossbritannien	56300	58900	56900
Frankreich	40700	41900	37900
Italien	19600	32200	30300
Mandeln, getrocknet	378800	249500	303100
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Italien	1336800	1505600	937900
Marocco	284300	281800	340200
Frankreich	190200	163200	165900
Spanien	102900	128100	110500
Vanille	1700	1600	800
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Madagaskar	16800	19200	17400
Französisch-Australien	9200	12400	10900
Frankreich	4800	6900	3200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	3896000	2593900	2462500
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	20894300	8496500	8658900
Serbien	4782300	2128300	2942700
Niederlande	4160200	4231400	2956100
Belgien	228900	131400	178500
Frankreich	190200	460700	2608800
Italien	189700	146400	106400
Türkei	73500	56400	128600
Honig, auch künstlicher	176200	187900	165400
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Chile	335100	343400	256800
Kuba, Portorico	264100	189100	303100
Verein. Staaten v. Amerika	196200	123700	72600
Mexiko	120000	53200	19700
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	1900	2100	4300
Rohzucker, Rübensäfte	11900	8400	24700
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	67500	100000	58700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	43600	43300	51600
Im Januar bis Mai nach:			
Schweiz	144200	40900	71600
Niederlande	144000	143300	210900
Cacaobutter	86200	77600	95200

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaopulver	12700	11900	14400
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Schweden	10600	5700	6700
Verein. Staaten von Amerika	1800	4700	5200
Cacaomasse	34700	42800	6300
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Niederlande	96600	47000	3800
Oesterreich-Ungarn	59900	74600	7100
Chocolade	19300	21000	33200
Im Januar bis Mai empfingen:			
Grossbritannien	85400	74500	83000
Verein. Staaten von Amerika	13500	12900	13900
Chocoladensurrogate	1000	500	1000
Davon erhielten im Januar bis Mai:			
Oesterreich-Ungarn	2000	500	400
Russland	800	1000	800
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	30600	31000	24300
Davon gingen im Januar bis Mai nach:			
Grossbritannien	120500	144800	157000
Belgien	3700	10000	4700
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	105500	74800	64800
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Grossbritannien	100200	70400	50900
Britisch-Malakka	23800	36300	2100
Niederländ.-Indien u. s. w.	38000	17900	11200
Britisch-Südafrika	15100	25200	5200
Mandeln nach Grossbritannien.	2700	3400	500
Honig, auch künstlicher	29100	600	12100
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Freihafen Hamburg	279700	21100	35200
Niederlande	1800	12700	21900
Vanille	100	300	200
Es gingen im Januar bis Mai nach:			
Russland	600	600	600
Oesterreich-Ungarn	400	600	300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	26600	20100	5200
Im Januar bis Mai erhielten:			
Schweiz	13600	5600	5000
Grossbritannien	3800	3200	2500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	93000	411700	56700
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Grossbritannien	403300	1375000	239700
Britisch-Australien	93800	241100	130400
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	28510000	49729700	61984000
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	55458400	38165700	47283900
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1788100	1922900	822500

Cacaobohnen-Markt.

London, den 27. Juni 1903.

In der Auktion wurden nur 943 Sack Kolonial- und 674 Sack fremde Ware angeboten. Bei schwacher Nachfrage wurden nur 441 Sack verkauft. Preise fast unverändert.

Angeboten	Qualität	verkauft	
165 Sack	Trinidad, mittel bis gut	139 Sack	à 58—60 Mk.
143 »	Grenada, fein	100 »	à 56,50 »
3 »	Vinzent, schön rot	3 »	à 61 »
430 »	Ceylon, klein, schön bis fein		à 45—55 »
	» gut		à 66,50-67,50 »
	» fair	142 »	à 79 »
	» native		à 48,50 »
177 »	Jamaica, schön dunkel	50 »	à 53 »
7 »	St. Lucia, gut	7 »	à 53 »
142 »	Costa Rica	2 »	à 51 »
200 »	Samaná	2 »	à 49 »
ferner	Demarara	18 »	
	Guayaquil	180 »	
	Maracaibo	66 »	
	Columbia	24 »	
	Haiti	62 »	

Der Markt war leblos und nur kleine Umsätze wurden zu unveränderten Preisen erzielt. 100 Sack gut bis sehr fein Trinidad wurden zu 60—67 Mk., 18 Sack fein Demerara zu 60 Mk. und 500 Sack Guayaquil, Winter-Arriba, zu 66—68 Mk. verkauft.

Die Ablieferungen in letzter Woche weisen ein Minus von 1650 Sack auf, während die Ankünfte um nicht weniger als 3850 Sack gegen das Vorjahr gestiegen sind. Der Vorrat ist um 2600 Sack für diese Woche gestiegen und zeigt gegen das Vorjahr ein Plus von ca. 26 500 Sack.

Umsatz in der am 20. Juni endigenden Woche:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	1011	303	101	20210
Grenada	861	216	638	13774
And. West.-Ind.	291	146	—	3291
Ceylon u. Java	604	250	88	10897
Guayaquil	1362	146	162	23704
Brasil. u. Bahia	—	39	—	2647
Afrika	144	—	—	6396
Andere Ausländ.	540	97	—	6640
Zusammen	4813	1197	989	87559
gegen dieselbe Woche 1902	959	2750	1088	61084

Cacaopreise in London. 1902—1903.

	Preise am 26. Juni 1903		27. Juni 1902	
Trinidad, erste Marken	66,—	bis 85,—	75,—	bis 85,—
» mittel bis fein	58,—	» 64,—	63,—	» 70,—
» grau und gemischt	57,—	» 58,—	60,—	» 62,—
Grenada, gewöhnl. b. fair	51,—	» 53,—	57,—	» 60,—
» gut bis fein	54,—	» 56,—	61,—	» 65,—
Dominica u. St. Lucia	50,—	» 52,—	53,—	» 57,—
» » fermentiert	53,—	» 58,—	58,—	» 60,—
Jamaica	51,—	» 58,50	52,50	» 62,50
Surinam	53,—	» 69,—	60,—	» 70,—
Carácas	68,—	» 90,—	68,—	» 90,—
Bahia, fair bis fein	53,—	» 56,—	58,—	» 65,—
Guayaquil, Machala	63,—	» 70,—	66,—	» 70,—
» Caraquez	63,—	» 70,—	63,—	» 72,—
» Arriba	66,—	» 80,—	68,—	» 80,—
Ceylon, mittel bis fein	60,—	» 90,—	64,—	» 80,—
» gering u. gewöhnl.	50,—	» 58,—	50,—	» 60,—

Für die Auktion am 30. Juni waren in London lt. Bericht vom 27. Juni angemeldet:

Digitized by Google

635 Sack Grenada
421 » Trinidad
352 » Ceylon
3673 » andere Provenienzen.

Die Londoner Dienstag-Auktion am 7. Juli bringt laut Bericht vom 4. ds. 157 Sack Ceylon, 65 Jamaica, 27 Trinidad, 21 Costa Rica und 20 Columbia. Ferner kommen 40 tons Cadbury-Cacaobutter und 61 tons Cadbury-Cacaoschalen zum Verkauf.

Das Angebot der letzten Auktion belief sich auf 6661 Sack und enthielt 5873 Sack aus den Kolonien und 788 aus anderen Ländern. Davon wurden jedoch wegen der geringen Nachfrage nur 3225 Sack auf und nach der Auktion zu durchweg gedrückten Preisen verkauft und zwar: 195 Sack Trinidad (Angebot 938 Sack) zu 59—61 Mk., 2368 Grenada (A. 3003) 51—58, 11 Dominica (A. 245) 51—53, 47 Jamaica (A. 275) 53—55, 27 St. Lucia (A. 42) 54—55, 5 St. Vincent (A. 22) 50—62, 121 Demerara (A. 157) 36—64, 212 Guayaquil 69, 239 Ceylon (A. 1191) 42—73 Mk. 206 Sack Afrika, 189 Puerto Cabello, 67 Venezuela und 114 Samaná wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt blieb ebenfalls recht still und setzte zu alten Preisen um: 150 Sack Trinidad zu 63—64 Mk., 250 Grenada 51—54, 100 Costa Rica 54 und 250 Guayaquil 65—70.

Der Umsatz der letzten Woche steigerte sich im Vergleich zum Vorjahre folgendermaassen: Die Anfuhren um ca. 1500 Sack, die Abladungen sogar um 8350 Sack und der um ca. 5800 Sack verringerte Lagerbestand um 19 680 Sack.

Die Guayaquilankünfte in der zweiten Junihälfte betragen: 13 500 Quintel 1903, 25 000 Quintel 1902, 10 100 Quintel 1901 und 12 000 Quintel 1900. Bis zum 4. Juli kamen herein: 284 700 Sack 1903, 268 775 1902, 266 640 1901 und 223 410 1900.

In Le Hâvre wurden vom Januar bis Juni gelandet: 295 677 1903, 288 775 1902, ausgeführt wurden: 242 404 resp. 230 058.

Grenada's Gesamt-Ausfuhr vom 1. Oktober bis 18. Juni: 59 942 1903, 58 691 1902, 49 784 1901, 49 409 1900 und 49 657 1899.

Londoner Hafen-Verkehr der ersten 26 Wochen:

	Einfuhr Sack		Verbrauch Sack		Ausfuhr Sack		Lager Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware	101628	100546	55661	71785	24785	27967	49434	38945	58011
Auslandsware	33655	40422	22376	42539	12424	14909	32297	23107	46658
	136283	140968	78037	114324	37209	42876	81731	62052	104669

Trinidad-Cacao.

Port of Spain meldet unterm 19. Juni 1903:

Seit unserem letzten Bericht hat es fast ständig geregnet; das ist gut für das Reifen der wenigen Früchte, die unsere Juli-Ernte bilden sollen. Die Blüte ist indessen etwas zurückgeblieben infolge des Blätterfalls, der gerade jetzt eingetreten ist. Die Ankünfte aus der Ernte sind immer noch unbedeutend. Was auf den Markt kommt, findet zu etwas nachgebenden Preisen Abnehmer.

Ordinär rot, Typus Santa Rita	$ 12,—
Schön rot	» 12,25
Typus Agua Santa	» 12,50

pro 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Verschiffungen während der letzten 14 Tage waren 3196 Sack nach Europa und 2378 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 4482 Sack nach Europa und 997 Sack nach den Vereinigten Staaten in der korrespondierenden Zeit des Vorjahres.

Nachstehend vergleichende Tabelle unserer Cacao-Ausfuhr in den letzten fünf Jahren vom 1. Januar bis heute:

		davon nach den Verein. Staaten
1903	134 849 Sack	45 656 Sack
1902	116 863 »	29 178 »
1901	77 540 »	24 578 »
1900	111 473 »	26 706 »
1899	119 893 »	33 181 »

Am 2. Juni gingen per SS. »Canada« nach Martinique 1908 Sack Trinidad- und 1236 Sack Venezuela-Cacao, per SS. »Maracas« nach Kirkly 2596 Sack Trinidad- und 559 Sack Venezuela-Cacao, per SS. »Valesia« nach La Guayra 363 Sack Trinidad-, 175 Sack Venezuela- und 131 Sack Venezuela-Cacao. Per SS. »Tagus« am 6. Juni nach Barbados 587 Sack Trinidad- und 20 Sack Venezuela-Cacao, per SS. »Grenada« 725 Sack Trinidad- und 163 Sack Venezuela-Cacao. Am 10. Juni per SS. »Lacrador« 50 Sack Venezuela-Cacao. Am 11. Juni per SS. »Dahome« 100 Sack Trinidad-Cacao. Am 15. Juni per »Prins Willem« nach Demerara 2415 Sack.

Allerlei.

Januar bis Mai. Ueber den Auslandsverkehr berichten wir an anderer Stelle ausführlich, hier sei nur kurz auf einzelnes hingewiesen. Die Einfuhr von Cacaobohnen ist in den ersten fünf Monaten dieses Jahres nicht grösser als im vorigen Jahre; Deutschland bleibt, wenn der Konsum in der zweiten Jahreshälfte nicht steigt, in diesem Jahre hinter England und Amerika im Bohnenbedarf zurück. In diesen beiden Ländern ist die diesjährige Einfuhr grösser als im letzten. Der grösste Bohnenlieferant bleibt Afrika, ihm folgt Ecuador, dann kommt Brasilien, dann Domingo und Westindien, zuletzt Venezuela. Die gelieferten Mengen betragen Januar bis Mai 1903 aus

Afrika (Portugiesisch, Deutsch und Britisch)	3 195 800 Kilo
Ecuador (Arriba, Balao, Machala)	2 084 700 »
Brasilien (Bahia)	1 297 400 »
Westindien (Domingo, Samana, Haiti)	1 537 400 »
Venezuela (Caracas, Trinidad, Carupano)	370 400 »

Man sieht, wie sehr die Verwendung afrikanischen Cacaos überwiegt. —

Die Ausfuhr von Cacaoschalen nach der Schweiz und nach Holland steigt. In den ersten fünf Monaten dieses Jahres erhielten Holland 144 000 Kilo und die Schweiz 144 200 Kilo. Die Ausfuhr von Cacaobutter ist nur wenig grösser als im vorigen Jahre; es sind bis Mai 530 400 Kilo gegen 500 400 Kilo des vorigen Jahres ausgeführt worden. Davon hat Holland allein 201 900 Kilo bekommen.

Die Einfuhr von Chocolade steigt beständig, auch aus Frankreich ist mehr herein-

Digitized by Google

gekommen als in den letzten Jahren. Die Schweiz lieferte

bis Mai	157 300	Kilo
gegen 1902	129 900	»
gegen 1901	87 100	»

wodurch immer wieder bewiesen wird, dass Deutschland aufnahmefähig für feine Speisechocoladen ist. Sollen wir aus der Schundchocoladen- und Schleuderperiode herauskommen, so ist das nur möglich, wenn die Qualitätsfrage obenan gestellt wird und wenn beim Einkauf des Rohmaterials, des Cacaos und des Zuckers, nicht die Partien gekauft werden, die auf den ganzen Zentner 50 Pfg. billiger sind, sondern wenn immer der Cacao und der Zucker verwendet wird, von dem die besten Spielarten zu bekommen sind.

Die Ausfuhr von Chocolade, die im vorigen Jahre recht verloren hatte, hat in diesem Jahre wieder etwas gewonnen. Käufer sind England und Amerika.

Die Einfuhr von Cacaopulver aus Holland beträgt 233 100 Kilo
gegen 219 400 » in 1902
280 100 » in 1901

Die Ausfuhr ist unbedeutend und bleibt sich ziemlich gleich.

Die Ausfuhr von Cacaomasse ist recht gestiegen, man muss darunter aber wohl nur den Austausch der Fabriken unter sich sehen.

In Nr. 195 brachten wir die uns interessierenden europäischen Zollsätze. Ergänzend teilen wir heute mit, dass **Cacaobohnen** in Frankreich, wenn direkt aus aussereuropäischen Produktionsländern importiert, 83,20 Mk. Einfuhrzoll zahlen, direkt aus französischen Kolonien stammend nur 41,60 Mk., aus europäischen Lägern stammend 100 Mk. pro 100 Kilo. Unter die letzte Klasse wird auch der San Thomé-Cacao gerechnet, der stets von Lissabon kommt.

Patentierte Cacaofermentation. In Nr. 196 meldeten wir kurz, dass Herr Dr. Schulte im Hofe mit seinem Patentanspruch (siehe Gordian Nr. 178 und 179) abgewiesen worden sei. Dieser Beschluss des Kaiserl. Patentamtes wird wie folgt begründet:

Kaiserliches Patentamt, Berlin, den 13. Juni 1903.
P. A. 72 734.
(Sch. 17 743 X/53 f.)

Das durch die am 12. September 1901 hier eingegangene Anmeldung nachgesuchte Patent auf »Verfahren zur Behandlung von Cacaobohnen« wird aus den nachstehend angegebenen Gründen versagt.

Gegen diesen Beschluss kann nach § 26 des Patentgesetzes innerhalb eines Monats nach der Zustellung Beschwerde eingelegt werden. Für die Kosten des Beschwerdeverfahrens sind mit der Einlegung der Beschwerde 20 Mark an die Patentanwalts-Kasse unter Angabe des Aktenzeichens und der Bestimmung (Beschwerdegebühr) an Porto und Bestellgeld frei zu zahlen. Erfolgt die Bezahlung nicht, so gilt die Beschwerde als nicht erhoben.

Wird dieser Beschluss rechtskräftig, so erfolgt die Rückzahlung der ersten Jahresgebühr von 30 Mk.

Gründe:

Aus dem in dem Einspruchsschriftsatz und in der Beschreibung der vorliegenden Anmeldung angezogenen Werke von A. Gordian (Seite 22—23) ist ein Verfahren zum Nachrotten trockener Cacaobohnen bekannt, welches darin besteht, die Bohnen mit warmem Wasser bis zu 24 Stunden bedeckt zu halten, wobei sie das angewendete Wasser grösstenteils aufsaugen, und die Bohnen nach dem Abgiessen des übrig gebliebenen Wassers in einer Wärmekammer bei 30—40 ° R auf Horden zu trocknen. Demgegenüber hat der Anmelder in seinen Erwiderungen wiederholt hervorgehoben, dass das angemeldete Verfahren von dem veröffentlichten Verfahren sich dadurch unterscheide, dass bei ersterem ein Stillstehen des Wassergehaltes der Cacaobohnen zwischen den Grenzen von 4 bis 20 Prozent zum Zwecke einer besseren Fermentation stattfinde. Ein wesentlicher Unterschied in dieser Beziehung zwischen den beiden Verfahren konnte jedoch nicht anerkannt werden, da auch beim Trocknen bei 30—40 ° R gemäss der erwähnten Veröffentlichung eine längere Zeit dazu gehört, um den Wassergehalt der Bohnen von 20 auf 4 Prozent herunterzubringen. Innerhalb dieser Zeit muss aber auch eine Fermentation der Bohnen eintreten, selbst wenn keine künstliche Befeuchtung der Bohnen vorgenommen wird, wie sie das angemeldete Verfahren im Falle zu weitgehenden Trocknens vorschreibt; dass diese Fermentation bei dem bekannten Verfahren im wesentlichen auch zu demselben Effekt wie das angemeldete Verfahren führt, geht aus den Angaben in dem Buche von Gordian (Seite 23, oben) klar hervor.

Hinsichtlich der Benutzung des angemeldeten Verfahrens zur Behandlung frisch geernteter Cacaobohnen liegt ebenfalls nichts wesentlich neues vor, denn aus dem in Einspruch angeführten Werke von Zipperer (Seite 9) ist es bekannt, die vom Musse befreiten, an der Sonne während eines Tages vorgetrockneten, darauf mit Blättern bedeckt, 24—48 Stunden der Ruhe überlassenen Cacaobohnen 3—5 Tage in der Sonne liegen zu lassen und sie hierauf, auf Haufen geschüttet,

Digitized by Google

4 Tage lang bei mässiger Wärme aufzuspeichern und schliesslich an der Sonne vollends zu trocknen. Bei diesem etwa sechstägigen Trocknen der Bohnen an der tropischen Sonne findet selbstverständlich ebenfalls ein weitgehendes Trocknen der Bohnen vor ihrer Fermentation während ihrer Aufspeicherung statt und der Ersatz der Sonnenwärme durch künstliche Wärmezufuhr, welche in dem Werke von Gordian a. a. O. schon beschrieben ist, ist naheliegend.

Aus diesen Gründen konnte die angemeldete Erfindung für patentfähig nicht erachtet werden. Bei dieser Sachlage erübrigte es sich, auf den im Einspruch erhobenen Einwand der offenkundigen Vorbenutzung und der formellen Unstimmigkeit des Patentanspruchs und der Beschreibung einzugehen.

Kaiserliches Patentamt, Anmeldeabteilung X
gez. Lehne.

An Herrn Dr. A. Schulte im Hofe,
Chemiker in Berlin.

Berlin, den 13. Juni 1903.

Vorstehende Abschrift wird zur Kenntnisnahme mitgeteilt.

Die Erwiderungen des Patentersuchers auf den Einspruch sind beigefügt.

Die mit der Eingabe vom 14. Oktober 1902 eingesandte Zeitschrift »Gordian« erhalten Sie beifolgend zurück.

Kaiserliches Patentamt, Anmeldeabteilung X.
gez. Lehne.

W. Das auswärtige Amt in Berlin hat uns folgendes zu Ihrer Anfrage geschrieben:

»Den eingezogenen Erkundigungen zufolge werden in Belgien 100 Kilo Granulated-Zucker im Grosshandel zur Zeit mit 76 Franken, einschliesslich der jetzigen Steuer bezahlt.

Vom 1. September d. J. ab werden sich die Preise dafür voraussichtlich auf folgender Grundlage berechnen:

Rohzucker 22,50 bis 23 Franken.

Raffinationskosten 4 bis 4,50 Franken.

Dazu kommt dann noch der Betrag der künftigen neuen Steuer, deren Höhe bisher noch nicht endgültig feststeht.

Zur Chocoladenfabrikation wird in Belgien Rohr- und Rübenzucker, letzterer jedoch hauptsächlich nur für die gewöhnlicheren Sorten verwendet.«

Die Handelskammer zu Frankfurt a. M. veröffentlicht einen Prospekt über eine **internationale Ausstellung für Nahrungsmittel, Getränke, Hygiene und alle einschlägigen Gewerbe in London.** Es heisst darin:

»In den Monaten August und September ds. Js. wird im Kristallpalast in London eine internationale Ausstellung für Nahrungsmittel, Getränke, Hygiene und alle einschlägigen Gewerbe veranstaltet.

Die Lage des Kristallpalastes ist als besonders zugänglich zu bezeichnen, abgesehen vom historischen Interesse, das er beansprucht; ja kein anderes Gebäude der Welt ist so wohlbekannt, weder den dort ausstellenden Industriellen und Produzenten, noch dem zahlreichen Publikum, das alljährlich daselbst verkehrt.

Es sind bereits viele Zusagen betreffs Beteiligung an dieser Ausstellung eingelaufen. Die Freihandelspolitik Englands sowie die durch sein Fiskalsystem gebotenen Erleichterungen für den Import aller Arten von Nährmittel u. s. w. — haben ausländische Fabrikanten und Produzenten ausserordentlich dazu angeregt, einen Anteil am Geschäft des grössten und reichsten Marktes Europas zu haben.«

Wir haben dazu zu bemerken:

Im Kristallpalast zu London-Sydenham finden immerfort Ausstellungen statt; die Regel ist, dass diese Ausstellungen bei Langeweile und gänzlicher Interesselosigkeit ein ödes Dasein fristen. Kein Mensch anders, als der, der daran und damit Geld verdienen will, hat Freude daran. Wir raten, sein Geld in der Tasche zu behalten und weder Geld noch Waren zu dieser Ausstellung nach London abreisen zu lassen.

Ulm. Vor dem hiesigen Schwurgericht hatte sich dieser Tage der Bonbonfabrikant Joh. David Müller in Kleineislingen wegen betrügerischen Bankerotts zu verantworten. Das Urteil lautete auf drei Monate Gefängnis. (K.)

Stettin-Grabow. Kürzlich ereignete sich in der hiesigen Bonbonfabrik ein bedauerlicher Unglücksfall. Drei Arbeiter waren damit beschäftigt, eine gefüllte Kohlensäureflasche, die vorher wahrscheinlich der Hitze ausgesetzt war, in einen Kühlraum zu schaffen. Auf dem Transporte explodierte die Flasche, wodurch einem Arbeiter der linke Unterschenkel vollständig abgerissen wurde; die beiden anderen wurden zu Boden geschleudert und erlitten Verletzungen. (K.)

Vanille. Auf der letzten Londoner Auktion wurden nur 455 Tins angeboten und 263 verkauft. Kurze dunkle Schoten, courant, braun und rotbraun erzielten ohne Ausnahme die früheren Preise, dagegen waren mittellange und lange Schoten guter und feiner Qualität in solcher Menge vorhanden, dass sie bei den niedrigen Geboten meistens zurückgezogen wurden. Es wurden verkauft: 48 Tins Mauritius (Angebot 97), fein bis gut, 9—9,50 Zoll, zu 24 Mk., 7,50—8 Zoll zu 14—17 Mk., 7—7,50 Zoll zu 13 Mk., 6—6,50 Zoll zu 9—11 Mk., 4—6 Zoll zu 8—9 Mk., schöne Splitts 7—9 Zoll zu 9—12 Mk.,

Digitized by Google

6—7 Zoll zu 7,50—8,50 Mk., 4—6 Zoll zu 6,50 bis 7 Mk.

193 Tins Seychellen (Angebot 284) schön, gut, 7—8 Zoll zu 12 Mk., 6,50—8 Zoll zu 10 Mk., 5,50—7 Zoll zu 7,50—8,50 Mk., 3—6,50 Zoll zu 7,50—8,50 Mk., schöne Splitts, 4—7,50 Zoll zu 5 bis 7,50 Mk., ordinair und rotbraun zu 4,50—5,50 Mk., beschädigt u. s. w. zu 2—4 Mk.

22 Tins Ceylon (Angebot 25) gewöhnlich und ordinair 5,50—7 Zoll zu 4,50—5,50 Mk., 4—6 Zoll zu 3—4,50 Mk.

Der Rest, darunter Madagaskar wurde zurückgezogen. Die nächste Auktion findet voraussichtlich am 26. August statt.

Gummi arabicum wurde auf der Londoner Auktion vom 2. Juli nur in geringen Mengen angeboten, das ganze machte zusammen 589 Blln. aus. Die Interessenten legten wenig Kauflust an den Tag und zahlten kaum die früheren Preise. Es wurden verkauft: 47 Blln. Ost-Indien (Angebot 185 Blln.) Kurrachée: schön, hell, gesiebt, 25 Mk., schön, rot, »pickings«, 19 Mk. Cawupore: hell, gesiebt, zurückbehalten, 31 Mk. und schön rot, dto. 25 Mk., ordinair, rot, klein, 14 Mk. Oomra: fein hell »sortiert« wurde zu 37 und dunkel in Klumpen zu 22 Mk. abgeschlossen. Ghatti: hell in Klumpen, zurückbehalten, 28 Mk. und braun holzig 16 Mk.

61 Blln. Madras (Angebot 72) tiefdunkel, klumpig, 9—11 Mk., 5 Blln. Aden (Angebot 193) hell, klar, gesiebt, 21 Mk, hell gesiebt, zurückgezogen, 36 Mk., rötlich dto. 31 Mk., und rot »pickings« 26 Mk.

Aegypten: 98 Blln. zurückgezogen, helle, weiche Türkeisorten: 37—38 Mk., und gewöhnlich bräunlich: 30 Mk., braun »pickings« 24 Mk.

Australien: 7 Blln. (Angebot 36) beschädigt 13—14, gut, matt, hell, schmutzig, zurückgezogen: 29 Mk.

Senegal: drei Kisten, weich, schlackig 31 Mk.

Statistik des Im- und Export sowie des Lagerbestandes an Gummi in London während der ersten sechs Monate der letzten drei Jahre.

	1903.	1902.	1901.
Gelandet:	8,673	9,794	8,492
Ausgeliefert:	10,021	12,724	12,964
Lagerbestand am 30. Juni	7,396	14,056	13,269

Tragacanth-Gummi fand nur wenig Interesse, die abgeschlossenen Verkäufe sind unbedeutend.

Aussichten für die Theeernte in Japan im Mai 1903. Die Berichte über die Aussichten für die Theeernte dieses Jahres in Japan lauten aus den verschiedenen Distrikten des Landes bis zum Mai 1903 recht günstig. Dem Vorjahre gegenüber wird eine Steigerung der Ernte um 8 bis 9 Millionen Kätties (à 0,6 kg) erwartet, sodass sich die Gesamternte des Reiches auf mindestens 50 Millionen Kätties stellen würde. (Nach The London and China Telegraph.)

Versendung von Briefeinlagen an Agenten. Die Aeltesten haben an den Staatssekretär des Reichspostamts folgendes Schreiben gerichtet:

Berlin, den 14. Mai 1903.

Ew. Excellenz beehren wir uns das Folgende ergebenst vorzutragen:

Die Kaiserliche Ober-Postdirektion zu Leipzig hat am 21. Dezember a. p. einem Kaufmann in Rheydt (Bez. Düsseldorf) mitgeteilt, dass er dem § 1 des Gesetzes über das Postwesen des Deutschen Reiches vom 28. Oktober 1871 zuwidergehandelt habe, weil er die für verschiedene Kunden in Leipzig bestimmten Briefe und Postkarten nicht direkt an die Kunden, sondern in einem Sammelkouvert an seine Agenten zur weiteren Erledigung gesandt habe, die genannte Ober-Postdirektion hat gleichzeitig den Fabrikanten, gemäss §§ 27 I, 30, 34 und 45 zur Zahlung eines Strafbetrags veranlasst (cf. anliegende Abschrift).

Nach § 1 des genannten Gesetzes ist die Beförderung aller versiegelten, zugenähten oder sonst verschlossenen Briefe, denen nach einigen uns nicht bekannten reichsgerichtlichen Entscheidungen unverschlossene in verschlossenen Sendungen beförderte Briefe, Karten u. s. w. gleichstehen, gegen Bezahlung von Orten mit einer Postanstalt nach anderen Orten mit einer Postanstalt auf andere Weise als durch die Post verboten.

Eine Beförderung von Postsachen gegen Bezahlung liegt aber in dem erwähnten Falle garnicht vor, und die Annahme der Kaiserlichen Oberpostdirektion zu Leipzig, dass in der Provision, welche der Agent regelmässig erhält, eine Bezahlnng für seine gesamte Mühewaltung im Interesse des Geschäftsherrn, also auch für die Weiterbeförderung der Briefsendungen liege, ist durchaus irrig. Die Provision ist eine Vergütung für die Gesamt-Tätigkeit, welche der Agent ausgeübt hat bei dem Zustandekommen eines Geschäftsabschlusses Unter diese Tätigkeit fällt die Beförderung von Briefen an sich nicht. Diese ist vielmehr nur die notwendige Folge einer in das Bereich der zu vergütenden Tätigkeit gehörenden Handlung, nämlich dem Geschäftsherrn die Wünsche des Käufers, und diesem die Wünsche jenes mitzuteilen, wenn nicht sofort eine Einigung bei dem Angebot der Waren erzielt ist. Da der Agent die Wünsche beider Parteien kennt, so muss er auch notwendigerweise von allen Aenderungen derselben unterrichtet werden, und daher muss die gesamte Korrespondenz regelmässig durch seine Hände gehen. Die Uebersendung von Kopien an den Agenten genügt keineswegs; denn es kann vorkommen und kommt auch thatsächlich oft vor, dass der Agent im Interesse seines Geschäftsherrn einen an ihn gesandten, für einen Kunden des betr. Platzes bestimmten Brief garnicht weitergiebt, weil seit der Absendung des Briefes bei dem Kunden, bei dem Geschäftsherrn, auf dem Markte oder an einer anderen mit dem Geschäftsabschluss in irgend einer Beziehuug stehenden Stelle, Ereignisse eingetreten sind, welche den Inhalt der Mitteilung ungültig machen oder abändern.

Gegenüber solchen Vorteilen, welche dem Geschäftsherrn und ebenso dem Kunden daraus erwachsen, dass sie ihre geschäftliche Korrespondenz durch die Hände der Agenten senden, nehmen sie die Unbequemlichkeit, etwas später als bei direktem Verkehr in den Besitz der Mitteilungen zu gelangen, gern auf sich.

Aus dem vorstehenden geht hervor, dass der schriftliche Verkehr zwischen Verkäufer und Käufer durch die Vermittelung des Agenten eine wirtschaftliche Notwendigkeit ist und ohne weiteres aus der Natur des Agenturbetriebes entspringt.

Dieser Verkehr bringt freilich auch eine Erspasparung von Porto mit sich, aber er würde niemals eingerichtet worden sein, nur aus dem Wunsche, diese zu erzielen; denn sie ist neben den Vorteilen für die Abwickelung des geschäftlichen Verkehrs von sehr geringer Bedeutung.

Die gesamte Geschäftswelt im Inlande und Auslande verkehrt in der geschilderten Weise mit ihren Agenten, und es ist sehr begreiflich, dass sich seit Bekanntwerden des Vorgehens der Leipziger Ober-Postdirektion eine grosse Beunruhigung der Kaufleute bemächtigt hat.

Wir richten daher an Ew. Excellenz die ergebene Bitte, in einer Verfügung deklarieren zu wollen, dass die oben skizzierte Vermittlung des Postverkehrs zwischen dem Geschäftsherrn und dem Kunden durch den Agenten nicht als eine Beförderung gegen Bezahlung anzusehen ist und daher nicht

Digitized by Google

gegen § 1 des Gesetzes über das Postwesen des Deutschen Reiches vom 28. Oktober 1871 verstösst.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin.

Hierauf ist den Aeltesten nachstehender Bescheid zugegangen:

Berlin, den 20. Mai 1903.

Den Aeltesten der Kaufmannschaft beehre ich mich ergebenst mitzuteilen, dass die zur Sprache gebrachte Verwaltungsstrafsache wegen Hinterziehung von Postporto auf Antrag der Angeschuldigten der gerichtlichen Entscheidung unterbreitet worden ist. In das gerichtliche Verfahren kann diesseits nicht eingegriffen werden.

Reichs-Postamt
gez. Kraetke.

Aegypten. Verzollungswerte für die Einfuhr von Zucker. Der zwischen der ägyptischen Zollverwaltung und den beteiligten Handeltreibenden vereinbarte Werttarif für Zucker ist mit Wirkung vom 12. Mai d. J. ab folgendermaassen geändert worden:

		Wert für 100 kg Tausendstel des ägypt. Pfund
Kristall- oder Sandzucker (in einfachen oder doppelten Säcken)	brutto für netto	950
Pilé- od. Zentrifugalzucker (in einfachen oder doppelten Säcken)	»	980
Concassézucker (in einfachen oder doppelten Säcken)	»	1050
Würfelzucker in Kisten	wirkliche Tara	1120
Zucker in Broten und Kisten	»	1200

Der neue Tarif gilt vorläufig bis zum 11. September 1903. Er kann fünf Tage vor Ablauf dieser Frist von einem der beiden Teile gekündigt werden, widrigenfalls er, bis eine ordnungsmässige Kündigung erfolgt, für von Monat zu Monat verlängert gilt. (Journal officiel du gouvernement égyptien.)

Vereinigung russischer Zuckerraffineure. Das weitere Sinken der Preise für Raffinadezucker hat neuerdings zu einer privaten Einigung unter den russischen Raffineuren geführt. In einer vor einiger Zeit in Kiew stattgefundenen Versammlung, worin die Fabriken des Nordens und Südens vertreten waren, ist beschlossen worden, die Produktion für die gegenwärtige Betriebsperiode um etwa 1 Million Pud zu verringern und auf ungefähr 34½ Millionen Pud festzusetzen. Demnach werden die Fabriken, die ihre Fabrikation noch nicht beendet haben, entsprechend weniger Raffinade herstellen. In der nächston Betriebsperiode soll wieder das Quantum von 35½ Millionen Pud, das für diese Periode in Aussicht genommen war, produziert werden. Die Warschauer Raffinerien und einige kleinere Fabriken sind bei der Vereinbarung nicht beteiligt.

Die Maassregel wird ein ferneres Fallen der Preise, die in letzter Zeit geradezu verlustbringend geworden waren, verhüten, dürfte jedoch nur eine geringe Steigerung derselben zur Folge haben. (Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Kiew.)

Vereinigung der Theehandels-Interessenten in den Vereinigten Staaten von Amerika. Der Theeverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika berechnet sich auf den Kopf der Bevölkerung mit nur ein Pfund (engl.) pro Jahr gegen vier Pfund in Canada, sechs Pfund in Grossbritannien, sieben Pfund in Australien. Als Grund des geringen Theeverbrauchs wird einmal der niedrige Kaffeepreis, ferner aber die erhebliche Einfuhr minderwertigen und verfälschten Thees in früheren Jahren angegeben, welche dem Amerikaner den Theegenuss verleidete. Um das Publikum vor dem Kauf schlechten Thees zu schützen, wurde im Jahre 1897 ein Gesetz gegen die Einfuhr von unreinem, verfälschtem und gesundheitsschädlichem Thee erlassen. Die Handhabung dieses Gesetzes hatte die Versorgung des amerikanischen Marktes mit nur brauchbaren, vollwertigen Theesorten im Gefolge, sie brachte aber teilweise Unzuträglichkeiten für den Theehandel mit sich, weil vielfach auch guter Thee von der Einfuhr zurückgewiesen wurde, welcher nicht zu den von der Regierung als zulässig erklärten Marken gehörte. Die Aufhebung der Kriegssteuer auf Thee vom 1. Januar 1903 ab hatte eine Stockung der Einfuhr vor diesem Termin und eine verhältnismässige Vergrösserung derselben in den ersten Monaten des laufenden Jahres, zugleich aber auch die Zurückweisung von Thee vom Import über die Zollämter der Union in grossem Umfange zur Folge. Zu dem Zwecke, einen wirksamen Schutz der Interessenten des Theehandels gegen Härten bei der Ausführung jenes Gesetzes herbeizuführen, daneben aber angeblich auch, um gemeinschaftlich auf die Einfuhr nur reiner und guter Thees im Sinne des Gesetzes hinzuarbeiten, und endlich, um den Theeverbrauch der Bevölkerung durch Belehrung über eine geeignete Behandlung und Verwendung des Thees zu heben, ist die Gründung der National Tea Association of the United States Ende März dieses Jahres erfolgt. Die Vereinigung war schon vor einigen Monaten durch ein Zirkular vorbereitet worden, welches von einem Komitee angesehener Theehäuser aus verschiedenen Teilen der Vereinigten Staaten in Umlauf gesetzt war und die Zustimmung der beteiligten Kreise für einen Zusammenschluss feststellte. Mitglieder der Association sind zunächst 160 grosse Firmen geworden, welche Importhäuser des Orients mit ihren Zweiggeschäften in der Union, die grossen Thee-Importeure und Spezereiwaren-Grossisten und solche Gesellschaften umfassen, die den Kleinbetrieb von Thee in 100 und mehr Geschäften besorgen. Alle übrigen am Theehandel beteiligten Kreise sollen später in die Vereinigung hineingezogen werden. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Erfolgreiche Bekämpfung der Cacaoschädlinge in Kamerun. Recht beruhigende Mitteilungen über die im Bezirk Victoria (Kamerun) bemerkbar gewordene Rindenwanze macht Pflanzer Zwingenberger im »Tropenpflanzer«. Danach haben verschiedene Pflanzer den Schädling bisher für einen Pilz gehalten, den man nicht anders bekämpfen könne, als durch Abschneiden und Verbrennen der befallenen Bäume. Thatsächlich sind auch auf verschiedenen Pflanzungen zahlreiche tragfähige Bäume abgeschnitten worden. Der sich zeigende Pilz ist aber nur eine Folgeerscheinung der Tätigkeit des Schädlings. Dieser ist nach Zwingenberger nicht allzu schwer zu beseitigen. Die Pflanzung wird von einer Kolonne der besten Leute abgesucht, die die Insekten zu töten haben. Ein anderer Trupp bepinselt hinterher Stamm, Aeste und Zweige mit irgend einer Lauge. Mit der Wanze verschwinden dann auch die Nachteile und der angegriffene Baum gesundet bald wieder. Auch Zwingenberger rechnete anfänglich mit dem Pilz, wurde aber von dem Leiter der Lisokapflanzung eines besseren belehrt. Sofort liess er die Bäume absuchen und anpinseln. Nach dem erstmaligen gründlichen Absuchen hörte bald jede Krankheitserscheinung auf und jetzt findet sich das Insekt nur noch in einzelnen Exemplaren.

Sigi-Pflanzungsgesellschaft. Nach einem Bericht an die Teilhaber der Sigi-Gesellschaft haben sich die Pflanzungen der Gesellschaft günstig weiter entwickelt. Gut vorwärts kommen die Cacaoanpflanzungen, von den beiden kultivierten Sorten gedeiht der widerstandsfähigere Forasterocacao besser als der Criollo.

Digitized by Google

Cacaobutter.

Bericht vom 8. Juli 1903.

Auch diese Nummer geht um drei Tage verspätet hinaus, weil die Juliauktionen erst am 7. Juli in Amsterdam und London abgehalten worden sind. In Amsterdam sind die Preise ein wenig gewichen, in London ein wenig gestiegen. Das sind die Resultate dieser Auktion.

Von Van Houtens Butter waren 70 000 Kilo aufgestellt. Für die ersten Kavelinge wurden 59½, 59¾, 60 cents bezahlt; später blieb der Preis auf 59¾ und 59½ c bis ziemlich zum Schluss. Das letzte Kaveling brachte 60¼ c. Anscheinend haben diese billigen Preise Veranlassung gegeben, auf Spekulation zu kaufen, da fast 20 000 Kilo in eine Hand gingen, die immer dazwischen war, wenn der Markt beeinflusst worden ist. Dieselbe übernahm auch zum Preise von 53¼—53½ c die vorgeführten 11 000 Kilo deutscher Butter mit Marke Merkurstab. Für Dejongs 16 000 Kilo sind nominell 55¼—55¾ c bezahlt worden. Wer der Käufer war, ist nicht bekannt geworden.

Helmbutter fehlte in der Auktion und scheint auch in Zukunft fehlen zu wollen. Die 3000 Kilo Mignon erzielten »nominell« 55½—55¾ c, auch hier ist nicht bekannt geworden, ob ein Besitzwechsel thatsächlich stattgefunden hat, oder ob nur ein Preis normiert werden sollte. —

In London sind, wie oben schon gesagt, etwas höhere Preise bezahlt worden und zwar die höchsten seit Dezember 1902. Von 11⅛ d im Juni ist der Preis auf 11⅜ bis 11½ d, im Durchschnitt auf 11⁷/₁₆ d gestiegen.

In Deutschland hat im Juni ein Preis von 220 bis 235 Mk. für verzollte Butter, je nach Qualität, gegolten. Da Arribabohnen heute um 20 Mk. pro 50 Kilo, also um 40 Mk. pro 100 Kilo höher sind, als Bohnen mittlerer Art, als feiner Thomé, Bahia, feiner Samana u. s. w., so ist es erklärlich und berechtigt, dass Butter aus Arribabohnen 15—20 Mk. höher im Preise gehalten wird, als andere. Zudem ist das Angebot in Arribabutter nicht gross.

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Reisender
w. st. 3 J. die Confitkundsch. besucht, wünscht sich b. o. sp. zu verändern. Gefl. Offerten unter **K. H. 100** an die Expedition des Gordian.

Ein **nachweislich tüchtiger** und mit **guten Zeugnissen** versehener **Gehilfe** der Zuckerwarenbranche wird zum sofortigen Antritt **gesucht.** Angebote mit Lohnansprüchen unter **F. W. 25** an den **Verlag des Gordian, Hamburg.**

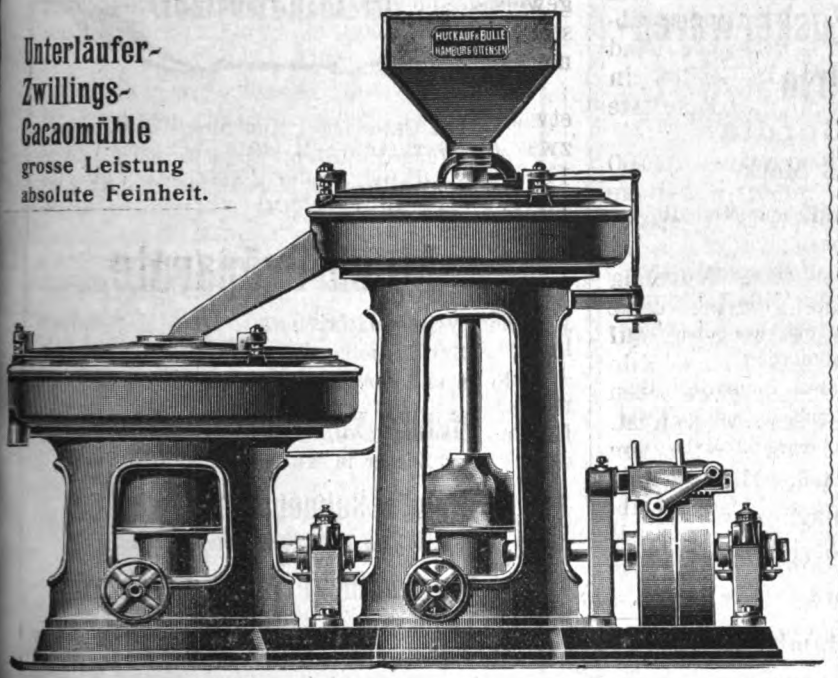
Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Unterläufer-Zwillings-Cacaomühle
grosse Leistung
absolute Feinheit.



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Aeltere Jahrgänge

des „Gordian" haben wir noch in wenigen Exemplaren **gebunden** zu den folgenden Preisen abzugeben:

Jahrgang I	1895/96	Nr. 1—24	Mk.	16.—
„ II	1896/97	„ 25—48	„	18.—
„ III	1897/98	(fehlen 2 Nummern)	„	16.—
„ IV	1898/99	Nr. 73—96	„	20.—
„ V	1899/00	„ 97—120	„	16.—
„ VI	1900/01	„ 121—144	„	16.—
„ VII	1901/02	„ 145—172	„	16.—
„ VIII	1902/03	„ 173—192	„	20.—

Bestellungen an Verlag des Gordian in Hamburg erbeten oder an den Buchhandel.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 198.** Hamburg, 20. Juli 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

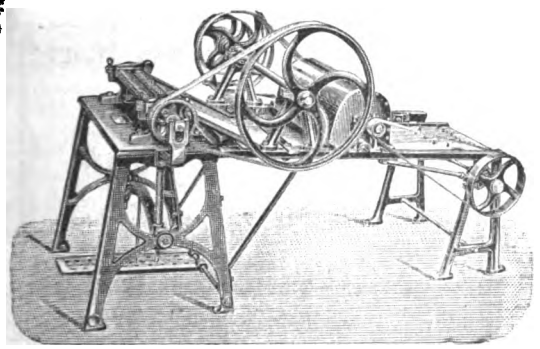
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

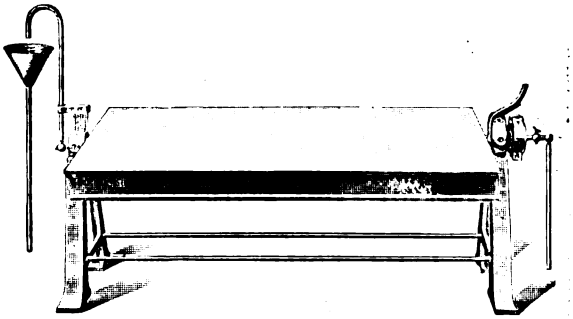


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

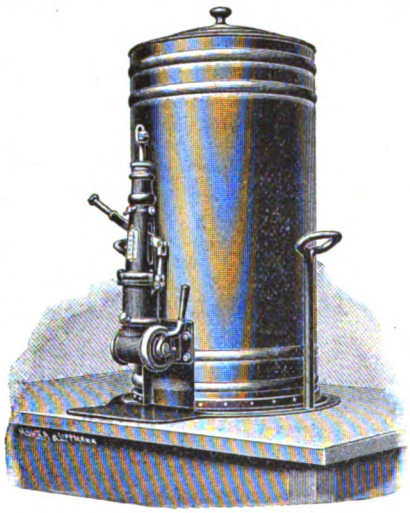
Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 28–30 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:
Vollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 6 000 000 Frcs.
Sitz: St. FONS bei LYON.

Vanillin Monnet

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Himbeeröl „Sachsse"
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse"
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 198:

Ueber Cacaoschalen-„Veredlung". — Kaffee, Cacao als Spekulationsobjekte. — Zur Prüfung von Chocolade auf den Gehalt an Zucker. — Berliner Handelskammerbericht. — Cacaobohnen-Markt. — Allerlei. — Cacaobutter. — Anzeigen.

Ueber Cacaoschalen-„Veredlung":

Die Firma Carl Postranecky in Dresden-Löbtau, Plauensche Strasse 39, schreibt uns folgenden Brief:

»Beifolgend übersende ich Ihnen ein Schriftstück, welches Sie bitte in dem Teile Ihrer Fachbesprechung aufnehmen wollen.

Ich hoffe, dass dieses für mich kostenlos geschieht, indem es ja im Interesse der Cacao- und Chocoladefabrikanten ist und bin ich nicht abgeneigt, falls es einen Erfolg haben sollte, in Ihrem Blatte zu inserieren.

Ich hoffe, dass Sie meiner Bitte entsprechen werden und zeichne inzwischen

Hochachtend
C. Postranecky.«

Die Anlage lautet:

»Ueber die Verwendung der Cacaobohnenschalen zur Cacaobereitung.

»Es wird den Lesern nicht neu sein, dass man die Cacaobohnenschalen, welche bis zu 50 Prozent Cacaogehalt besitzen, zur Cacaobereitung benutzt. So wird z. B. die geröstete und gemahlene Schale, besonders in England, dem Cacao beigemischt. Durch die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes war diese Verwendungsart der Cacaobohnenschalen in Deutschland, Oesterreich u. s. w. nicht gestattet, da durch die Beimengung der gemahlenen Schalen die Qualität des Cacaos leidet. Man war deshalb bestrebt, die Verwendung der Schalen auf andere Weise zu ermöglichen, und zwar indem man durch Extraktion den Cacaoschalen ihren Gehalt an Cacao entzog. Man liess sich dabei von dem Gedanken leiten, dass der Cacao der Schale grösseren Nährwert besitzen müsse, da bekanntlich bei allen Früchten die Nährsubstanzen in den grössten Mengen in der Schale zu finden wären. Deshalb war man bemüht, eine Scheidung des Cacaos von der unverdaulichen Zellulose der Schale herbeizuführen und sind Versuche in dieser Richtung schon vielfach unternommen worden, ohne dass bisher ein befriedigendes Resultat erzielt wurde. Vor kurzem erst wurde in verschiedenen Fachzeitschriften auf ein neues Verfahren hingewiesen, bei welchem der Inhaber des Verfahrens bekannt machte, dass er den Cacao der Schale nahezu ganz entziehen könne und an Hand von Wahrscheinlichkeitsrechnungen eine Rentabilität aufstellte, die sehr verlockend, aber der Wirklichkeit nicht entsprechen konnte. Auf Grund praktisch vorgenommener Versuche hat nun die Firma Carl Postranecky, Dresden-Löbtau, ein Verfahren ausfindig gemacht, mit welchem es möglich ist, den Cacaoschalen den Cacaogehalt bis auf einige Prozente zu entziehen. Die betreffende Firma strebt bei der Gewinnung des Cacaos nicht darnach, diesen für sich zu konsumieren, sondern dieselbe will den Schalencacao in demselben Verhältnis dem Bohnencacao zusetzen, als der Gehalt des Cacaos zur Schale beträgt. Nimmt man z. B. an, dass die Schale 10 Prozent der Bohne ist und der Schale 50 Prozent Cacao entzogen wird, dann würde der Zusatz 5 Prozent betragen. Es soll sich ergeben

Digitized by Google

haben, dass die Löslichkeit des Bohnencacaos durch den geringen Zusatz von Schalencacao ganz bedeutend erhöht wurde, so dass dessen Verdaulichkeit erleichtert und naturgemäss der Nährwert gesteigert wurde.

Es muss zugegeben werden, dass das Prinzip der Firma ein gutes Ergebnis haben kann, da durch den mässigen Zusatz der Cacao nur veredelt werden kann, was bei einer Tassenprobe schon durch den volleren Geschmack des Getränkes bewiesen wird. Es dürfte sich der mit Schalencacao gemischte Bohnencacao deshalb sehr bald einen ersten Platz, besonders unter den Nährcacaos, erringen, wobei derselbe die Bezeichnung eines reinen Cacaos für sich in Anspruch nehmen darf, da fremde Bestandteile in demselben nicht aufgenommen werden. Natürlich liegt der Verwendung des Cacaos zu allen bisher bekannten Zwecken ebenfalls nichts im Wege und wird den betreffenden Fabrikaten nur vorteilhaft sein.

Gegen die Verwendung des Schalencacaos als Zusatz zum Bohnencacao wird, auf Grund der Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes nichts einzuwenden sein, höchstens dass dieser Zusatz deklariert werden müsste, was bei der Verbesserung der Verdaulichkeit des Cacaos für dessen Qualitätsbestimmung nur von Vorteil sein kann.

Vorgenannte Firma giebt über die Rentabilität der Anlage ernstlich Reflektierenden gern Auskunft und bestimmt die Rentabilität auf Grund von Versuchen an einem Quantum Schalen, welches von dem Reflektanten zur Bestimmung des Cacaogehaltes einzusenden ist.

Es scheint sich die Fabrikation also auf einer reellen Basis zu bewegen, so dass Reflektanten anempfohlen werden kann, sich mit genannter Firma in Verbindung zu setzen.«

Soweit hat Herr Postranecky geschriftstellert.

Wir haben dazu folgendes zu sagen, was Herrn Postranecky nicht angenehm zu hören sein wird:

Wenn Herr Postranecky sagt, die Cacaoschalen hätten bis zu 60 Prozent »Cacaogehalt«, so ist das der schönste geläuterte im Vakuum eingedickte Unsinn. Damit eigentlich wäre das ganze Postranecky'sche Elaborat gekennzeichnet und abgethan, wenn nicht zu befürchten wäre, dass hier und da ein Fabrikant sich von diesen konfusen Erörterungen fangen liesse. Damit das nicht geschieht, oder vielmehr, damit hier öffentlich auf das Gefährliche dieses »Verfahrens« hingewiesen wird, müssen wir noch etwas näher darauf eingehen. P. sagt gerade heraus, wer die Cacaoschalen einfach mahlt und sie dann dem Cacao beimischt, der vergeht sich gegen das Nahrungsmittelgesetz, wer die Cacaoschalen aber nach seinem Verfahren in Cacao verwandelt und dann diesen aus Schalen gewonnenen Cacao mit dem aus Kernen gewonnenen Cacao vermischt, der müsste ein Wohlthäter der Menschheit genannt werden. Denn »es soll sich ergeben haben, dass die Löslichkeit des Bohnencacaos durch den geringen Zusatz von Schalencacao ganz bedeutend erhöht wurde, so dass dessen Verdaulichkeit erleichtert und naturgemäss der Nährwert gesteigert würde.«

Unwillkürlich muss man nach einem Hintermann suchen, der durch den Mund des Herrn Postranecky hier Sätze auf die Strasse schickt, die unter dem Eindruck allzugrosser Hitze in einem etwas allzuweichen Hirn ausgebrütet sein müssen. Herr P. soll ein ganz tüchtiger Kupferschmied sein. Bei diesem Handwerk, das seinen Mann nährt, sollte er bleiben. Von Cacaofabrikation, von Gesetzen und Verkehrssätzen, die diese Industrie und den Handel damit regeln, weiss er scheinbar rein nichts. Er könnte sich sonst nicht mit derartigen Angeboten an die Oeffentlichkeit drängen, die er gesucht und nun auch gefunden hat. Viel Freude wird er davon nicht haben.

Kaffee, Cacao als Spekulationsobjekt.

Wenn wir wiederholt darauf hinweisen, dass die Spekulation in Produkten, wie Kaffee, Cacao, Zucker, Kupfer, Zinn u. s. w., volkswirtschaftlich nach zwei Seiten hin Schaden, schweren Schaden bringt, dass man sie hassen und bekämpfen muss, wo immer man sie trifft, so soll man nicht glauben, diese Ansicht wird ohne weiteres, gewissermaassen sportsmässig, vertrieben. Nein, wir sehen in der Beeinflussung des Marktes seitens spekulierender Kaufleute seit Jahren den Hemmschuh für ein gesundes wirtschaftliches Leben, dessen gesunde Förderer Angebot und Nachfrage unter sich zu regeln haben. Wenn die Cacaobohnenproduzenten dem spekulierenden Handel ihre Produkte noch länger zur Wertbestimmung überlassen, dann wird man in längstens fünf Jahren da stehen, wo wir heute mit dem Kaffee stehen. Wie immer gleich die Entwickelung aussieht, zeigt z. B. der nachfolgende Kaffeebericht, der von dem deutschen Konsul in Le Hâvre stammt. Weil so viel Aehnliches mit Cacao darin liegt, haben wir ihn für den Gordian übernommen:

Digitized by Google

Der Kaffeehandel in Hâvre.

Hâvre ist in Europa der wichtigste Kaffeemarkt und die dortige Kaffeeniederlage die bedeutendste der Welt. An dem Kaffeegeschäft Hâvres sind die grössten Kapitalien und Handlungshäuser und daran anschliessend die meisten Geschäftskreise des Platzes, wie Banken, Rheder, Makler, Versicherungs- und Warenhaus-Gesellschaften, Hafen- und Dockarbeiter u. s. w. beteiligt.

Die Kaffeevorräte in Hâvre stiegen in den letzten zehn Jahren um fast das Zehnfache, sie beliefen sich am 31. Dezember: 1893 auf 323 516 Sack, 1894 auf 393715 Sack, 1895 auf 376087 Sack, 1896 auf 329933 Sack, 1897 auf 981 179 Sack, 1898 auf 1 273 712 Sack, 1899 auf 1 646 432 Sack, 1900 auf 1 428 114 Sack, 1901 auf 2 221 764 Sack und 1902 auf 3 039 707 Sack.

Am 1. Mai 1903 waren in Hâvre 3 340 783 Sack vorrätig. Diese grossen Bestände werden von dem Kaffeehandel infolge des vorteilhaften französischen Warrantsystems ohne Schwierigkeit gehalten. Die Banque de France schiesst gegen zwei Unterschriften 80 Prozent des jeweiligen T geswertes auf drei Monate zur Bankrate vor. Die Bankrate war während des ganzen letzten Jahres drei Prozent, und der Vorschuss wird bereitwilligst von drei zu drei Monaten erneuert.

Unter den 3 340 783 Sack befanden sich 2 767 145 Sack brasilianischen Kaffees, von denen mehr als Dreiviertel aus der Provinz São Paulo, der übrige Teil aus den Provinzen Rio de Janeiro, Minas Geraes und Bahia stammten. Dem Havreser Kaffeehandel dient als Preismaassstab für Termingeschäfte »good average Santos«.

Nachdem die Kaffeepreise in Hâvre im Jahre 1874 durch Spekulation vorübergehend auf 148 Franken für 50 Kilo »good average Santos« getrieben und dann, 1882 und 1885 auf einige 40 Franken heruntergegangen waren, stiegen sie im Jahre 1887 auf 120 und 1890 auf 132 Franken und hielten sich dann bis 1896 auf 80 bis 100 Franken.

Diese Preise veranlassten die Pflanzer zu einem übermässigen Anbau des Kaffees. Es folgten reiche Ernten, gleichzeitig aber rasch abfallende Preise, die 1899 in Hâvre bis auf 31,50 Franken heruntergingen. Nach kurzen Steigerungen bestehen jetzt wieder Preise von 31 Franken im Terminhandel mit wenig Aussicht auf Besserung.

Der Terminhandel, der in seiner jetzigen Einrichtung seit 20 Jahren besteht, wird durch die caisse de liquidation geregelt und gesichert und ist strengen Gesetzen, auch in Bezug auf Lieferung von Effektivware und auf alle Zahlungsverbindlichkeiten unterworfen. Es wird behauptet, dass das frühere Geschäft auf Verschiffung oder Lieferung der Ware der Spekulation noch mehr die Thore geöffnet habe und für die beteiligten Käufer und Verkäufer wegen mangelnder Sicherheit noch gefährlicher gewesen sei.

Die Preise der Effektivware pflegen sich den Terminpreisen genau anzuschliessen. Beim Uebergang in den freien Verkehr oder in den Kleinhandel stellen sich die Preisverhältnisse durch Hinzukommen des hohen Eingangszolles folgendermaassen: nimmt man z. B. den Preis von 100 Franken für 50 Kilo Kaffee an und rechnet dazu den früheren Zoll von 78 Franken, so kommt die Effektivware im Grosshandel auf 178 Franken für 50 Kilo, die Detailware ungefähr auf 220 Franken für 50 Kilo zu stehen. Beim Preise von nur 30 Franken und dem jetzigen Zoll von 78 Franken kostet die Effektivware 98 Franken und die Detailware ungefähr 130 Franken für 50 Kilo ungebrannten Kaffees. Gebrannter Kaffee wird mit 20 Prozent Aufschlag verkauft. Der Verkauf von gebranntem Kaffee im Kleinhandel nimmt zu, nachdem in den letzten Jahren an vielen Orten grosse, gut eingerichtete Kaffeebrennereien entstanden sind.

Der Zoll auf Kaffee wurde auf Andrängen Brasiliens durch Gesetz vom 17. Juli 1900 von 156 auf 136 Franken für 100 Kilo herabgesetzt. Eine bedeutende Zunahme der Einfuhr brasilianischen Kaffees in den französischen Spezialhandel und Konsum scheint aber weder durch den ermässigten Zoll noch durch die niedrigen Preise herbeigeführt worden zu sein. In den Spezialhandel gingen 1 677 820 dz im Jahre 1899 und 1 931 290 dz im Jahre 1902 über.

Während die Verhältnisse sich für die Konsumenten und auch für die Kleinhändler, welche ihre Preise rasch erhöhen und langsam ermässigen, nicht ungünstig gestalteten, waren sie für die Grosshändler weniger günstig. Die Grosshändler, welche bei den hohen Konjunkturen vom Jahre 1887 bis zum Jahre 1896 sehr hohe Gewinne erzielt hatten, mussten sich von da an im allgemeinen mit kleineren Verdiensten begnügen, und das letzte Jahr hat ihnen besonders starke Enttäuschungen gebracht.

Nach den gemachten Erfahrungen ist man sehr ungläubig in bezug auf alle aus Brasilien kommenden Nachrichten geworden, und Handel und Spekulation scheinen zur Zeit keine neuen Risikos übernehmen, sondern abwarten zu wollen, wie die infolge der grossen Ueberproduktion in Brasilien unter den dortigen Pflanzern ausgebrochene Krisis verlaufen wird.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulates in Hâvre.)

Zur Prüfung von Chocolade auf den Gehalt an Zucker.

(Schluss.)

Von P. Welmans-Köln.

(Zeitschrift für öffentliche Chemie.)

Ein weiteres Versehen der Steinmann'schen Arbeit besteht darin, dass die von ihm nach Methode Zipperer gefundenen spez. Gewichte, die nach Vorschrift dieses Autors bei 17,5° C bestimmt werden müssen, ohne weiteres auch für Zwecke seiner Ausführungen benutzt werden, während er angiebt, dass das spez. Gewicht der Chocoladenauszüge bei 15° C ermittelt werden soll. Zipperer hatte schon festgestellt, dass ein Temperaturunterschied von 3,5° C einem Plus oder Minus von 1 % Zucker gleichkomme. Dass trotz dieser Fehler schliesslich die von Steinmann beobachteten genauen Zahlen für Zucker bei seinen Chocoladen herauskamen, braucht nicht wunder zu nehmen, denn der Schwerpunkt der ganzen Methode liegt in der genauen Polarisation. Hat man also einen zuverlässigen Apparat und ein gutes Auge, so wird man die richtigen Zuckerprozente finden, genau so, wie bei anderen polarimetrischen Methoden auch. Die Bestimmung des spez. Gewichtes, ferner des Zuckerrückstandes sind eigentlich überflüssiges Beiwerk, das man sehr gut entbehren kann, allerdings kommt man dann auf die schon vor zwei Jahren von mir veröffentlichte Methode.

An einem Beispiel möge das erläutert werden. Von einer Chocolade mit 50 % St. Thomé Cacaomasse und 50 % Zucker wurden 50 g geraspelt mit 200 g Wasser übergossen und unter häufigem Umschütteln vier Stunden stehen gelassen, darauf filtriert.

1. Das Filtrat zeigte bei 15° C das spez. Gewicht 1,0513. Der Trockenrückstand betrug 12,896 %.

Die Polarisation ergab in 100 ccm 11,55 g Zucker. In 100 ccm waren demnach 105,13 — 12,896 = 92,234 g Wasser. Aus der Gleichung

$$92{,}234 : 200 = 100 : x \; ; \; x = \frac{20\,000}{92{,}234}$$

berechnet sich das Gesamtvolum zu 216,84 ccm und nach der Gleichung

$$100 : 11{,}55 = 216{,}84 : x \; ; \; x = \frac{216{,}84 \times 11{,}55}{100}$$

Digitized by Google

der Gesamtzuckergehalt von 50 g Chocolade zu 25,046 g oder 50,092 %. Zieht man hiervon die von Steinmann vorgeschlagene Korrektionszahl für den Bleiniederschlag, die bei 50 % Zucker 0,46 betragen soll, ab, so erhält man 50,062 — 0,46 = **49,632 % Zucker.**

2. Sucht man in der Tabelle von Windisch die dem spez. Gewicht 1,0513 entsprechende Zahl, so erhält man 13,29 Extraktgehalt und daraus berechnet sich das Gesamtvolum zu 218,77. Der Gesamtzuckergehalt ist dann gleich 25,15 g oder 50,3 % — 0,46 = **49,84 %.**

3. Alle diese Umständlichkeiten kann man vermeiden, wenn man die in 100 ccm der Flüssigkeit durch Polarisation gefundenen Gramme Zucker in Kubikcentimeter verwandelt, von 100 abzieht und den so gefundenen Wassergehalt benutzt, um den Gesamtzucker zu finden, z. B.: In der wässerigen Lösung betrug der durch Polarisation gefundene Zuckergehalt 11,55 g in 100 ccm. Da das spez. Gewicht des Zuckers = 1,55 ist, so nehmen die 11,55 g einen Raum von $\frac{11,55}{1,55}$ = 7,452 Kubikzentimeter ein, das Wasser also einen Raum von 92,548 ccm. Man hat also nur die Gleichung auszuführen:

$$92,548 : 200 = 11,55 : x\,;\; x = \frac{11,55 \times 200}{92,548}$$

und findet dann den Gesamtzuckergehalt = 24,95 g oder **49,9 %**.

Auch hierbei wird selbstverständlich ein Fehler begangen, indem das Flüssigkeitsquantum, in dem der Zucker gelöst ist, durch die in Lösung gegangenen Cacaobestandteile erhöht wird und zwar beträgt diese Erhöhung etwa 2 ccm bei einem Cacaogehalt von 50 % in der Chocolade, sodass wir statt 49,9 % finden würden 50,42 %. Diese löslichen Cacaobestandteile werden aber nachher durch Bleiessig niedergeschlagen, es entsteht infolgedessen eine Kontraktion, indem die Flüssigkeitsmenge, in der der Zucker enthalten ist, nicht 100 bezw. 110 ccm, sondern ca. 99 bezw. 109 ccm beträgt. Die nach der zweiten Berechnung gefundenen 50,42 % wären also um $\frac{1}{109}$ = 0,5 zu kürzen, wodurch wir wieder zu der ursprünglichen Zahl **49,9** (genau 49,92) kämen. Vernachlässigt man daher sowohl die Volumenvermehrung durch die gelösten Cacaobestandteile wie auch die Kontraktion durch die Ausscheidung fester Bestandteile, so kommt man zum selben Resultat wie vorher.

Es fragte sich nun noch, wie die Resultate bei 60 und 70 % Zuckergehalt ausfallen würden und benutzte ich dazu die schon obenerwähnten Chocoladen aus Trinidad-Cacaomasse mit 50, 60 und 70 % Zucker.

Cacaomasse aus Trinidadbohnen Zusammensetzung	sp. Gew. d. Lösung bei 15 ° C.	gr Zucker in 100 ccm durch Polarisation gefunden	Extraktgehalt a) gefunden b) nach Windisch	Gesamtvolum a) indirekt b) direkt berechnet	Gesamtzucker a) indirekt b) direkt	Zucker in Prozenten der Chocolade	Zuckergehalt nach Abzug der Korrektur für Bleiniederschlag	Zuckergehalt nur a. d. Polarisation berechnet	Zuckergehalt nach Welmans
50 % Masse 50 „ Zucker	1,050	11,475	a) 13,10 b) 12,915	a) 217,61 b) 217,28	a) 24,97 b) 24,89	a) 49,94 b) 49,78	a) 49,48 b) 49,32	49,78	50,2
35 % Masse 5 „ Cacaobutter 60 „ Zucker	1,0565	13,610	a) 14,71 b) 14,64	a) 219,92 b) 219,76	a) 29,93 b) 29,91	a) 59,86 b) 59,82	a) 59,42 b) 59,38	59,62	60,3
20 % Masse 10 „ Cacaobutter 70 „ Zucker	1,062	15,525	a) 16,34 b) 16,07	a) 222,57 b) 221,90	a) 34,554 b) 34,45	a) 69,11 b) 68,90	a) 68,73 b) 68,52	69	70,4

Hieraus ergiebt sich die Richtigkeit meiner vorher ausgesprochenen Behauptung, dass das ganze Beiwerk der Methode überflüssig ist und man allein aus der Polarisation den Zuckerprozentgehalt ebenso genau berechnen kann. Bei der Chocolade mit 70 % Zuckergehalt scheint der Zucker nicht vollständig in Lösung gegangen zu sein, da die nach der Methode Zipperer-Steinmann gefundenen Zahlen sämtlich zu niedrige Werte ergaben, während nach der Welmans'schen Methode die 70 % Zucker, die verwendet wurden, auch wieder zur Geltung kamen. Letztere Methode lässt immer etwas höhere Werte finden, als dem angewandten Zucker entsprechen würde, doch sind diese Abweichungen nicht so gross, dass sie nicht füglich vernachlässigt werden könnten. Ob dieselben durch Arbeits- oder Beobachtungsfehler oder durch den im Cacao präformierten Zucker oder durch sonstige im Cacao enthaltenen, durch Bleiessig nicht fällbaren Substanzen verursacht wird, vermag ich nicht zu sagen. Was letzteren Punkt anbelangt, glaubt Steinmann nicht an eine Einwirkung von genuinem Zucker auf den Gesamtgehalt desselben in der Chocolade; er ist vielmehr der Ansicht, dass dieselbe vernachlässigt werden könne, indem er ausführt, die Natur sei keine Chocoladenfabrik. Demgegenüber ist zu bemerken, dass der Mensch in normalem Zustande auch keine Zuckerfabrik darstellt, dass er aber durch funktionelle Störungen der inneren Organe doch wohl zur Produktion von Zucker veranlasst werden kann. Dasselbe ist ab bei Pflanzen in noch viel höherem Grade der Fal Es dürfte wohl ausser allem Zweifel sein, dass da Theobromin in den Cacaobohnen als Glycosid vorhande ist, indem es einerseits mit Dextrose, andererseits m Gerbstoff in Bindung tritt, sodann wäre es doch nich Undenkbares, dass aus stärkehaltigen Substanzen bei Rösten Dextrin entsteht, das bekanntlich durch Ble essig erst auf Zusatz von Ammoniak gefällt wir Steinmann glaubt darauf hinweisen zu müssen, da man in dieser Hinsicht bezüglich der Authentizit und der Reinheit der analysierten Cacaos mit d grössten Vorsicht vorgehen müsse. Ich kann Her Steinmann darüber mitteilen, dass ich bei hundert Proben von Cacaobohnen, die von mir selbst Versuchszwecken im Laboratorium geröstet, entschä und zu Cacaomasse verarbeitet wurden, eine Ablenku des polarisierten Lichtes nach rechts beobachtet hab Bei dem von mir benutzten Apparate nach Laure betrug diese Ablenkung für einen wässerigen Ausz von 5 : 100 durchschnittlich 0,1 °, sodass der dara berechnete Zuckergehalt 1,5 % ausmachen und b einer Chocolade mit 40 % Cacaogehalt eine Erhöhu des Zuckergehaltes um 0,6 zur Folge haben könn Dass dies bei allen Bohnen überhaupt der Fall i will ich nicht behaupten, dass es bei sehr vielen v kommt aber weiss ich genau, und ist es auch schlie lich nichts Ueberraschendes.

Digitized by Google

Dass ich die ganze Angelegenheit so eingehend studiert und besprochen habe, hat seinen Grund darin, dass auch hier in Deutschland die Frage der Zuckerbestimmung seit dem Erscheinen der »Vereinbarungen« ein aktuelles Interesse gewonnen hat. Dort heisst es nämlich Seite 75: Chocoladen enthalten wechselnde Mengen von Zucker und Fett, Zucker und Fett sollen in guter Chocolade zusammen nicht mehr als 85 % betragen. Ich kann mir nicht denken, dass die Vereinbarungen damit haben festlegen wollen, was gute und was schlechte oder weniger gute Chocoladen sein soll, denn das ist doch auch noch von ganz anderen Faktoren abhängig; ich denke mir vielmehr, dass damit ausgedrückt werden sollte, dass bei einem Fabrikat, das den Namen Chocolade zu tragen berechtigt sein soll, nach Abzug von Zucker und Fett, mindestens 15 % fettfreie Cacaomasse verbleiben müssen, oder, da man den Durchschnittsgehalt der Cacaomasse bezw. der Bohnen an Fett mit 50 % normiert hat, „Chocolade muss mindestens 30 % Bohnen oder Cacaomasse enthalten". Durch eine solche Bestimmung ist aber gewissermassen auch der Maximalgehalt an Zucker festgelegt und, da die Vereinbarungen vielfach schon als Stütze für gutachtliche Aeusserungen herangezogen werden und zwar in dem Sinne, dass angenommen wird, 85 % als Summe von Fett und Zucker sei die Höchstgrenze des Erlaubten, so muss selbstverständlich der genauen Bestimmung dieser beiden Bestandteile erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Ueber die Bestimmung des Fettgehaltes habe ich in meiner mehrerwähnten Arbeit ausführlich berichtet, auf die Bestimmung des Zuckergehalts aber möchte ich hier nochmals näher eingehen. Es ist ohne weiteres klar, dass, wenn man eine Substanz in Lösung bringen will, dieses am besten zu erreichen ist, wenn das Lösungsmittel möglichst Zutritt zu der zu lösenden Substanz hat, wenn es dieselbe von allen Seiten umgiebt und in möglichst grossem Ueberschuss vorhanden ist. Ferner ist es bei fetthaltigen Substanzen, also besonders Chocoladen, sehr erwünscht, dass das Fett zunächst entfernt ist, da alsdann das Wasser ungehinderter auf den Zucker einwirken kann. Die allgemein gebräuchliche Methode, die sogenannte Steuervorschrift, lässt den Zucker aus der nicht entfetteten Chocolade successive durch warmes Wasser entfernen. Dieses Verfahren erregt deshalb Bedenken, weil keine absolute Sicherheit dafür vorhanden ist, dass durch das vorgeschriebene Quantum Wasser der ganze Zucker der auf dem Faltenfilter befindlichen, sehr voluminösen Cacaoaufschwemmung entzogen wird.

Die Woy'sche Methode, die, auf rechnerischer Grundlage beruhend, die genauesten Werte liefern muss, erfordert Apparate von äusserster Präzision, da die geringsten Abweichungen grosse Verschiebungen in den Endresultaten zur Folge haben. Laurent'sche Apparate dürfen sich dazu kaum eignen, ausserdem ist viel Material und eine doppelte Ausführung der Polarisation nötig. Die gewichtsanalytische Bestimmung des Zuckers, nach Allihn, bei der die Substanz zuerst entfettet und durch Extraktion im Soxhlet mittels Alkohol entzuckert wird, bietet zu viele Fehlerquellen. Es sei mir daher gestattet, auf die von mir zuerst praktisch erprobte Art der Zuckerbestimmung in Chocoladen hinzuweisen, die ich seit Jahren im Gebrauch habe und die mir immer die genauesten Resultate liefert. Sie ist bequem, ohne alle Apparatur und Wärmequelle, nur mit Hilfe eines Scheidetrichters durchführbar und, da damit zugleich die Fettbestimmung verbunden ist, auch in kürzerer Zeit zu erledigen als irgend eine andere Methode. Ausserdem hat man das Material immer vor Augen, was bekanntlich beim Extrahieren in Papierhülsen nicht der Fall ist. Auch eignet sich die Methode in vielen anderen Fällen, wenn man die Fettbestimmung neben der Bestimmung der wasserlöslichen Substanz ausführen will. Dieselbe ist nicht für sich, sondern in einer anderen Abhandlung, über Fettbestimmung im Cacao, erschienen, und möge daher kurz wiederholt werden.

10 Gramm geraspelter Chocolade giebt man in einen Scheidetrichter von 300 ccm Inhalt, giesst 100 ccm wassergesättigten Aether hinzu und schüttelt etwa eine Minute bis der Aether das Fett vollständig herausgelöst hat, d. h. bis die Chocolade vollständig zerfallen ist, darauf giebt man 100 ccm äthergesättigtes Wasser hinzu, verschliesst gut mittels Korkstopfen und schüttelt kräftig, bis eine Emulsion entstanden ist. Man klemmt den Scheidetrichter in ein Stativ und wartet bis die Emulsion sich von selbst scheidet. Es bilden sich zwei Schichten, von denen die obere ätherische alles Fett gleichmässig verteilt enthält, während sich in der untern Schicht aller Zucker und die sonstigen wasserlöslichen Bestandteile befinden. Die Scheidung erfolgt innerhalb 6—12 Stunden.

Man pipettiert von der ätherischen Fettlösung 25—50 ccm ab, destilliert den Aether aus einem vorher gewogenen Kölbchen ab, trocknet den Rückstand noch eine Stunde auf dem Wasserbade oder im Trockenschrank bei 100° C und erfährt durch Multiplikation des gefundenen Rückstandes mit 4 bezw. 2, wieviel Fett in 100 ccm der ätherischen Fettlösung enthalten sind: Da 100 ccm Aether angewandt wurden, so ist das Gesamtvolum der Lösung gleich 100 + dem Volum des extrahierten Fettes oder von den ursprünglich angewandten 100 ccm Aether kamen zur Berechnung 100 — dem Volum des gefundenen Fettes. Gesetzt, man habe in 100 ccm Fettlösung 2,4 Gramm Fett gefunden, so hat man die Gleichung aufzustellen

$$(100 - 2{,}4 =)\ 97{,}6 : 100 = 2{,}4 : x;\quad x = \frac{240}{97{,}6}$$

und erhält dann 2,459 Gramm Fett als wirklichen Fettgehalt. Da das spez. Gewicht der Cacaobutter annähernd = 1 ist, so kann man hier einfach die gefundenen Gramme als Kubikzentimeter gelten lassen.

Von der wässerigen Flüssigkeit lässt man 50 ccm in ein 50/55 ccm Kölbchen abfliessen, giebt 2 ccm Bleiessig zu, füllt zu 55 ccm auf, schüttelt kräftig um und giesst sofort auf ein Filter von dichtem schwedischen Filtrierpapier; die durch Polarisation in 100/110 ccm (oder was dasselbe ist in 50/55 ccm) gefundenen Gramme Zucker rechnet man durch Division mittels 1,55, dem spez. Gewicht des Zuckers, in Kubikzentimeter um, zieht diese Zahl von 100 ab und erhält so das Wasservolum, das in 100 ccm Zuckerlösung enthalten war.

Gesetzt, man habe durch Polarisation 45 % Zucker gefunden, dann waren in 100 ccm der Lösung, da man 10 Gramm Chocolade angewandt hat, 4,5 Gramm Zucker enthalten, entsprechend $\frac{4{,}5}{1{,}55} = 2{,}903$ ccm, und findet man nach der Gleichung

$$(100 - 2{,}903 =)\ 97{,}097 : 100 = 45 : x;\ x = \frac{45{,}00}{97{,}097}$$

als Resultat 46,34 % wirklichen Zuchergehalt. Ich hatte früher angegeben, dass man aus der äthergesättigten wässerigen Zuckerlösung durch gelindes Erwärmen zuerst den Aether vertreiben sollte, weil es mir leicht möglich schien, dass durch Abdunsten des Aethers während des Arbeitens eine Konzentration der Flüssigkeit und dass dadurch eine Erhöhung des Zuckerprozentgehaltes eintreten könne, habe aber später gefunden, dass beim schnellen Arbeiten und Verwendung besten Filtrierpapiers die Filtration so rasch vor sich geht, dass ein derartiger Einfluss kaum bemerkbar ist.

Will man die Gesamtmenge der wasserlöslichen Substanz bestimmen, so verdunstet man 10 ccm der Flüssigkeit auf dem Wasserbade bis zur Sirupkonsistenz, bringt alsdann das Extraktschälchen in ein Vakuum von 650 bis 700 mm Vakuummeteranzeige und lässt darin bei einer Temperatur von 80—90° C während 8—10 Stunden stehen, überführt das Schälchen in

Digitized by Google

einen Exsiccator und wiegt sobald es erkaltet ist. Auch hier ist eine Korrektur des gefundenen und auf 100 ccm umgerechneten Trockenrückstandes erforderlich. Da das spez. Gewicht des Cacaotrockenextraktes 1,35 beträgt, so kann man das spez. Gewicht des Trockenrückstandes der Chocoladenauszüge zu 1,45—1,5 annehmen. Die Umrechnung ist dieselbe wie bei der Zuckerbestimmung. Wer die Methode durchprobiert und sich mit ihr vertraut gemacht hat, wird sie nicht mehr entbehren wollen.

(Bezüglich der Einzelheiten der Ausführung muss ich auf die Originalarbeit (l. c.) verweisen, da sich dieselben hier in der wünschenswerten Kürze nicht wiedergeben lassen.)

Bericht der Berliner Handelskammer.

Der Bericht über Handel und Industrie von Berlin, der alljährlich von den Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin satzungsgemäss erstattet wird, ist nunmehr durch Erscheinen des zweiten Teils für den Jahrgang 1902 zum Abschluss gebracht worden. Ausser den gewohnten statistischen Nachträgen mit den Tabellen, die bei Erscheinen des ersten Teils seitens der amtlichen Statistik noch nicht fertiggestellt waren, bringt dieser zweite Teil hauptsächlich die Sonder-Berichte über die einzelnen Erwerbszweige.

Wenn auch in diesem Bericht in Bezug auf unsere Industrie nichts wesentlich neues gebracht wird, so halten wir es doch für unsere Pflicht, ihn bekannt zu geben, ist es doch das Urteil Berliner Fabrikanten, das zum Ausdruck kommt.

Ueber Cacao, Cacaowaren, Zuckerwaren heisst es:

Cacao. In fast allen Produktionsländern ist man seit Jahren damit vorgegangen, die Anpflanzungen zu vergrössern, um den stetig wachsenden Konsum versorgen zu können und angeregt durch den günstigen Preisstand des Artikels. Im Berichtsjahre waren die Ernteerträge überall gross; die Qualität war durchschnittlich nicht voll befriedigend, bei einigen Provenienzen sogar ungenügend. Die Preise blieben das Jahr hindurch ziemlich stabil auf mittlerer Höhe.

In Guayaquil bezifferten sich die Zufuhren auf 460 400 Quintals gegen 450 878 Quintals im Jahre 1901 und 351 839 Quintals im Jahre 1900. Die Ernte des sehr geschätzten Superior-Sommer-Arriba-Cacao begann in diesem Jahre sehr früh, die Qualität war nicht so fein wie in früheren Jahren. Die Arriba-Ernte ist reichlich ausgefallen, während diejenige von Machala geringer war. Die anfangs mässigen Preise gingen um die Mitte des Jahres bei guten Umsätzen allmählich in die Höhe, liessen aber von Oktober ab wieder nach.

Die Produktion von San Thomé-Cacao hat in allen Sorten verhältnismässig die grösste Steigerung erfahren. Während die Ankünfte in Lissabon im Jahre 1895 noch 111 423 Sack betrugen, sind dieselben im Jahre 1902 auf 296 539 Sack gestiegen, gegen 267 768 und 220 149 Sack in den beiden Vorjahren. Die feinen Marken sind sehr beliebt, bei den geringeren wird noch immer Klage über ungehörige Beimischungen geführt. Die Qualität stand der vorjährigen etwas nach, die Preise hatten einen mittleren Stand, erfuhren im Juli eine starke Erhöhung, gingen dann aber wieder zurück.

Die Ernte von Bahia-Cacao lieferte 270 000 Sack gegen 203 000 Sack in 1901 und 217 000 Sack in 1900. Ueber mangelhafte Qualität der Lieferungen wurde bereits im Vorjahre geklagt, im Berichtsjahre war dies in wesentlich verstärktem Maasse der Fall; es verlautet, dass zahlreiche Arbitragen stattgefunden haben, durch welche den Empfängern hohe Vergütungen zugesprochen wurden; damit kann den Fabrikanten allerdings keineswegs gedient sein, da sie die minderwertig gelieferte Ware nicht zu dem Zweck verwenden können, für welchen sie gute Qualität abgeschlossen hatten. Von den Abladern werden als Ursache des Uebelstandes ungünstige Witterungsverhältnisse angegeben.

Die Beschaffenheit des Samana-Cacaos war sehr viel besser als im Vorjahre; die Zufuhren waren grösser und fanden bei guten Preisen schlank Aufnahme, so dass es im Herbst an Ware mangelte.

Kamerun-Cacao kommt in letzter Zeit in verbesserter Qualität auf den Markt; auch stehen seine Preise mehr als früher in einem angemessenen Verhältnisse zu denjenigen der Hauptsorten.

Caracas-, Porto-Cabello-, Maracaibo-Cacao in kouranten bis feinsten Qualitäten waren in genügender Auswahl zu angemessenen Preisen angeboten, obwohl dem Einernten der Früchte durch politische Unruhen grosse Schwierigkeiten bereitet wurden.

Die Einfuhr von Cacao in Hamburg war grösser als in den beiden Vorjahren; sie betrug 371 100 Sack gegen 330 554 im Jahre 1901 und 362 029 im Jahre 1900. Die Gesamteinfuhr des Deutschen Reiches ist stark gestiegen; es wurden 206 870 dz Cacao eingeführt gegen 185 174 dz in 1901 und 192 542 dz in 1900.

Cacaopulver. Sowohl Ausfuhr als Einfuhr sind abermals zurückgegangen. Die Ausfuhr betrug 129 200 Kilo gegen 143 600 Kilo und 193 100 Kilo und die Einfuhr 536 600 Kilo gegen 597 600 Kilo und 700 300 Kilo in den beiden vorangegangenen Jahren. Die überaus vermehrte Cacaobutter-Ausfuhr weist auf eine stark gesteigerte Produktion von Cacaopulver hin, mit welcher der Konsum nicht gleichen Schritt zu halten vermochte, dies darf man aus den weit über die Grenze des möglichen herabgedrückten Preisen folgern.

Cacaobutter. Der Preis, der auf den Amsterdamer Auktionen am Schlusse des Vorjahres auf 69 Cents heruntergegangen war, erfuhr zu Anfang des Jahres einen weiteren Rückgang bis auf 64 Cents im März; von da ab fand eine langsame Steigerung statt bis auf 75 Cents im August, dann aber gingen die Preise rapid wieder zurück bis auf 60 Cents im Dezember. Sowohl auf den Amsterdamer als auch auf den Londoner Auktionen waren regelmässig grosse Quanten angeboten. Die Einfuhr nach Deutschland beziffert sich auf 11 400 Kilo gegen 8 200 Kilo und 11 100 Kilo in den beiden Vorjahren. Die Ausfuhr ist beträchtlich gestiegen, sie betrug 1 203 800 Kilo gegen 879 200 Kilo in 1901 und 646 500 Kilo in 1900.

Chocolade. Das abgelaufene Jahr hat der Cacaowaren-Industrie keine wesentliche Aenderung ihrer Lage gebracht; eine Vergrösserung des Umsatzes kann wohl nur von wenigen Seiten berichtet werden; viel häufiger hört man von einem Rückgang desselben infolge der allgemein gedrückten wirtschaftlichen Lage. Das übergrosse Angebot von Cacaowaren hat demgemäss nicht nachgelassen, und infolgedessen waren die Verkaufspreise nach wie vor ausserordentlich gedrückt. Die Zuckerpreise wurden von

Digitized by Google

Kartell der vereinigten Zuckerraffinerien und der Rohzuckerfabriken sehr hoch normiert, obwohl Rohzucker auf dem Weltmarkt einen bis dahin nicht dagewesenen niedrigen Preisstand einnahm; die den Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten nachträglich gezahlte Vergütung, von welcher diejenigen Fabrikanten, welche an der als Gegengewicht gegen das Syndikat errichteten Zuckerfabrik Genthin beteiligt waren, ausgeschlossen wurden, konnten kein Aequivalent bieten. Immerhin waren im Jahresdurchschnitt die Einkaufspreise für Zucker, besonders aber für Rohcacao, etwas günstiger als im Vorjahre, jedoch kann von einer befriedigenden Rentabilität der Betriebe nicht gesprochen werden, wenn auch die Jahresabschlüsse besser ausgefallen sind.

Die Ausfuhr von Chocolade ist auf 356 900 Kilo zurückgegangen von 414 500 Kilo und 473 200 Kilo in den beiden letzten Jahren; hierbei ist zu berücksichtigen, dass einige deutsche Fabriken im Ausland errichtet wurden. Die Einfuhr dagegen ist auf 468 100 Kilo gestiegen von 352 900 Kilo und 321 500 Kilo in den beiden Vorjahren; das Mehr besteht hauptsächlich in Schweizer Fabrikaten.

Während der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten, dem nur noch wenige Betriebe von Bedeutung fernstehen, seinen Mitgliedern die Verpflichtung auferlegt, sich der Verwendung jedweden Fremdstoffes bei der Fabrikation zu enthalten, hat er gegenüber den Surrogat-Fabrikanten und Fälschern immer noch harte Kämpfe zu bestehen.

Durch die Annahme des neuen Zolltarifs im Reichstage ist eine Zollermässigung bei Rohcacao von 35 auf 20 Mk. für 100 Kilo in Aussicht gestellt. Dieser Umstand und die durch Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention und des neuen deutschen Zuckergesetzes für den Herbst des Jahres 1903 zu erwartenden billigeren Zuckerpreise berechtigen zu der Hoffnung, dass das hier besprochene wertvolle Nahrungsmittel in absehbarer Zeit immer weiteren Kreisen wird zugänglich gemacht werden können und dass der Cacaowaren-Industrie ein neuer Aufschwung erblühen wird.

Zuckerwaren. Aus der im Vorjahre begründeten grossen »Vereinigung Deutscher Zuckerwaren-Fabrikanten« haben sich in verschiedenen Städten Unterverbände gebildet. Der Berliner Verband hat in der kurzen Zeit seines Bestehens bereits erfreuliche Erfolge erzielt. Der übergrossen Preisschleuderei wurde durch Aufstellung korrekter Kalkulationen und durch gegenseitige Verpflichtung einigermaassen Einhalt gethan. Andererseits wurden den Mitgliedern durch gemeinsamen Einkauf erhebliche Vorteile geboten und so das Bestehen des Verbandes gesichert. Für die Rohmaterialien (Zucker, Mandeln, Nüsse) mussten hohe Preise gezahlt werden, nur Kartoffelsirup war billig. Die Umsätze waren befriedigend.

Ueber Kakes und Biskuits weiss der Bericht nichts zu sagen, dagegen wollen wir das aufnehmen, was er über Obst und Obst-Verwertung bringt, weil wir sicher glauben, dass die Fabrikation von wirklichen Obstkonfekten sehr bald die heutigen künstlich parfümierten Fruchtbonbons verdrängen wird.

Was und wieviel Obst verladen wurde, lässt sich nur annähernd schätzen. Die hier angegebenen Zahlen sind nach dem Einkommen der Dampfer-Genossenschaft berechnet. Die Tiene kostet 8 Pfg. Fracht und die Einnahme der Dampfer-Genossenschaft hat 24 000 Mk. betragen. Was mit der Bahn verladen wird, lässt sich nur ungefähr schätzen, etwa ein Drittel bis ein Halb, ja selbst zwei Drittel so viel als zu Wasser.

Es wurden von Werder aus versendet:

		zu Wasser à Ztr.	per Bahn à Ztr.
2500 Ztr.	Süss- u. Sauerkirschen	12 Mk.	— Mk.
1000 »	» »	— »	12 »
4-5000 »	Erdbeeren	15 »	— »
800 »	»	— »	15 »
2000 »	Johannisbeeren	6—7 »	7 »
1000 »	»	— »	7 »
3500 »	Stachelbeeren	8—10 »	— »
1000 »	»	— »	9 »
8000 »	Himbeeren	8—10 »	— »
2-3000 »	»	— »	8—10 »
1000 »	Birnen	12—15 »	— »
200 »	»	— »	12—15 »
2000 »	Aepfel	12 »	— »
2000 »	»	— »	12 »
1000 »	Pflaumen	6 »	— »
500 »	»	— »	6 »
500 »	Pfirsiche	20—25 »	— »

Das Jahr 1902 war für den Obstbau so wenig ergiebig wie seit Menschengedenken nicht. Schon im Jahre 1901 war nur eine kleine Mittelernte zu verzeichnen, im Jahre 1902 ist aber nicht halb soviel geerntet worden wie 1901, also kaum ein Viertel bis ein Fünftel einer normalen Ernte.

Im Jahre 1902 war die Apfelernte in Deutschland ausserordentlich schwach, so dass ganz bedeutende Quantitäten vom Auslande bezogen werden mussten. Hierbei kamen hauptsächlich in Frage Tirol und Amerika für besseres Tafelobst, Böhmen und die Schweiz für geringere Sorten. Italien hatte wenig und dies zumeist nur in geringeren Qualitäten anzubieten. Amerika vermochte trotz seiner reichen Ernte von guter versandfähiger Ware ebenfalls nur verhältnismässig geringe Quantitäten abzugeben. Tirol dagegen war quantitativ wie qualitativ gleich gut vertreten. Steirisches Obst, das sonst eine grössere Rolle am Berliner Markt zu spielen pflegte, konnte wegen der hohen Preise, die im eigenen Lande bezahlt wurden, an den deutschen Märkten nur schwach konkurrieren. Die Importeure mussten die bezogenen Quantitäten meist mit Schaden realisieren.

Am Anfang 1903 waren, obwohl die Gesamtzufuhr nicht ausserordentlich gross war, in Berlin wie in anderen deutschen Plätzen noch ziemlich erhebliche Bestände vorhanden, die sich nur langsam zu etwas gedrückten Preisen räumten. Ueber den Verlauf des Weihnachtsgeschäftes wurde allgemein geklagt.

Es erzielten pro Doppelzentner:

amerikanische Aepfel	24—36 Mk.
Tiroler »	22—48 »
steirische »	18—22 »
schweizerische »	22—24 »
böhmische »	16—20 »
deutsche »	8—24 »

Es ist bedauerlich, dass trotz der schon seit vielen Jahren begehrten Staatshilfe in Form von Zöllen der deutsche Apfelanbau noch immer so wenig entwickelt ist, dass er für den deutschen Konsum so gut wie gar keine Bedeutung hat, und dass namentlich von denjenigen Kreisen, die am lautesten gegen den Import ausländischen Obstes protestieren, in praktischer Beziehung nahezu nichts gethan wird, diesen Import in absehbarer Zeit entbehrlich zu machen.

Ein sehr empfindlicher Mangel in der deutschen und böhmischen Pflaumenernte konnte durch ausreichende Zufuhren herrlicher Qualitäten aus Serbien und Kroatien gedeckt werden. Die deutsche und böhmische Pflaumenernte war qualitativ durch andauernde Stürme und Regengüsse nachteilig beeinflusst worden.

Digitized by Google

Es erzielten pro Doppelzentner:

serbische und kroatische Pflaumen	20—36 Mk.
böhmische »	8 - 16 »
thüringische »	8—12 »
badische Frühzwetschgen . . .	24—32 »

Süsskirschen wurden im Inlande nur wenig geerntet. Der Preis schwankte zwischen 20 und 30 Mk. Sauerkirschen waren reichlicher vorhanden, die grossen Saftpressereien fanden ausreichendes Material zum Preise von 16—22 Mk.

Die Ernte in Aprikosen und Pfirsichen liess viel zu wünschen übrig. Auch konnte vom Ausland das Manko nicht voll gedeckt werden. Die Preise waren infolgedessen ziemlich hoch; man zahlte für Aprikosen 50—60 Mk., für Pfirsiche 70—120 Mk.

Etwas besser gestaltete sich die Beerenobsternte; namentlich Himbeeren gab es in grosser Menge zu aussergewöhnlich niedrigen Preisen. Es erzielten Stachelbeeren und Johannisbeeren 18—24 Mk., Himbeeren 20—30 Mk. Preisselbeeren reichten infolge Ernteausfalls in Schweden und im bayrischen Fichtelgebirge zur Deckung des Konsums nicht aus; namentlich konnten die grösseren Kocher ihren Bedarf nicht voll befriedigen. Die Preise schwankten zwischen 30 und 50 Mk.

Der Import von Tafeltrauben war wieder recht bedeutend; Ungarn, das enorme Quantitäten angekündigt hatte, blieb jedoch fast gänzlich aus, da es die Konkurrenz mit der ebenso schönen als billigen italienischen Traube nicht aufzunehmen vermochte. Die Preise waren durchnittlich etwas billiger als in den vorangegangenen Jahren: 26 bis 44 Mk. Nur in vereinzelten Fällen konnten etwas höhere Preise erzielt werden.

Der künftig voraussichtlich höhere Einfuhrzoll wird ohne Not den ausgedehnten Handel in diesem Artikel schwer schädigen. Noch mehr wird vielleicht, weil ungleich grössere Quantitäten in Frage kommen, der Handel in anderen Obstsorten, namentlich in Aepfeln und Birnen, die bisher frei eingingen, unter dem Zolldruck zu leiden haben.

Ueber die Obstverwertung wird folgendes berichtet:

Infolge der Spätfröste hatten im vergangenen Jahre verschiedene Obstarten in der Umgegend von Berlin sehr gelitten. Namentlich war dies bei den Kirschen und Pflaumen der Fall, sodass hier eine vollständige Missernte zu verzeichnen war. Auch Birnen und Johannisbeeren hatten gelitten; dementsprechend war der Preis dafür ziemlich hoch, 15—18 Mk. pro Zentner. Dagegen war der Markt mit Himbeeren recht gut beschickt, sodass sich der Preis so niedrig stellte, wie noch nie zuvor; der Zentner wurde sogar mit 10 Mk. angeboten. Aus diesem Grunde wurden die Früchte sehr viel zu Saft und Marmelade verarbeitet. Dasselbe gilt auch von den Erdbeeren, die eine vorzügliche Ernte brachten. Der Zentner guter Qualität kostete 15—20 Mk. Da in den Nachbarprovinzen die Pflaumenernte gut war, so kamen grosse Mengen davon auf den Markt und wurden mit 5—10 Mk. pro Zentner bezahlt. Auch Pflaumen wurden in bedeutenden Mengen zu Mus und Marmelade eingekocht.

Cacaobohnen-Markt.

Am Dienstag, den 14. ds., kamen lt. Bericht vom 11. ds. in London zur Auktion 466 Sack Trinidad, 165 Carupano, 100 Jamaica, 74 Ceylon, 62 Columbia, 28 Caracas, 24 Demerara, 21 Costa Rica, 20 Guayaquil, 750 andere Sorten.

Der Cacaomarkt stockt jetzt beinahe ganz; es hat niemand Lust zu kaufen, so dass von dem überaus kleinen Angebot der letzten Auktion nur 18 Sack Trinidad (Angebot 157) zu 37—53 Mk. verkauft, alles andere aber zurückgezogen wurde.

Im Privatmarkt lässt sich eher von einem kleinen Geschäft reden; es wurde bei festen Preisen abgeschlossen: 1:0 Sack Trinidad zu 61—63 Mk., 150 Grenada zu 51, 100 Dominica zu 51, 300 Afrika zu 54, 600 Guayaquil 65—70 und 100 Ceylon 57—65.

An relativer Umsatz-Steigerung zeigen: Die Anfuhren 430 Sack, die Ablieferungen über 1600 Sack und der in der letzten Woche um ca. 1000 Blln. verringerte Lagerbestand 18 450 Sack.

Statistik der Londoner Handelskammer über den Umsatz an Roh-Cacao in Gross-Britannien:

		Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr
im Juni	1903	1962	1459	648 tons
	1902	1231	871	460 »
in den ersten 6 Monaten	1903	14275	10205	2810 »
	1902	14309	12422	3271 »

Das Transitlager enthielt am 30. Juni: 1903: 5931 tons, 1902 4104 tons und 7967 tons im Jahre 1901.

Den Umsatz von Cacao in zubereiteter Form berechnet die Handelskammer:

		Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	Lagerbestand
im Juni	1903	963916	910849	34177	245000
	1902	664734	572298	50427	153000
	1901	641236	557164	64625	125000
in den ersten 6 Mon.	1903	5452899	5067750	212567	—
	1902	4226826	3940112	345510	—
	1901	4257012	4003109	467514	—

Londoner Hafen-Verkehr der ersten 27 Wochen:

Einfuhr Sack		Verbrauch Sack		Ausfuhr Sack		Lager Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
103391	101628	57395	72402	25361	28785	48887	38592	58642
Auslandsware								
35022	42040	23457	43164	13187	15346	31820	23663	47551
138413	143668	80852	115566	38548	44131	80707	62255	106196

Der Londoner Cacao Import vom 3.—9. Juli bestand aus: 428 Sack über Hamburg und 162 Kolli über Holland. Ueber Southampton wurden eingeführt: 21 Sack Colon, 500 Ciudad Bolivar, 25 Manta, 1000 Caraquez, 348 Jamaica, 1170 Trinidad, 176 La Guayra und 64 Dominica.

Die Preise für Cacao, unverzollt (Zoll 1 d pr. lb.), lagen nach dem letzten Bericht vom 11. Juli in London:

	am 10. Juli 1903 zwischen		11. Juli 1902 zwischen	
Trinidad, erste Marken	67,—	u. 87,—	77,—	u. 87,—
» mittel bis fein	60,—	» 65,—	65,—	» 71,—
Grenada, courant bis gut mittel	51,—	» 54,—	58,—	» 62,—
» gut bis fein	54,—	» 58,—	62,—	» 66,—
Dominica u. St. Lucia	51,—	» 52,—	58,—	» 59,—
» » fermentiert	53,—	» 57,—	60,—	» 63,—
Jamaica	51,—	» 59,—	57,—	» 65,—
Surinam	54,—	» 70,—	58,—	» 71,—
Carácas	69,—	» 92,—	69,—	» 92,—
Bahia, gut bis fein	53,—	» 58,—	59,—	» 66,—
Guayaquil, Machala	64,—	» 71,—	67,—	» 71,—
» Caraquez	64,—	» 71,—	64,—	» 73,—
» Arriba	67,—	» 82,—	69,—	» 84,—
Ceylon, mittel bis fein	61,—	» 92,—	65,—	» 87,—
» ordinär u. courant	51,—	» 59,—	51,—	» 61,—

Cacaoschalen. Die in der Auktion vom 7. angebotenen 61 tons (1736 Sack) Cadbury-Cacaoschalen fanden zu folgenden Preisen Käufer: Marke A: 125—135 Mk., B: 120—125, C: 170—173 und D: 230—235 Mk.

Bericht vom 20. Juli.

Die Londoner Auktion am 21. Juli bringt: 900 Sack Ceylon, 852 Trinidad, 500 Guayaquil, 128 Jamaica, 120 Dominica, 1240 andere Sorten.

Digitized by Google

Der Markt ist flau wie vorher; auf der letzten Auktion wurden nur 421 Sack (Angebot 2393) verkauft; die Preise blieben gedrückt: 177 Sack Trinidad zu 61—68 Mk.; 29 Jamaica 51—53; 5 Dominica 53; 20 Guayaquil 64; 26 Esmeralda 61; 25 Carupano 68; 72 Ceylon 54—68. Zurückbehalten wurden: 70 St. Lucia, 24 Demerara, 21 Costa Rica, 63 Samana, 88 Caracas, 144 Venezuela und 69 Columbia.

Etwas grössere Geschäfte wurden unter der Hand zu alten Preisen abgeschlossen, nämlich: 300 Trinidad 60—63, 300 Guayaquil 80—78, 200 San Thomé 55, 100 Afrika 54, 60 Dominica 51—53.

Die Statistik zeigt diesmal recht günstige Zahlen: es kamen ca. 3450 Sack weniger herein und gingen 2600 Sack mehr weg als in derselben Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand stellt sich wegen Abnahme von 1000 Sack nur um 12400 Sack günstiger.

Guayaquil-Ankünfte der ersten Julihälfte: 17500 Quintel 1903, 19000 1902, 13000 1901 und 12000 1900. Die Gesamteinfuhr bis heute beträgt: 302200 1903, 287700 1902; 279600 1901, 235400 1900.

An Grenada-Cacao kamen seit 1. Oktober herein: 60631 1903; 58906 1902; 50184 1901; 50804 1900; 50926 1899.

Der Total-Export Trinidads in der Zeit vom 1. Oktober bis 2. Juli beläuft sich auf:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1899—1900	72498	19738	30300	122536
1900—1901	47506	25261	40055	112822
1901—1902	55965	50540	36757	143262
1902—1903	65414	47800	68687	181951

Londoner Hafen-Verkehr der ersten 28 Wochen:

Einfuhr Sack		Verbrauch Sack		Ausfuhr Sack		Lager Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:								
105303	105123	59591	73744	26189	29269	47775	41261	58499
Auslandsware:								
36179	45062	24268	43755	13557	15537	31796	25903	48784
141482	150185	83859	117499	39746	44806	79571	67164	107283

Londoner Einfuhrstatistik vom 10. bis 16. Juli inkl.: 35 Sack St. Lucia, 25 St. Vincent, 689 Grenada, 385 Trinidad, 24 Barbados, 926 Ceylon; 100 Kolli über Holland, 3 über Hamburg, 306 über Hâvre und 328 über Lissabon.

Port of Spain (Trinidad), den 3. Juli 1903.

Die Regenzeit dauert beständig fort und kommt den jungen für die Späternte bestimmten Früchten sehr zu gute. Doch ist diese noch nicht so weit, dass man mit Bestimmtheit ihre Bedeutung vorhersagen könnte. Die Ankünfte aus dem Innern waren in den letzten Tagen nur sehr gering und das wenige, was auf den Markt kam, ging zu Preisen weg, die auch nicht eine Kleinigkeit besser waren, als letztes mal; nämlich:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,—
Guter roter (El Salvador) » 12,25
Bester (Plantation, Agua Santa) » 12,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Die Abladungen der letzten Woche beziffern sich auf 3340 Sack nach Europa und 114 Sack nach den Vereinigten Staaten gegenüber den 7893 resp. 836 Sack des Vorjahres zu entsprechenden Zeiten.

Unser Gesamt-Export während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 3. Juli stellt sich wie folgt:

1903 138303 Sack, inkl. 45770 Sack nach d. Ver. Staaten
1902 125533 » » 30013 » » » » »
1901 86915 » » 24936 » » » » »
1900 118689 » » 28944 » » » » »
1899 127591 » » 33332 » » » » »

Allerlei.

Aus Amerika. Die Zunahme des Exports von Cacao in zubereiteter Form. Dass der Cacaokonsum immer mehr zunimmt, beweist die Thatsache, dass die Einfuhr der rohen Bohnen während der neun Monate vom 30. Juni 1902 bis 31. März 1903 50 821 232 lbs. betrug gegen 31 557 634 lbs. im gleichen Zeitraume zwei Jahre vorher. Die Quantitätszunahme hat daher 60 Prozent betragen, während die billigeren Preise den Erlös heute auf etwa 40 Prozent herabgemindert haben. Die obigen Ziffern entsprechenden Beträge sind: $ 6 318 204 und $ 4 561 151. Angesichts der grösseren Zufuhren sind die Zahlen für den Export von Cacao in zubereiteter Form und Chocolade für den in Rede stehenden Zeitraum, nämlich Wert $ 151 462 gegen $ 118 602 im Vorjahre recht befriedigend. Die Zufuhr von zubereitetem Cacao, die momentan auf demselben Niveau bleibt, ist dem Werte nach immer noch um etwa ein Drittel höher als die Ausfuhr.

Zum Artikel **„Europäische Zollsätze“** in Nr. 195 bemerken wir heute ergänzend, dass Cacaomasse und Cacaopulver, bereitet mit Zucker oder anderen Substanzen in Holland 42,25 Mk. Einfuhrzoll zahlt, während reine Cacaomasse und reines Cacaopulver frei eingeführt werden. Chocoladenpulver ist nicht frei, einerlei ob Zucker oder Mehl oder nur Schalen beigemischt sind.

Aus dem Kongostaat sind im Jahre 1902 für 22 222 Francs Cacaobohnen ausgeführt worden.

San Thomé-Cacao. Der erste am 9. Juli in Lissabon eingetroffene Julidampfer »Cabo Verde« hat

9397 Sack Cacao von San Thomé
352 » » » Principe
zus. 9749 Sack gebracht.

Von anderer Seite sind uns 9436 Sack gemeldet worden.

G. Wir sollen Ihnen sagen — ähnliche Fragen sind seit Monaten vielfach an uns gekommen — wie wir den Geschäftsgang in der Chocoladen- und Cacaoindustrie nach dem 1. September beurteilen, ob Cacaobutter teurer wird, ob die Preise der Hauptfabrikate

Digitized by Google

sofort von allen Chocoladefabrikanten herabgesetzt werden u. s. w. — Wir wiederholen, dass sich nichts voraussagen lässt, dass wir aber nicht glauben, dass irgendwelche aufbessernde Wirkungen zu spüren sein werden. Dafür sind die meisten deutschen Chocoladefabrikanten zu kurzsichtig; wären sie das nicht, sondern wollten sie zeigen, dass sie z. B. von dem schweizer Prinzip gelernt hätten, dann würden nach dem 1. September die Preise für zuckerhaltige Cacaofabrikate nicht um einen Pfennig ermässigt, sondern es würden alle Konsumfabrikate qualitativ aufgebessert. Aber die Hoffnung, dass das geschieht, ist bei uns nur klein.

Die Handelskammer in Halle berichtet für 1902:

Cacao- und Chocoladenfabrikation.

Trotzdem der Umsatz gegenüber dem des Vorjahres nicht unwesentlich gestiegen, auch die Nachfrage eine bessere geworden ist, kann die allgemeine Geschäftslage doch keine befriedigende genannt werden, da die Vorteile aus der Steigerung des Umsatzes durch die hohen Zuckerpreise einerseits, andererseits durch unverhältnismässig billige Verkaufspreise infolge des Wettbewerbes wieder ausgeglichen wurden. Die Einfuhr und der Verbrauch roher Cacaobohnen hat gegen vergangenes Jahr um über 10 Prozent zugenommen. Die Preise der am meisten begehrten Sorten wie Guayaquil, Arriba, Bahia, Thomé, Kamerun, Trinidad, Ceylon und Java waren durchschnittlich nicht hoch und begünstigten daher die Fabrikation. Als erfreulich wird die Herabsetzung des deutschen Rohcacaozolles im neuen Zolltarif bezeichnet. Die Preise der andern Rohstoffe mit Ausnahme des Zuckers blieben im wesentlichen unverändert und in mässiger Höhe. Die Chocoladefabrikanten haben, um sich vom Zuckersyndikat unabhängiger zu machen, eine eigene Zuckerfabrik gegründet, die bereits in der letzten Kampagne im Betriebe war. Mit der beginnenden Wiederkehr regeren geschäftlichen Lebens und nach Inkrafttreten der Beschlüsse der Brüsseler Zuckerkonferenz erwartet man eine anhaltende Besserung der allgemeinen Lage.

Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrikation.

In der Zuckerwarenfabrikation ist der Jahresumsatz gegen 1901 nicht zurückgegangen. Bei billigeren Zuckerpreisen würde jedoch der Geschäftsgewinn befriedigender gewesen sein. Marzipanmasse war so billig, dass die Verkaufspreise die Produktionskosten kaum deckten; der Umsatz ist zurückgegangen.

Die Honig- und Lebkuchenfabrikation hat im allgemeinen ein befriedigendes Geschäftsjahr zu verzeichnen. Die Preise der Rohmaterialien haben grosse Schwankungen nicht erfahren, die Verkaufspreise blieben unverändert, nur bei weiten Entfernungen mussten sie des Wettbewerbes halber um ein geringes herabgesetzt werden. Der Absatz erstreckte sich auf das gesamte Deutsche Reich, Ausfuhr nach England und Portugal fand nur in vereinzelten Fällen statt.

Bäckereigewerbe.

Der Geschäftsgang hat sich nicht wesentlich gebessert. Zwar ist es durch Errichtung eines Rabattvereins gelungen, den Wettbewerb der Konsumvereine teilweise zurückzudrängen, doch sind die Absatzverhältnisse immer noch schwierige. Der Versand von Stollen, Hallorenkuchen und Zwieback hat sich gehoben. Da die Konsumvereine sich immer mehr zu Produktivgenossenschaften herauszubilden beginnen, sind die Aussichten im Bäckereigewerbe immer noch äusserst trübe. Bezüglich der Arbeitsverhältnisse werden die Vorschriften über den Maximalarbeitstag bei der Eigenart des Bäckereigewerbes als recht drückend empfunden.

Verwendung der Strafgelder zu gunsten des Arbeitgebers. Die Strafkammer fällte kürzlich ein für Arbeitgeber bemerkenswertes Urteil, das wir der Wichtigkeit halber unseren geschätzten Lesern nicht vorenthalten wollen. — Die Arbeitsordnung der Velvetfabrik von Gust. Klemm in Neersen enthielt früher die Bestimmung, dass Arbeiter, die zu spät antraten, Strafen zu zahlen hatten. Die Abzüge wurden dann der Fabrikkrankenkasse überwiesen. Die Strafen hatten keinen Erfolg, denn es gab täglich zahlreiche Säumige. Dabei handelte es sich nicht um Minuten, sondern um Versäumnis von einer halben bis zu einer ganzen Stunde. Es wurde daher ein Nachtrag zur Fabrikordnung erlassen, worin die bisherige Bestrafung aufgehoben und an deren Stelle die Bestimmung getroffen wurde, dass die Strafe als Lohnverwirkung zu betrachten sei und dem Fabrikbesitzer als ein kleiner Ersatz für den durch das Arbeitsversäumnis erlittenen Schaden zufiel. Das Schöffengericht in Neersen hatte diesen Nachtrag für ungesetzlich erklärt und Kl. wegen Vergehens gegen die Gewerbeordnung zu einer Geldstrafe von 100 Mk. verurteilt. Das Gericht vertrat die Ansicht, dass es sich nach wie vor um Ordnungsstrafen handele, über die Buch zu führen sei und über die der Arbeitgeber nicht ohne weiteres verfügen könne. Klemm hatte gegen dieses Urteil Berufung eingelegt und das Recht auf Schadenersatz damit begründet, dass durch die Versäumnisse der Arbeiter die Betriebsmittel und seine Aufwendungen für Heizung, Licht, Aufsicht u. s. w. nicht in vollem Maasse ausgenutzt werden könnten. Es seien auch erst dann Abzüge von 10 Pfennigen gemacht worden, wenn die Versäumnisse eine halbe Stunde betragen habe. Die Strafkammer teilte diesen Standpunkt. Sie war der Ansicht, dass die Arbeitsordnung eine derartige Bestimmung enthalten dürfe, da sie weder gegen das Gesetz noch gegen die guten Sitten verstosse und sprach den Angeklagten frei. (K.)

Digitized by Google

Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln (fliegender Gerichtsstand). Der Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler in Nürnberg hat am 12. Februar an den Reichskanzler eine Eingabe gerichtet, in welcher derselbe gebeten wird, er möge „einen Zusatz zu § 7 der Strafprozessordnung für das Deutsche Reich veranlassen, nach welchem für die von amtswegen verfolgten Zuwiderhandlungen gegen § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879, der Gerichtsstand nur bei demjenigen Gerichte begründet ist, in dessen Bezirke der Angeschuldigte seinen gewerblichen Wohnsitz hat." — In der Begründung wird im Anschluss an die Bestrebungen, welche dahin geführt haben, dass dem § 7 der Strafprozessordnung ein Zusatz angefügt wurde, wonach für die von amtswegen verfolgten, in einer im Inlande erschienenen Druckschrift begangenen Beleidigungen der Gerichtsstand bei demjenigen Gerichte begründet ist, in dessen Bezirke die Druckschrift erschienen ist, folgendes ausgeführt: „Ein solcher fliegender Gerichtsstand hat nun aber nicht allein für die Erzeugnisse der Presse bestanden, sondern er bestand und besteht aus den gleichen Gründen auch für die Erzeugnisse der Nahrungsmittelindustrie, und zwar im Zusammenhange mit § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879, nach welchem bestraft wird: 1. wer zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht; 2. wer wissentlich Nahrungs- und Genussmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält. Zuwiderhandlungen seitens der Fabrikanten gegen die Bestimmungen dieses § 10 werden bis jetzt oft nicht gemäss der eigentlichen Tendenz des § 7 der Strafprozessordnung bei demjenigen Gerichte verfolgt, in dessen Bezirke die strafbare Herstellung der Nahrungsmittel stattgefunden hat, sondern bei demjenigen Gerichte, in dessen Bezirke nachgemachte oder verfälschte oder als solche verdächtige Nahrungsmittel in den Verkehr gebracht worden sind. — Es besteht sonach eine vollkommene Analogie zwischen dem nunmehr im wesentlichen beseitigten sogenannten fliegenden Gerichtsstande für die Erzeugnisse der Presse, d. i. für Druckschriften, und jenem für die Erzeugnisse der Nahrungsmittelindustrie, beide im gleichen Maasse, wie angenommen werden kann, der Absicht des Gesetzgebers bei Abfassung des § 7 der Strafprozessordnung zuwiderlaufend. Wie es bei der Verbreitung von Druckschriften der Fall ist, so hat auch jeder Fabrikant von Nahrungsmitteln, abgesehen von den nur einen örtlichen Bedarf deckenden Betrieben, für seine Fabrikate ein grösseres Absatzgebiet, welches sich nicht selten über alle Bezirke des Deutschen Reiches erstreckt. — Diese Umstände haben die gleichen schwerwiegenden Missstände für den einer Zuwiderhandlung gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes angeschuldigten Fabrikanten von Nahrungsmitteln zur Folge, welche während des Bestehens des sogenannten fliegenden Gerichtsstandes für die Presse bei strafbaren Handlungen, begangen durch Druckschriften, zu vielfachen Unzuträglichkeiten und nunmehr endlich, wenigstens in dessen wesentlichen Teilen, zur gesetzlichen Beseitigung dieses Gerichtsstandes für Druckschriften geführt haben. Der Fabrikant eines Nahrungsmittels, der etwa in einem Bezirk am Rhein seinen gewerblichen Wohnsitz hat, läuft zur Zeit anhaltend Gefahr, wegen eines tatsächlichen oder auch nur angeblichen Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes, sei es als der Täterschaft oder als der Beihilfe verdächtig, vielleicht vor einem Gerichte in Breslau oder Königsberg dieses Vergehens wegen zur Verantwortung gezogen zu werden. Er hat in einem solchen Falle alle die besonderen Lasten zu tragen, welche eine derartige räumliche Entfernung des angeblichen Tatortes von seinem gewerblichen Wohnsitze zur unvermeidlichen Folge hat, ohne dass für ihn irgend eine Aussicht bestünde, hierfür, wie für seine persönlichen Auslagen, sowie für seine erhebliche Zeitversäumnis, im Falle einer Freisprechung eine entsprechende Entschädigung zu erhalten. Es ist weiter bekannt, dass die Hinzuziehung und Information der erforderlichen juristischen Vertretung an einem anderen Orte als an seinem Wohnsitze für jeden Angeschuldigten in der Regel mit erheblichen Erschwerungen verknüpft ist. — Jede gerichtliche Verhandlung ausserhalb des Wohnsitzes hat für den Angeschuldigten bereits die sachliche Wirkung einer Strafe, die im Falle einer Verurteilung zu Geldstrafen die Höhe dieser und der sonstigen Gerichtskosten nicht selten um ein mehrfaches übersteigen kann. — Es besteht jedoch ein solcher sogenannter fliegender Gerichtsstand mit allen seinen Schädigungen und Unzulänglichkeiten nicht nur für die Nahrungsmittelindustrie, sondern auch in demselben Maasse für den Handel mit Nahrungsmitteln, sofern dieser sich nicht auf die Befriedigung der Bedürfnisse nur eines örtlichen Bezirkes beschränkt. Oftmals hat sich nämlich auch ein Kaufmann nicht oder nicht nur vor dem Gerichte seines gewerblichen Wohnsitzes wegen Verkaufs eines tatsächlich oder angeblich gefälschten Nahrungsmittels, oder wegen Beihilfe an einer Nahrungsmittelfälschung, sondern vor dem Gerichte eines von seinem eigenen Wohnsitze weit entfernten Bezirkes zu verantworten, wo von ihm in den Verkehr gebrachte gefälschte oder nachgemachte, oder als solche verdächtige Waren vom Zwischenhandel oder vom Kleinhandel verkauft werden. Die hierdurch entstehenden Schädigungen des Handels sind nicht minder eingreifende, schwerwiegende und als ungerecht empfunden, wie jene der Industrie. — Die durch den sogenannten fliegenden Gerichtsstand für Industrie und Handel bewirkten Schädigungen und Unzuträglichkeiten, soweit Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz in Frage kommen, erfahren noch eine wesentliche Verschärfung durch eine ausserordentlich schwankende und unsichere Judikatur, wesentlich verursacht durch die oft sehr weit auseinandergehenden Anschauungen der gerichtlichen Sachverständigen auf den Gebieten der Nahrungsmittelchemie und der Physiologie der Ernährung. Die Zahl der wirtschaftlichen Betriebe der Industrie und des Handels, welche unter der Verschiedenartigkeit der Auslegung des § 7 der Strafprozessordnung seitens der Gerichte im Zusammenhange mit § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu leiden haben, ist eine ausserordentlich grosse. Sie übertrifft ohne Zweifel erheblich die Zahl jener Betriebe, welche die Herstellung von Druckschriften zur gewerblichen Aufgabe haben. Die Beseitigung des fliegenden Gerichtsstandes für Industrie und Handel, soweit diese sich mit der Herstellung oder dem Vertriebe von Nahrungsmitteln befassen, ist aus den gleichen Gründen für diese Zweige der gewerblichen Tätigkeit ebenso notwendig und gerechtfertigt, wie sie es gegenüber den Erzeugnissen der Presse anerkanntermaassen gewesen ist."

Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft. Nach dem ›Tropenpflanzer‹ berichtet der Pflanzungsleiter Eigen recht günstig über den Fortgang der Pflanzungen der Gesellschaft. Das Wachstum der Cacaopflanzen ist ein recht gutes, Blüte und Fruchtansatz haben allerdings etwas unter der Trockenheit zu leiden gehabt. Die Kautschukkultur wird energisch gefördert, neuerdings sind ca. 100 000 Kautschuksamen, darunter 70 000 Kickxiasamen, ausgesät. Castilloakautschuk leidet wieder unter dem Auftreten des Bockkäfers. Die im letzten Jahre hinübergesandten Guttaperchapflänzlinge haben sich gut erholt, wachsen allerdings nur langsam.

Digitized by Google

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft „Bibundi" Aktien-Gesellschaft in Hamburg. Die diesjährige ordentliche General-Versammlung der Aktionäre dieser Gesellschaft war zur Erledigung der ihr durch die Statuten reservierten Jahres-Geschäfte zu heute Vormittag nach dem Bureau des Rechtsanwaltes Herrn Dr. jur. Scharlach, im Nobelshof einberufen worden.

Auf der Tages-Ordnung für diese Versammlung, in welcher 346 Aktien mit ebenso vielen Stimmen vertreten waren, stand dementsprechend:

1. Vorlage des Berichtes über das abgelaufene sechste Geschäftsjahr der Gesellschaft, des Gewinn- und Verlust-Kontos und der Bilanz pro Ultimo Dezember 1902 zur Genehmigung.
2. Erteilung der Decharge an Vorstand und Aufsichtsrat.
3. Statutenmässige Wahlen zum Aufsichtsrat.
4. Etwaige Anträge der Aktionäre.

Herr Dr. Scharlach, der Vorsitzende des Aufsichtsrats, stellte, nach Erledigung der üblichen Formalitäten, die gedruckt vorliegenden Berichte nebst deren Anlage zur Diskussion.

Der vom Vorstand erstattete Jahresbericht bemerkt über das Geschäft der Pflanzung, dass Herr R. Schoepke, unter dem bis zu 11 weisse Angestellte, ein Lazarettgehülfe, ein Arbeiteranwerber und ein Faktorist gearbeitet hätten, die Oberleitung daselbst gehabt habe. Die Zahl der schwarzen Arbeiter habe durchschnittlich in Bibundi 378, in Isobi 80, in Isongo 140 und in Mokundange 119, zusammen also 717 betragen, wodurch der Bedarf zur Bewirtschaftung der Pflanzungen genügend gedeckt war.

Die Cacaoernte betrug in Bibundi 1914 Sack, in Isongo 509 Sack und Mokundange 380 Sack, zusammen 2803 Sack, also 413 mehr, als in den gleichen sechs Monaten des vorhergegangenen Jahres. Dieser Mehrertrag verteilt sich auf die einzelnen Pflanzungen wie folgt: Bibundi 20 Sack, Isongo 199 Sack und Mokundange 194 Sack, und ist die Folge des Heranwachsens der jüngeren Bestände. Nach den Aufgaben von drüben stehen ungefähr Cacaobäume in Bibundi 139,660 Stück, Isobi 17,620 Stück, Isongo 67,400 Stück, Mokundange 49,000 Stück, zusammen 273,680 Stück.

Auf sämtlichen Pflanzungen stehen ferner ungefähr 70,000 Plantensträucher, deren Früchte für die Arbeiter verwendet werden sollen. Einige 1000 Bund Planten wurden schon in diesem Jahr an Stelle von Reis verteilt.

Die Guardiola Trockenmaschine funktionierte während der letzten Ernte wieder ausgezeichnet. Da die Trocknung der Isongo Ernte im nächsten Jahre von den daselbst befindlichen Mayfarthschen Apparaten nicht mehr wird bewältigt werden können, so ist für Isongo ein Trockenhaus nach dem Röhrensystem mit ausziehbaren Wagen bestellt worden, welches im Januar d. J. hinausgesandt worden ist. — Der Nettowert des verkauften beziehentlich des am 31. Dezember 1902 noch unverkauften Cacaos beträgt ℳ 146,893.—. was im Durchschnitt abzüglich Fracht, Assekuranz und Spesen ca. ℳ 52,40 per Sack von 50 Ko. Netto ausmacht. Der Markt war in dem letzten Geschäftsjahr für Cacao nicht günstig. Für grössere Partien waren zu den Marktnotierungen keine Käufer.

Der Vorstand glaubt richtig zu handeln, wenn er bemüht ist, für die Produkte auch ausländische Märkte, namentlich London zu interessieren, um nicht der konkurrenzlosen Willkür der hiesigen Käufer anheim gegeben zu sein. —

Da die letzte Tabakernte verkauft ist, konnte das Tabakbau-Betriebs-Konto endgültig abgeschlossen werden. Nachdem das für den Tabakbau urbar gemachte und dadurch für den Cacaobau vorbereitete Land von 104 ha zu einem angemessenen Betrage und die Gebäude zur ungefähren Hälfte des Herstellungswertes auf das Cacao-Plantagen-Konto übertragen worden sind, schliesst das Tabakbau-Konto mit einem Verlust von ℳ 234,878.01, welcher auf Gewinn- und Verlust-Konto übergeschrieben ist.

Die Kosten für Neuanpflanzungen und der zwischen Ernte und Betriebskosten sich ergebende Ueberschuss ist auf das Gewinn- und Verlust-Konto gebracht. Daselbst ist auch der Gewinn auf verkaufte 20 ha Land mit ℳ 1670.— und der aus der Handels-Abteilung erzielte Ueberschuss von ℳ 4,992.02 verbucht. Dasselbe schliesst danach mit einem Verlust von ℳ 151,720.96 ab.

Die Bilanz zeigt bei einem Aktien-Kapital-Konto von ℳ 1,950,000, des Plantagen-Konto mit ℳ 1,536,652 95, ein Terrain-Konto mit ℳ 232,270 und ein Produkten-Konto von ℳ 137,553. Es schliesst mit ℳ 2,136,600.79 auf beiden Seiten und einem Verlust Saldo von ℳ 151,720.69.

Aus der Versammlung wurden keine Bemerkungen zu den Vorlagen gemacht, sondern der Bericht, die Abrechnung und die Bilanz durch Akklamation genehmigt und den Verwaltungs-Organen der Gesellschaft die nachgesuchte Entlastung für die Geschäftsführung des verflossenen Jahres einstimmig erteilt.

Aus dem Aufsichtsrat scheiden im regelmässigen Jahresturnus die Herren Max Retzlaff, Dr. Julius Scharlach und Hermann F. Upmann aus. Dieselben haben sich zur Annahme einer Wiederwahl bereit erklärt und werden einstimmig gewählt.

Anträge seitens der Aktionäre liegen nicht vor. Der Vorsitzende schliesst deshalb nach Erledigung der Tagesordnung die Versammlung.

Regelung der russischen Zuckerproduktion. Man erwartet, dass der Gesetzentwurf über eine neue Regelung der russischen Zuckerproduktion die Bestimmungen enthalten wird, die die Gesellschaft der Zuckerfabrikanten nach der Konferenz im Oktober vorigen Jahres ausgearbeitet und dem Finanzministerium unterbreitet hat.

Danach setzt das Ministerkomitee für jede Betriebsperiode ausser dem Kontingent für den Bedarf im Inlande, dem unantastbaren Vorrat und den Preisen die gesamte Produktionsmenge fest, auf Grund deren die Zurechnung zu den drei Kategorien: Zucker für den inneren Markt, unantastbarer Vorrat und freier Vorrat vorgenommen wird. Diese Menge wird auf die einzelnen Fabriken nach dem Durchschnitt ihrer höchsten Produktion in einer gewissen Reihe von Jahren während der letzten zehn Betriebsperioden verteilt. Was eine Fabrik über das ihr zugewiesene Quantum produziert, wird bei der Verteilung nicht berücksichtigt, gilt als Ueberschuss und kann in unbegrenzter Höhe, anstatt, wie bisher, nur im Betrage von 8 Prozent der Produktion, in die nächste Betriebsperiode hinübergenommen werden. Das jetzt jeder Fabrik von vornherein zustehende, an den inneren Markt abzugebende Quantum von 60000 Pud wird auf 80000 Pud erhöht.

Wird der Entwurf Gesetz, so wird er ohne Zweifel der Ueberproduktion ein Ziel setzen. Bisher ist eine Einschränkung der Produktion nicht möglich gewesen, weil das Quantum, das jede Fabrik auf den inneren Markt bringen darf, nach der Höhe ihrer Produktion bestimmt wird. Da nur der Absatz im Inlande Gewinn abwirft, so liegt es im Interesse der Fabrikanten, möglichst viel zu produzieren. Die Folge davon war ein starker Wettkampf bei der Beschaffung der Zuckerrüben und ein beständiges Steigen der Rübenpreise. Die am Ende der Betriebsperiode verbleibenden Vorräte haben sich in den letzten Jahren stetig vermehrt und betrugen am 1. September 1902 a. St. 5 404 693 Pud gegen 3 581 091 Pud am 1. September 1901 und 2 193 428 Pud am 1. September 1900. Wird dagegen

Digitized by Google

die vorgeschlagene Aenderung in der Verteilung der Produktion eingeführt, so hat es für die Fabrikanten keinen Zweck, mehr als das ihnen zugewiesene Quantum zu produzieren, wenigstens so lange nicht, als die Bedingungen für die Ausfuhr ungünstig sind. Die Ausfuhr nach den westlichen Märkten geht wegen der niedrigen Preise stark zurück und hat sich in den ersten elf Monaten des vergangenen Jahres nur noch auf 1 140 000 Pud belaufen. Sollte sie nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention noch mehr eingeschränkt werden oder ganz aufhören, so würde die Ausfuhr nach dem Osten, die mit weniger Verlust verbunden ist, kaum einen ausreichenden Ersatz dafür bieten können, weil es fraglich erscheint, ob sie einer erheblichen Steigerung über das jetzige Quantum von 4 bis 5 Millionen Pud jährlich fähig wäre. Dadurch, dass die Fabrikanten den Ueberschuss einer Betriebsperiode, anstatt ihn zu verlustbringenden Preisen ausführen zu müssen, der Produktion der nächsten Periode zuschlagen dürfen, sind sie in der Lage, den Anbau von Rüben in dieser Periode einzuschränken.

Dies wird dem derzeitigen Zustande ein Ende machen und ein Fallen der Rübenpreise und damit eine Verminderung der Produktionskosten herbeiführen. Ob das Gesetz seine volle Wirkung schon für die nächste Betriebsperiode äussern wird, ist zweifelhaft, weil manche Fabriken bereits Verträge wegen Lieferung von Rüben abgeschlossen haben. Doch haben andere schon jetzt die Absicht, ihre Rübenpflanzungen zu verringern.

Das geplante Syndikat der Raffineure dürfte fürs erste nicht zustande kommen.

(Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Kiew.)

Niederlande. Geplante Aenderung des Zuckersteuergesetzes. Die niederländische Regierung hat der Zweiten Kammer der Generalstaaten einen Gesetzentwurf zur Abänderung des Zuckersteuergesetzes vom 29. Januar 1897 vorgelegt.

Hiernach soll Artikel I § 1 des genannten Gesetzes folgendermaassen lauten:

Es wird eine Zuckersteuer zum folgenden Betrage erhoben:

	für 100 kg Gulden
a. Kandis von nicht geringerer Beschaffenheit als das durch den Finanzminister festzustellende Normalmuster	25,—
b. Melis und Lumpenzucker sowie alle nicht besonders besteuerten Zuckersorten	24,—
c. Rohzucker:	
von 98 Proz. oder höherem Gehalt	24,—
von weniger als 98 Proz. Gehalt...	—,24
für jedes Prozent seines Gehaltes, doch nicht weniger als.....	16,—
d. Bastardzucker, wie Rohzucker	
e. Melade, Melasse, Sirup und andere zuckerhaltige Flüssigkeiten	5,30
Wenn der Reinheitsfaktor dieser Flüssigkeiten höher ist als 68, so wird die Steuer mit —,24 Gulden für jede Einheit über 68 erhöht, ohne Rücksicht auf Bruchteile der Einheit, doch höchstens auf.....	15,—
f. Traubenzucker aus Satzmehl: fester körniger und Puderzucker sowie geraspelte oder auf andere Weise fein gemachte Massee.....	16,—

Der zum Schluss neu hinzugefügte Artikel XVII lautet:

§ 1. Wir behalten uns vor, falls dies im Interesse der inländischen Industrie nötig sein sollte, Verordnungen bezüglich der Erhebung eines Einfuhrzolls auf Zucker durch allgemeine Verwaltungsbestimmung zu erlassen.

Dieser Einfuhrzoll ist neben der Steuer zu entrichten und soll betragen:

a. für raffinierten Zucker und Bastardzucker sowie für Rohzucker von 98 Prozent oder höherem Gehalte höchstens 2,80 Gulden für 100 kg;
b. für Rohzucker von weniger als 98 Prozent Gehalt höchstens 2,60 Gulden für 100 kg

Der neue Artikel XVIII bestimmt, dass dieses Gesetz zugleich mit dem Brüsseler Vertrage vom 5. März 1902, betreffend die Zuckersteuer, in Kraft treten soll; jedoch kann Artikel XVII durch Königliche Verordnung an einem früheren Zeitpunkte in Kraft gesetzt werden.

Die Rechtsstellung der Handlungsreisenden. (Eigenbericht, Nachdruck verboten.) Die Frage, wie weit die Machtbefugnisse des Handlungsreisenden gehen, beantwortet sich im Einzelfalle nach dem Inhalt des zwischen dem Chef und ihm getroffenen Abkommens, gleichwohl kennt das Handelsgesetzbuch eine Reihe von Vorschriften, die ihre Rechtsstellung im allgemeinen behandeln. Was dieselben besagen, soll im folgenden in Anlehnung an zur gerichtlichen Entscheidung gelangte Fälle kurz beleuchtet werden. Vorweg muss gleich bemerkt werden, dass sich aus unserer Betrachtung die Stadtreisenden ausschliessen, da sie einer anderen Beurteilung unterliegen und wir uns lediglich mit den Reisenden beschäftigen, die ausserhalb des Sitzes der Geschäftsniederlassung thätig sind.

Der Reisende schliesst die durch ihn vermittelten Geschäfte mit Wirksamkeit für und gegen seinen Prinzipal ab. Es ist nicht in des letzteren Belieben gestellt, ob er die einzelne Ordre effektuieren will. Auch wenn er auf Grund einer schlechten Auskunft Bedenken gegen die Kreditwürdigkeit des Bestellers trägt, muss er doch liefern und zwar zu den Bedingungen, die der Reisende vereinbarte. Hat dieser ein längeres Ziel gewährt, so bleibt der Chef an dasselbe gebunden und setzt er sich ins Unrecht, wenn er aus vorgedachten Gründen nur gegen Kasse verkaufen will. Die Bestätigung, die der Chef dem Besteller übersendet, ist für das Zustandekommen des Geschäftes selbst unerheblich und hat lediglich den Zweck, den Inhalt der Ordre über jeden Zweifel zu erheben. Ebenso muss das vertretene Haus auch die Zusicherungen gegen sich gelten lassen, die der Reisende bezüglich der Ware dem Kunden gegeben hat.

Nach dem Gesetze gelten die Reisenden ein für allemal als ermächtigt, den Kaufpreis aus den von ihnen abgeschlossenen Verkäufen einzuziehen und dafür Zahlungsfristen zu bewilligen. Es sind das sehr weitgehende Vollmachten. Wer sie seinem Reisenden nicht einräumen bezw. entziehen will, muss es den Kunden zur Kenntnis bringen, da sonst die an jenen geschehenen Zahlungen schuldbefreiend wirken. Zur Gewährung von Details wie zur Annahme von Wechseln, sofern sie den üblichen Fälligkeitstermin haben, ist der Reisende gleichfalls befugt. Nicht jedoch erstreckt sich seine Ermächtigung auf die Entgegennahme von Zahlungen, die aus von anderen Geschäftsvertretern abgeschlossenen Verkäufen herrühren. In solchen Fällen zahlt der Kunde an ihn auf eigene Gefahr: eine vom Reisenden begangene Unterschlagung verpflichtet ihn daher zur nochmaligen Zahlung. Will der Chef den Reisenden auch mit diesen Befugnissen ausstatten, so muss er ihm eine entsprechende Bestallung geben, die der Reisende auf Verlangen vorweisen kann, oder er teilt es seinen Kunden direkt mit.

Beabsichtigt der Kunde die bezogene Ware zu rügen oder zur Verfügung zu stellen, so kann er die diesbezügliche Erklärung mit voller Rechtswirksamkeit dem anwesenden Reisenden gegenüber abgeben. Der Reisende muss also hierzu persönlich zugegen sein. Keine Bedeutung hätte daher die Rüge, die

Digitized by Google

der Kunde dem auf der Tour befindlichen Reisenden nachschickt. Bei der praktischen Wichtigkeit, welche der rechtzeitigen Ausübung der Mangelrüge vom Gesetze beigelegt ist, bildet das Recht, dem anwesenden Reisenden solche Erklärungen abzugeben, für den Kunden eine wesentliche Erleichterung. Dabei ist noch zu bemerken, dass die Rügen u. s. w. sich nicht auf Geschäfte zu beziehen brauchen, die der Reisende selbst abgeschlossen, sie gelten vielmehr auch für Verkäufe, die sein Reisevorgänger oder der Chef selbst vermittelt hat. Das Recht aber, Rügeerklärungen entgegenzunehmen, schliesst nicht auch die Befugnis in sich, sie gutzuheissen und eventuell die Ware zurückzunehmen. Thut es der Reisende gleichwohl, so lässt das die Rechte seines Hauses unberührt.

Dr. jur. Abel.

Aus Luxemburg.
Zwischen dem Deutschen Reich und Luxemburg ist vereinbart worden, dass der bestehende Zollvertrag, nachdem in Luxemburg dieselben Zollsätze gelten wie in Deutschland, nicht vor dem 31. Dezember 1959 ausser Kraft treten soll.

Sterilisierte Ananas in Fässern. Behufs Herbeiführung eines gleichmässigen Verfahrens hat die Senatskommission für das Zollwesen in Hamburg beschlossen, dass geschälte, in Fässern eingehende Ananas, die vorher in Blechdosen sterilisiert sind, künftig nach der Tarifnummer 25 p 2 mit br. Mk. 4.— für 1 Dutzend verzollt werden.

Aufhebung des Zollzuschlags für russischen Zucker. Der Generalgouverneur im Rate hat die Bekanntmachung der indischen Regierung vom 6. Oktober 1899, durch welche die Zollzuschläge auf in Russland hergestellten oder aus Russland ausgeführten Zucker abgeändert worden sind, mit Wirksamkeit vom 1. März 1903 aufgehoben. (The Gazette of India.)

Berlin. Dieser Tage begeht Frl. Mathilde Lehmann, Leiterin der Chocoladenfabrik von Theodor Hildebrand & Sohn, das Jubiläum ihrer fünfzigjährigen Thätigkeit. K.

Lengenfeld i. Vogtl. Geschwister Leistner eröffneten Tischendorfstrasse ein Spezial-Geschäft für Chocolade. K.

Nürnberg. Die hiesige Organisation der Arbeiter der Konditoren, Lebküchler und verwandter Branchen hat den Prinzipalen den Entwurf einer Tarifgemeinschaft auf drei Jahre mit Bestimmung über Arbeitszeit und Löhne vorgelegt. Die Arbeitszeit soll auf 54 Stunden in der Woche festgesetzt und bei Geschäftsstockungen derartig verkürzt werden, dass man Arbeiterentlassungen vermeidet oder doch thunlichst beschränkt. Die Arbeitgeber hätten die bestehende Organisation als Vertreter ihrer Arbeiter anzuerkennen, und wegen Zugehörigkeit zur Organisation dürften Benachteiligungen der Arbeiter nicht stattfinden K.

Gera. Recht ansehnliche Ehrengaben sind mehreren Arbeitern und Arbeiterinnen der Pösnecker Hof-Chocoladenfabrik R. Berger zuteil geworden, indem einer Arbeiterin für zwanzigjährige Thätigkeit in dieser Fabrik 100 Mark und zehn weiteren Arbeitern und Arbeiterinnen für zehnjährige Thätigkeit je 50 Mark ausgezahlt wurden. K.

Lobositzer Chocolade-, Zuckerwaren- und Kaffeesurrogate-Fabriken Aktiengesellschaft. In den Bureauräumen der Prager Filiale der Länderbank fand dieser Tage die konstituierende Versammlung der Lobositzer Chocolade-, Zuckerwaren und Kaffeesurrogat-Fabriken Aktiengesellschaft statt. Der Bericht der Konzessionäre wurde einstimmig genehmigt und der Ankauf der Lobositzer Industrialien von der Konkursmasse der Firma Aug. Tschinkel Söhne beschlossen. In den Verwaltungsrat wurden gewählt die Herren: Heinrich Fischeck, Emil Freund, Gustav Korner, Robert Lutz und Emmerich C. Mayer. In einer darauf abgehaltenen ersten Sitzung hat der Verwaltungsrat Herrn Direktor Gustav Korner zum Präsidenten und Herrn Bankier Emmerich C. Mayer zum Vizepräsidenten gewählt. K.

Lübeck. Herr Johannes Jabs eröffnete hier ein Zuckerwaren und Chocoladengeschäft. K.

Berlin. Die Firma A. Leppien, Honigkuchenfabrik hier N., Auguststrasse 61, hat ihren Sitz nach Reinickendorf bei Berlin verlegt. K.

Konstanz. Herr Bernhard Zundler eröffnete hier Bodanplatz 3 ein Spezialgeschäft für Kaffee, Thee, Chocolade, Cacao, Kolonialwaren und Zigarren. K.

Züllichau (Brdbg.). In Tschicherzig stürzte in dem Woytschätzki'schen Speicher ein Zuckerstapel von 2000 Zentnern Gewicht ein und begrub fünf Arbeiter unter sich. Einer war sofort tot; von den vier anderen schwerverletzten Männern ist einer seinen Verletzungen erlegen. K.

Bautzen. Die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Gerling & Rockstroh in Dresden A. eröffnete hier Innere Lauenstrasse 10 ein Zweiggeschäft. K.

Lübeck. Die dem Martin Petersen für die Firma Ferdinand Schuppe, Zuckerwarenfabrik hier, erteilte Prokura ist erloschen. K.

Mainz. Die Firma Hoffmann & Cie., Zuckerwarenhandlung hier, ist erloschen. K.

Ueber **Ecuador** berichtet der deutsche Konsul in Guayaquil:

Die Cacaoernte ergab im Jahre 1902 24665 Tonnen gegen 22995 Tonnen im Vorjahre. Die Ausfuhr belief sich auf 24398 Tonnen, wovon 11897 nach Frankreich, 3724 nach den Vereinigten Staaten, 3475 nach England, 2264 nach Deutschland und 2171 Tonnen nach Spanien verschifft wurden. Ein grosser Teil der nach Havre und Southampton auf Ordre verschifften Cacaomengen, die in der Statistik unter den Bestimmungsländern Frankreich und England erscheinen, wird nach den Niederlanden, Belgien und Deutschland weiter befördert. Der Preis schwankte im Jahre 1902 für Arribacacao zwischen 18 und 25 Sucres, während die übrigen Sorten entsprechend billiger gehandelt wurden.

Kapillärsirup und Konditorrot. Der Konservenfabrikant Ludwig Henco zu Würzburg soll sich dadurch gegen das Nahrungsmittelgesetz vergangen haben, dass er in der Kampagne 1902 Preisselbeeren in den Handel brachte, welchen künstlicher Farbstoff und Stärkesirup zugesetzt war. Die Konsumenten sollen — laut Anklage — dadurch getäuscht worden sein, weil ihnen von dem künstlichen Rot und dem Stärkezusatz der Preisselbeeren keine genügende Aufklärung erteilt worden war. Der Angeklagte giebt nach dem betr. Schöffengerichtsbericht zu, den Preisselbeeren Konditorrot zugesetzt zu haben, weil die Beeren, wie er ausführt, nach dem Einsieden vielfach ihre ursprüngliche Farbe verlieren, leicht einen gräulichen Stich bekommen, das Publikum aber eine

Digitized by Google

Ware verlangt, welche gefällig aussieht. Uebrigens sei an den Kübeln jener Konserven, welche künstlichen Farbstoff enthalten, eine auf diesen Zusatz hinweisende Marke angebracht. Ferner meint der Angeklagte, dass der Sirupzusatz den Preisselbeeren keine erkennbare Verschlechterung verschaffe. Der Sachverständige Chemiker Dr. Röttger, Würzburg, stellte sich auf den Standpunkt der Anklage. Die künstliche Färbung der Preisselbeeren sei nicht allgemein üblich und werde von den Konsumenten nicht gewünscht. Die künstliche Färbung gestatte auch die Verwendung unreifer und schlechter Beeren. Es liege hier eine Täuschung des Publikums vor, zumal die Marken an den Konservengefässen so bescheiden angebracht seien, dass die Konsumenten schwerlich auf dieselben aufmerksam gemacht werden. Dr. Röttger stellte verschiedene Gläser mit Preisselbeeren auf den Gerichtstisch nieder zum Beweise, dass diese Beeren nach dem Einkochen ihre natürliche Farbe behalten haben. — Die Gutachten des Professors Dr. Fresenius aus Wiesbaden und Konservenfabrikanten Wucherer, Würzburg, lauteten entlastend für den Angeklagten. Beide führten aus, dass die Zusätze von Farbstoff und Sirup nicht unter allen Umständen Verschlechterung bedingende Mittel seien. Von einer Nahrungsmittelverfälschung könne keine Rede sein. Das Publikum verlange rote Preisselbeeren, andere könnten nicht auf den Markt gebracht werden. Durch den Sirupsusatz werde der herbe Geschmack der Preisselbeeren gemildert. Der Verteidiger griff das Gutachten des Sachverständigen Dr. Röttger scharf an und beantragte, gestützt auf die Ausführungen der beiden anderen Sachverständigen, die Freisprechung des Beklagten. Der Gerichtshof entsprach diesem Antrage und sprach den Angeklagten kostenlos frei.

Neuseeland. Zolltarifentscheidungen. Laut Verordnung des Handels- und Zolldepartements, No. 705 vom 14. Januar d. Js., sind für Neuseeland folgende Tarifentscheidungen getroffen worden:

Chocoladenkonfekt, wie: Plätzchen in Stanniol, mit Umhüllung aus Glanzpapier, in einfacher äusserer handelsüblicher Verpackung — wie in einfacher handelsüblicher Verpackung Pfund 3 Pce.

Schlesien. Ueber den am 12. d. M. auf seiner Besitzung in Hermsdorf u. K. verstorbenen Apotheker Julius Hensel, dessen Thätigkeit und Lebensgang in No. 48 der Pharm. Ztg. bereits geschildert wurde, teilt man uns noch mit, dass derselbe sein nicht unbeträchtliches Vermögen besonders durch das bekannte Tonikum erworben hat. Aber auch seine Chocoladenpräparate und Nährsalze haben ihm viel Geld eingebracht. Die Hermsdorfer Firma soll kurz vor dem Tode des als sehr rührig geschilderten Mannes verkauft worden sein und wird voraussichtlich nach Stuttgart verlegt werden. Hensel, der sich aus bescheidenen Verhältnissen emporgearbeitet hat, ist 69 Jahre alt geworden und hinterlässt ausser der Witwe eine unverheiratete Tochter und zwei Stiefsöhne, die beide Offiziere sind.

Porto-Rico. Einfuhr von Nahrungsmitteln. Von dem Gesundheitsamte auf Porto-Rico sind neue Bestimmungen über die Einfuhr von Nahrungsmitteln erlassen, welche am 1. Juli d. Js. in Kraft getreten sind. Eine der hauptsächlichsten Bestimmungen geht dahin, dass die Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel genau in spanischer Sprache angegeben sein müssen, und zwar genügt die Angabe der handelsüblichen Benennung nicht, sondern jedes Etikett muss so beschaffen sein, dass eine Täuschung des Käufers ausgeschlossen ist. Sind die Waren als »reine« verkauft, so müssen sie genau dem Muster des Gesundheitsamts entsprechen, und alle zusammengesetzten oder künstlichen Waren müssen deutlich bezeichnet sein, so dass ihre Beschaffenheit ersichtlich ist.

(The Board of Trade Journal.)

Deutsche Togogesellschaft, Berlin. Die in der konstituierenden Versammlung der Deutschen Togogesellschaft, Berlin, vom 29. Dezember 1902 beschlossenen Statuten haben unverändert die Genehmigung des Reichskanzlers erhalten, und der Gesellschaft ist daraufhin vom Bundesrat die Rechtspersönlichkeit beigelegt worden. Dieser Beschluss und ein Auszug aus den Statuten sind anfangs Mai im Reichsanzeiger veröffentlicht worden, und die Eintragung der Gesellschaft in das Handelsregister B des Königlichen Amtsgerichts I Berlin hat dann am 27. Mai stattgefunden.

Der Direktor der Gesellschaft, Bergassessor a. D. Hupfeld, ist von seiner Reise nach Togo, Dahome, Lagos und Kamerun Ende Mai zurückgekehrt und hat die Leitung der Geschäfte übernommen. Der stellvertretende Vorstand, Direktor Ladewig ist in seine Stellung als Vorsitzender Aufsichtsrats der Gesellschaft zurückgetreten.

Der Betrieb der Agupflanzung wird unter Leitung von zwei Europäern fortgesetzt; die Pflanzungen sind befriedigend, versuchsweise werden zur Zeit angepflanzt Cacao, Baumwolle, Kola und etwas Kautschuk und Tabak.

Der Handelsbetrieb in Lome ist bereits eröffnet, das Faktoreigebäude fertiggestellt. Seitens des Aufsichtsrates werden nunmehr die zweiten 25 Prozent des gezeichneten Kapitals eingefordert.

Aus Java. Cacao. — Die Cacaoernte Javas wies im letzten Jahre die niedrigsts Ertragsziffer auf, welche seit dem Jahre 1896 zu verzeichnen gewesen ist. Die Ausfuhr betrug nur 845 t, während in den vorhergehenden vier Jahren 1133 t, 2035 t, 965 t und 945 t Cacao zur Verschiffung gelangten. Für den Verbrauch im Inlande kamen bisher noch keine nennenswerte Mengen in Betracht. In neuerer Zeit ist in Niederländisch-Indien selbst die Weiterverarbeitung der Cacaobohnen zu Pulver oder Chocoladetafeln in Angriff genommen worden.

Der Herausgeber des Gordian ist in der Zeit zwischen dem 25. Juli und 15. August nicht in Hamburg zu treffen, sondern an der Südküste Englands, in Boscombe-Bournemouth. Wichtige Briefe, die keinen Aufschub vertragen, sind in der Zeit zu richten an A. C. M. Rieck aus Hamburg, z. Z. Boscombe-Bournemouth (Grovely college, Argyll road), South England. Nicht eiliges und alles laufende geht nach Hamburg und wird von dort erledigt.

Cacaobutter.

Bericht vom 21. Juli 1903.

Die Augustauktion in London wird der Bankferien wegen, wie immer, nicht schon am 4., sondern erst am 11. August abgehalten werden. Die dort und dann für den Verkauf bestimmte Menge ist heute noch nicht bekannt.

Digitized by Google

In Amsterdam wird die Auktion schon am 4. August stattfinden. Angemeldet sind dafür

30 000	Kilo	Van Houten
16 000	»	Dejongs
10 000	»	Merkurstab
5 000	»	Mignon
zusammen 61 000	Kilo.	

Das ist ungefähr dasselbe Quantum, das alljährlich im August angeboten wird. Aus den Reihen der Bedarfskäufer werden nicht allzuviele Gebote kommen. Die Nachfrage ist still. Möglich aber ist's, dass die augenblicklich geltenden billigen Preise zur Eindeckung des Herbst- und Winterbedarfes anregen.

Reklame-
Abreisskalender
mit Schutzösen R. G. M. Sch. 144 448.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Presstücher und -Deckel aus Kameelhaar, Wolle, Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

800 Centr. Altdammer und 800 kg Boehringersche **Bonbon-Syrup 44 %** **Weinsteinsäure**
haben wir unter Fabrikpreis abzugeben.
Barmeier & Flachmann, Herford.

2 grosse Chocolade-Walzenmaschinen
12 D der Firma J. M. Lehmann, Dresden, gut erhalten, wegen Platzmangel
billig zu verkaufen.
Hoffmann & Tiede, Berlin S.W.

Erste Cacao- und Chocoladenfabrik sucht
zum baldigen Antritt, spätestens zum 1. Oktober a. c.
einen tüchtigen Kaufmann,
der in der Branche erfahren ist,
für leitende Stellung. Nur bestempfohlene Bewerber wollen Offerte einreichen unter **H. U. 5342** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

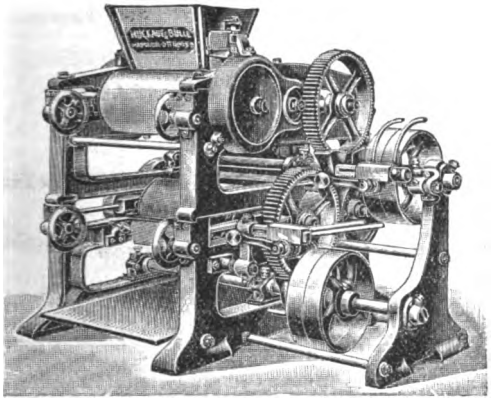
Digitized by Google

Huckauf & Bülle

Maschinenfabrik

HAMBURG - ALTONA.

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- und Zuckerwaren-Fabriken.



Sechswalzwerk
mit automatisch schmierenden Ringschmierlagern.

Sämmtliche Maschinen

neuesten und besterprobten Systems für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:

Unterläufer Zwillings- u. Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- u. Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Aeltere Jahrgänge

des „Gordian" haben wir noch in wenigen Exemplaren **gebunden** zu den folgenden Preisen abzugeben:

Jahrgang I	1895/96	Nr. 1— 24	Mk.	16.—
„ II	1896/97	„ 25— 48	„	18.—
„ III	1897/98	(fehlen 2 Nummern)	„	16.—
„ IV	1898/99	Nr. 73— 96	„	20.—
„ V	1899/00	„ 97—120	„	16.—
„ VI	1900/01	„ 121—144	„	16.—
„ VII	1901/02	„ 145—172	„	16.—
„ VIII	1902/03	„ 173—192	„	20.—

Bestellungen an Verlag des Gordian in Hamburg erbeten oder an den Buchhandel.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstelluug von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 199.** Hamburg, 5. August 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

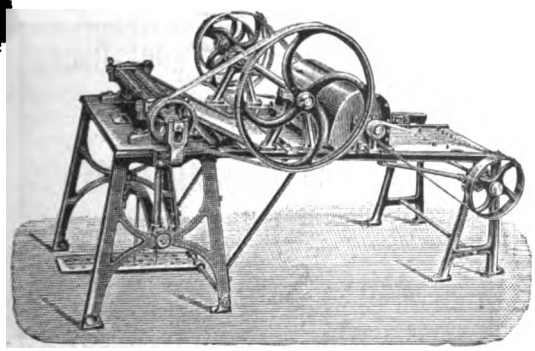
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

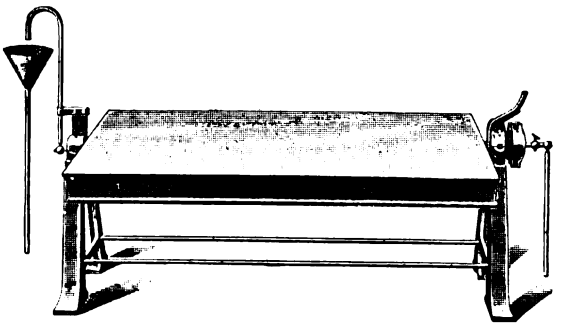


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

---

800 Centr. Altdammer und 800 kg Boehringersche haben wir unter Fabrikpreis **abzugeben.**

Bonbon-Syrup 44 %
Weinsteinsäure

Barmeier & Flachmann, Herford.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

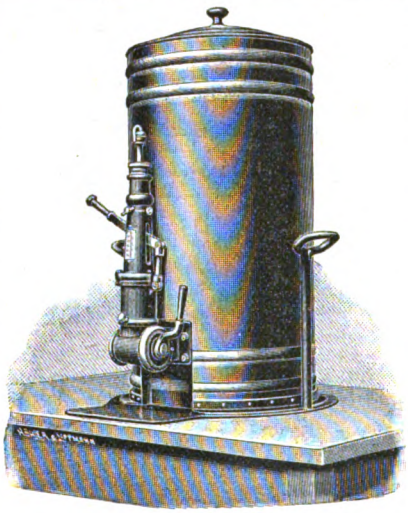
Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 28—30 % Butterfett

und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Vollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Himbeeröl „Sachsse“
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse“
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 199:

Cacao und Chocolade. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Geschützte Warenzeichen. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Cacao und Chocolade.*)

Von P. Welmans-Cöln.

Unter obigem Titel bringen die »Vereinbarungen« Heft III auf Seite 68—75 eine Besprechung der Cacaobohnen, der daraus hergestellten Präparate, Gesichtspunkte für die Untersuchung und Anhaltspunkte zur Beurteilung derselben. Die »Vereinbarungen« stellen einen Entwurf dar, auf Grund dessen später wahrscheinlich zur Abfassung eines Lebensmittelbuches geschritten werden soll. Gewissermaassen werden also durch die Herausgabe dieses Entwurfs die Kollegen aufgefordert, ihre Meinung dazu zu äussern. Geschieht dies nicht, so ist anzunehmen, dass nicht nur die Chemiker, sondern auch die Fabrikanten mit den in den Vereinbarungen niedergelegten Gesichtspunkten einverstanden sind, und die Fassung der einzelnen Artikel, bezw. die Methoden zur Bestimmung der Bestandteile werden unverändert in den zu erwartenden Kodex hinübergenommen. Man kann darüber geteilter Ansicht sein, ob es überhaupt zweckmässig ist, einen derartigen, für den ausübenden Chemiker bindenden Leitfaden aufzustellen, der ihn ja gewissermaassen eines Teiles seiner Selbständigkeit beraubt und die Produktivität seines Geistes hindert, anderseits aber ist nicht zu verkennen, dass dadurch manche Unsicherheit in der Beurteilung und infolge dessen auch in der Rechtsprechung wegfällt, wenn der Sachverständige sich auf einen allgemein als richtig anerkannten Standpunkt stützen kann, wie dies jetzt schon vielfach mit den Vereinbarungen geschieht. Selbstverständlich müssen die Grundlagen, die zur Aufstellung der Methoden geführt haben, richtig sein und die letzteren selbst, bei Innehaltung der gegebenen Vorschriften, auch in der Hand verschiedener Chemiker übereinstimmende Resultate liefern. Endlich müssen die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung, d. h. die im Laboratorium gezeitigten Ergebnisse, die bei der Beurteilung der Fabrikate als Norm dienen, mit den praktischen Verhältnissen der Fabrikation selbst übereinstimmen. Die nachstehenden Ausführungen sollen daher nicht etwa eine Kritik der in den Vereinbarungen zum Ausdruck gebrachten Gesichtspunkte darstellen, sondern es soll ein Versuch sein, der Theorie auf Grund praktischer Erfahrungen die Wege zu ebnen.

*) Wir halten es für unsere Pflicht, Aufsätze aus wissenschaftlichen Zeitschriften in den Gordian herüberzunehmen, obgleich sie uns viel Platz kosten. Diesen Aufsatz entnehmen wir der Nr. 12 der »Zeitschrift für öffentliche Chemie«.

Wenn in wissenschaftlichen Laboratorien Cacaobohnen auf ihre verschiedenen Bestandteile untersucht werden, so ist das nächstliegende, sich die Bohnen roh oder geröstet aus einer Fabrik zu beschaffen, dieselben von Hand zu schälen und Schalen und Kerne getrennt zu analysieren. Zwischen dem Rösten und der Verarbeitung der Bohnen werden also immer einige Wochen vergehen und diese genügen, um in Bezug auf Feuchtigkeitsgehalt der Kerne und Schalen, namentlich aber der letzteren ganz andere Verhältnisse eintreten zu lassen, als diese in der Fabrik direkt nach dem Rösten beobachtet werden. Nimmt man frisch geröstete Bohnen, die durch Ausbreiten schnell abgekühlt sind, zum Entschälen, stellt das Gewicht fest und wiegt nachher Schalen und Kerne getrennt oder zusammen, so hat das Gewicht in der kurzen Zeit ganz erheblich zugenommen. Bei einem geregelten Fabrikbetrieb gelangen die gerösteten Bohnen ohne langes Lagern, also noch warm, in die Brech- und Entschälungsmaschine und höchstens nach einigen Tagen auch zum Vermahlen. Letzteres geschieht entweder auf Zwillings- bezw. Drillingsmühlen oder in Melangeuren und wird dabei, in letzterem Falle unter Zuhilfenahme von Walzenstühlen, eine derartige Feinheit erzielt, dass eine mit dem Finger auf einer glatten Fläche verriebene Probe dem blossen Auge keine bemerkbar hervortretenden Körnchen mehr darbietet. In diesem Zustande gelangt die Cacaomasse zur Herstellung von Chocoladen zur Verarbeitung, d. h. die flüssige Masse wird gewogen und die berechnete Menge Zucker, die der betreffenden Qualität entspricht, untergemischt.

Lässt man die flüssige Masse erstarren, so erhält man Cacaomasse, die auf einer Zuckerreibe geraspelt, direkt zur Fettbestimmung benutzt werden kann. Bei diesen Untersuchungen fand ich nun, dass der Fettgehalt der Cacaobohnen viel höher ist als gewöhnlich angenommen wird und zwar betrug derselbe bei

Bahia	56,513 %	
Arriba II	55,430 »	
Guayaquil	55,690 »	
Arriba I	54,105 »	(mit Pottasche präparierte Bohnen)

bei Bohnengemischen bestimmt zu:

Pudercacao I	55,08 %	
» II	56,43 »	
Löslichem Cacao I	54,527 »	der präparierten
» » II	55,080 »	Bohnen.

Beim Verarbeiten der Bohnen zu Cacaomasse im Laboratorium stehen nun meistens nicht solche Einrichtungen zur Verfügung, wie sie der Grossbetrieb hat, und es gelingt nur selten, das Fett so blosszulegen, dass es vollständig zur Extraktion gelangen kann, mit anderen Worten, es entgehen viele Zellen dem Zerrissenwerden, und da die Extraktionsmittel nicht durch die Zellhaut dringen können, so wird zu wenig Fett gefunden, wie folgendes zeigt.

In einer Mürrle'schen Salbenreibmaschine wurden 100 Gramm gerösteter und handgeschälter Bohnen sechs Stunden lang bei ca. 70° C verrieben, in eine Form gegossen, nach dem Erkalten geraspelt, nochmals zwei Stunden verrieben, wie vorher weiter behandelt und zwanzig Stunden extrahiert. Der gefundene Fettgehalt betrug bei

St. Thomé	55,92 %
Guayaquil	54,74 »
Caracas I	53,43 »

Behandelte ich den extrahierten Rückstand nach der Filsinger'schen Schlämmmethode, so blieb ein namhafter Rückstand, und da die Bohnen vorher mit der Lupe ausgesucht, also vollständig von groben Schalen befreit waren, so konnte jener nur aus unvermahlenen Bohnenstückchen bestehen, was durch

Digitized by Google

die mikroskopische Untersuchung bestätigt wurde. Der Rückstand wurde mit Alkohol und Aether verrieben, getrocknet und nochmals extrahiert und fand sich dabei noch folgender Fettgehalt:

St. Thomé	0,72 %	(+ 55,92 = 56,64 %)
Guayaquil	1,20 »	(+ 54,74 = 55,94 »)
Caracas I	1,05 »	(+ 53,43 = 54,48 »)

sodass der Gesamtfettgehalt seinen Ausdruck durch die in Klammern beigefügten Zahlen fand. In derselben Weise wurden nun auch andere Bohnen behandelt und gefunden bei

Trinidad	55,670 %	Fett
Arriba I	54,905 »	»
Bahia	56,260 »	»
Caracas II	54,000 »	»
Arriba II	55,710 »	»
Kamerun (dickschalig)	56,000 »	»
Kamerun (dünnschalig)	55,920 »	»
Ceylon	54,330 »	»

Im Durchschnitt betrug also der Fettgehalt 55,35 %, der Mindestgehalt war 54,00 %, der Höchstgehalt 56,250 % Fett. Da diese Zahlen mit den für maschinell bearbeiteten Cacao gefundenen ziemlich übereinstimmen, resp. nur wenig hinter denselben zurückbleiben, so kann man annehmen, dass dadurch die Menge des extrahierbaren Fettes angezeigt wird und dass es richtiger ist, den Durchschnittsgehalt an Cacaofett mit 55 % anzusetzen, statt der bisher angenommenen 50 %, umsomehr als bei der Fabrikation von Cacao und Chocoladen höchst selten eine Sorte für sich, sondern Gemische verschiedener Bohnen zusammen vermahlen werden.

Auf obiger Grundlage habe ich die Menge des abzupressenden Fettes bei der Herstellung der Pudercacaos für einen bestimmten Restgehalt an Fett vorausberechnet und bei der spätern Untersuchung der fertigen Präparate sehr gut übereinstimmende Resultate erhalten.

Die Vereinbarungen sagen nun Seite 75 Heft III: »Zucker und Fett sollen in guter Chocolade zusammen nicht mehr als 85 % betragen«.

Dem Wortlaut gemäss ist also eine Chocolade, deren Zucker- und Fettgehalt 85 % beträgt, eine gute, während das Ueberschreiten dieses Prozentsatzes bedingt, dass die Chocolade als »schlecht« oder doch als »nicht gut« zu beurteilen ist. Dieser Passus ist nicht glücklich gewählt, denn die Güte einer Chocolade lässt sich nach solch starren Grenzen nicht abmessen. Da die Vereinbarungen kurz vorher angeben, dass beim Umrechnen des Aschengehaltes auf Cacaomasse der Berechnung ein Gehalt der Masse von 50 % Fett zu Grunde zu legen sei, so liegt es nahe, dass durch den in Rede stehenden Passus folgendes hat ausgedrückt werden sollen: »Wenn Zucker und Fett 85 % betragen, so ist der Rest, = 15 %, fettfreie Cacaomasse. Unter der Annahme, dass Cacaomasse 50 % Fett enthält, entsprechen diese 15 % genau 30 % Bohnen bezw. Cacaomasse, oder anders ausgedrückt: »Der Mindestgehalt einer guten Chocolade an ordnungsmässig gerösteten, enthülsten und vermahlenen Bohnen soll 30 % betragen.«

Eine gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Cacaopräparaten besteht zur Zeit nur in den kleinen Staaten Belgien und Rumänien, und von diesen jetzt nur Belgien den Gehalt an Bohnen in den Chocoladen fest und zwar zu mindestens 35 %.

Das im Auftrage des Schweizer Departements des Innern vom Verein Schweizer analytischer Chemiker herausgegebene Lebensmittelbuch normiert den Gehalt an Zucker in Chocoladen auf 40—70 %, wobei vorausgesetzt wird, dass der Rest aus reiner Cacaomasse besteht, abgesehen von kleinen Mengen erlaubter Gewürze; denn an derselben Stelle heisst es weiter: »Beimischung anderer Stoffe als Cacao, Zucker und die erlaubten Gewürze muss als Fälschung angesehen werden.«

Auch die Freie Vereinigung Oesterreichischer Nahrungsmittelchemiker und Mikroskopiker hat einen Entwurf für einen Codex alimentarius austriacus ausgearbeitet und folgendes bestimmt:

»Eine gute Chocolade besteht aus 40—50 % Cacaomasse und 50—60 % Zucker. Beträgt die Summe von Cacaofett und Zucker in einer Chocolade über 85 %, so ist dieselbe als »versüsste Chocolade« zu bezeichnen, beträgt die Summe über 90 %, so soll die Ware als »stark versüsste Chocolade« deklariert werden.«

Vergleicht man die obige Fassung des Codex alimentarius austriacus mit dem Wortlaut der Vereinbarungen, so tritt erst recht die unglückliche Wahl dieses Passus hervor. Wenn eine Chocolade gut ist, so wird sie das sowohl in Deutschland als auch in Oesterreich, oder auch in einem beliebigen anderen Lande sein; nach den betreffenden Bestimmungen aber wäre eine in Deutschland als gut geltende Chocolade schon lange nicht mehr gut, sobald sie in Oesterreich der Untersuchung unterliegen würde.

Von welchem Einfluss es ist, ob man den Durchschnittsgehalt der verarbeitenden Cacaobohnen zu 50 oder 55 % annimmt, möge folgendes Beispiel veranschaulichen.

Eine Chocolade, die vorschriftsmässig enthalten sollte:

38 kg	Bohnen	= 36,2 %
62 »	Zucker	= 59,05 »
5 »	Cacaobutter	= 4,75 »

ergab bei der Analyse

Fett (Aetherextrakt	24,42 %
Zucker (polarisiert)	59,91 »
Summe von Fett und Zucker	84,33 %
Fettfreie Cacaomasse	15,67 »

Bei 50 % Fett in den verarbeiteten Bohnen würde man hier 31,34 % Cacaomasse erhalten, während sich der Gehalt an Masse bei 55 % nach der Gleichung

$$45 : 100 = 15{,}67 : x;\ x = 35$$

auf 35 % berechnet, was den thatsächlichen Verhältnissen viel eher entspricht als die berechneten 31,34 %.

Berechnet man umgekehrt den Fettgehalt, so erhält man

	bei 50 %	bei 55 % Fettgehalt
aus 36,2 kg. Bohnen	18,1 kg Fett	19,91 kg Fett
zugesetzte Butter	4,75 » »	4,75 » »
Gesamtfettgehalt	22,85 %	24,66 %

Während also bei Annahme von 50 % Fett in den verarbeiteten Bohnen 1,57 % Butter zuviel gefunden wäre, was nicht gut denkbar ist, erhält man, bei Annahme von 55 % Fett, eine berechnete Menge, die die gefundene um nur 0,24 % übersteigt.

Bei anderen Kontrollanalysen waren die Resultate bedeutend günstiger, indessen habe ich absichtlich eine im Zuckergehalt etwas abweichende Analyse zur Grundlage genommen, um zu zeigen, dass auch hierbei der berechnete Bohnengehalt sich dem wirklichen stärker nähert, bei Annahme von 55 % Fett in den Bohnen als bei 50 %.

Nimmt ein Fabrikant, in der Annahme, dass verarbeitete Bohnen 50 % Fett enthalten, 30 % Masse, 65 % Zucker und 5 % Fett, so wird bei der Analyse einer solchen Chocolade die Summe von Zucker und Fett = 86,5 % gefunden, und die Ware würde das Prädikat »gut« nicht mehr erhalten.

In Abschnitt 2 Seite 75 heisst es: »Cacaomasse enthält 2—5 % Asche«. Diese Grenzen dürften etwas weit gezogen sein.

Digitized by Google

Die neueste (vierte) Auflage von J. König's Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, Band I, führt Seite 1025 unter:

»Geschälte (gereinigte) und geröstete Cacaobohnen« als niedrigsten Reinaschengehalt bei Trinidad 2,94 %, Gesamtasche 3 %, bei Surinam 2,98, bezw. 3,06 % (Analytiker H. Weigmann) und bei Surinam 2,88 % Gesamtasche (Analytiker P. Zipperer) auf; ferner unter Cacaomasse, d. h. geschälte, geröstete und verknetete Cacaobohnen Trinidad Reinasche 2,88 %, Surinam 2,93 %. Ich selbst habe bei ordnungsmässiger Veraschung und Sättigung der Asche mit Kohlensäure niemals unter 3 % Asche gefunden.

Nun finden sich allerdings (l. c.) unter »Rohe, geschälte Cacaobohnen« noch Aschenbestimmungen von

Surinam	mit 2,35 %	Asche,	Analytiker Ch. Heisch (1876)
Granada	» 2,40 »	»	» » » »
Bahia	» 2,60 »	»	» » » »
SanYago	» 2,25 »	»	»Boussingault (1883)
St. Lucia	» 2,20 »	»	» Beckurts und Heidenreich (1893),

aber erstens werden die Mineralbestandteile beim Rösten erhöht, sodann werden die Bohnen in den Mühlen auf Steinen oder in den Melangeuren und Walzenstühlen zwischen Granitwalzen zerkleinert, wobei sich der Aschengehalt immer etwas erhöht durch Abnützung der Reibflächen, endlich aber, und das ist immer wieder die Hauptsache, kommen derartige Bohnensorten niemals für sich zur Verarbeitung, sondern immer nur in Gemischen mit anderen Bohnen von höherem Aschengehalt, sodass thatsächlich bei einer Chocolade mit 30 % Bohnengehalt die Asche nicht unter 1 % herabgeht. Selbst bei ganz billigen Chocoladen verfährt man niemals so, dass man etwa eine billige Bohnensorte verwendet, vielmehr nimmt man dazu Gemische geringerer Produkte, d. h. derjenigen Sichtungen der Cacaobohnen, die sich infolge des Siebprozesses mit den innern Samenhäuten und einzelnen Bruchstücken von Schalen angereichert haben.

Die Vereinbarungen verlangen denn auch, bei einem Gesamtgehalt an Fett und Zucker von 85 % in der Chocolade, dass der Aschengehalt mindestens 1 % beträgt. Würde man annehmen, dass Cacaomasse wirklich 2 % Asche als Mindestgehalt aufweisen könne, so müsste auch in vorliegendem Falle ein Zurückgehen der Asche bis auf 0,6 % gestattet werden.

Auch die obere Grenze von 5 % ist etwas hoch gegriffen. Sollen einmal Grenzzahlen aufgestellt werden, so dürfen dieselben jedenfalls nicht derartig sein, dass die obere das 2½fache der unteren beträgt, denn dadurch werden alle, auf Grund solcher Zahlen anzustellenden Berechnungen hinfällig. Meines Erachtens wäre 3—4,5 % Aschengehalt das Richtigere. Wird aber die obere Grenze des Aschengehalts auf 5 % festgelegt, so kann es auch bei Chocoladen nicht heissen: »Der Aschengehalt darf nicht über 2,5 % betragen«; denn es giebt auch Chocoladen mit 40 % Zucker und 60 % Cacaomasse, und hierbei würde der Aschengehalt dementsprechend 3 % betragen dürfen.

Ueber Cacaopulver sagen die Vereinbarungen:

»Cacaopulver enthält wechselnde, d. h. willkürliche Mengen Fett und wird daher, je nachdem mehr oder weniger Fett entzogen wurde, der Aschengehalt grösser oder kleiner sein. Deshalb ist der gefundene Aschengehalt auf Cacaomasse (mit ca. 50 % Fett) oder auf fettfreie Cacaomasse umzurechnen, und wird daher der Aschengehalt nach dieser Umrechnung

a) bei nicht mit Alkalien aufgeschlossenem Cacao derselbe sein müssen, wie bei Cacaomasse,

b) bei mit kohlensauren Alkalien aufgeschlossenem Cacao ein grösserer sein, doch darf die Zunahme 2 % des entölten Pulvers nicht übersteigen.«

Zu dem unter a) gesagten ist zu bemerken, dass hier dasselbe gilt, was auch bei Cacaomasse erörtert wurde, nur muss hier betont werden, dass einzelne bessere Pudercacaomarken aus nur einer Bohnensorte hergestellt werden.

Die Umrechnung auf Cacaomasse geschieht am einfachsten in der Art, dass man das Fett ganz abzieht. Wenn z. B. ein Cacaopulver 33,33 % Fett enthält und 5,3 % Asche hinterlässt, so ist die Gleichung aufzustellen:

66,67 : 5,3 = 45 : x
fettfreie Cacaomasse — Asche — fettfreie Cacaomasse bei 55 % Fettgehalt

x = 3,58 % Asche in der Cacaomasse

Der Umrechnung auf fettfreie Cacaomasse ist die Gleichung zu Grunde zu legen:

66,67 : 5,3 = 100 : x

x = 7,95 % Asche in der fettfreien Cacaomasse.

Zu Absatz b) dürfte zu erwähnen sein, dass die Fabrikanten bisher den Zusatz des Alkalikarbonats meist so bemessen haben, dass auf 100 Teile der in Arbeit genommenen Bohnenmenge 2 % Pottasche kamen; beim Abpressen der Cacaobutter vermehrte sich der Gehalt an Alkalikarbonat proportional der fortschreitenden Entfettung, sodass Pudercacaos im Handel anzutreffen waren, deren Gesamtalkaligehalt 4—5 % betrug, was vom hygienischen Standpunkte aus schwerlich zu rechtfertigen sein dürfte. Eine Bestimmung wie die vorliegende ist daher, als im Interesse des cacaotrinkenden Publikums liegend, sehr zu begrüssen.

Bei der Umrechnung der Aschenbestandteile präparierter Pudercacaos hat man daher zunächst 2 % abzuziehen und den Rest nach obigen Beispielen auf Cacaomasse oder fettfreie Cacaomasse zurückzuführen. Wesentlich verschieden von diesen 2 % Alkali ist der Gesamtalkaligehalt der Pudercacaos. Die Asche der Cacaobohnen enthält selbst wesentliche Mengen Alkalikarbonat, die aber sowohl bei den einzelnen Sorten, als auch bei verschiedenen Jahrgängen wechseln. Ich habe die in den gangbarsten Sorten normal vorhandenen Mengen Alkali bestimmt und dürften dieselben immerhin einige Anhaltspunkte bieten; dieselben wurden in der zweiten Auflage des Werkes »Die Chocoladenfabrikation von Dr. Paul Zipperer« zuerst veröffentlicht und mögen hier wiedergegeben werden.

a) Ungeschälte, geröstete Bohnen.

%	Arriba I	Arriba II	Caracas I	Caracas II	Guayaquil	Trinidad	St. Thomé
Asche	4,198	4,020	7,520	4,376	5,120	3,600	3,920
Löslich in Wasser	1,698	1,660	1,340	1,676	1,110	1,565	1,600
Unlöslich in Wasser	2,500	2,360	6,180	2,700	3,010	2,035	2,320
Alkali (als Pottasche berechnet)	0,942	0,642	0,596	0,994	0,840	1,125	0,670

Digitized by Google

b) Geschälte, geröstete Bohnen.

%	Puerto Cabello	Arriba I	Arriba II	Caracas I	Caracas II	Guayaquil	Trinidad	St. Thomé
Asche	3,620	3,701	3,490	3,845	3,620	3,926	3,277	3,270
Löslich in Wasser	1,720	1,423	1,315	1,760	1,620	1,476	1,727	1,340
Unlöslich in Wasser	1,900	2,273	2,175	2,080	2,000	2,450	1,550	1,930
Alkali (als Pottasche berechnet)	0,603	0,323	0,388	0,448	0,872	0,402	0,421	0,405
Asche auf Pudercacao mit 33⅓ % Fett berechnet	5,360	5,400	5,170	5,700	5,360	5,865	4,855	4,845
Alkali desgleichen	0,893	0,478	0,575	0,664	1,292	0,594	0,624	0,600
bei 55 % Fett in den Bohnen								

Der in Wasser unlösliche Teil der Asche übersteigt bei nicht präparierten Cacaos erheblich den in Wasser löslichen Anteil. Findet man bei der Untersuchung das umgekehrte Verhältnis, so ist der Cacao entweder mit Pottasche resp. Alkalien präpariert, oder es hat ein Zusatz löslicher Neutralsalze stattgefunden.

Bei den von den Vereinbarungen gewählten Grenzzahlen haben aber alle Kalkulationen wenig Wert, wie nachstehendes Beispiel beweist.

Ein mir zur Untersuchung übergebener Cacao hatte 20 % Fettgehalt, dabei 10,0 % Asche mit 5,8 % Alkali, als Pottasche berechnet. Selbstverständlich musste dieser Cacao wegen zu hohen Asche- und Alkaligehalts beanstandet werden, während derselbe nach dem Wortlaut der Vereinbarungen noch als normaler Cacao zu betrachten gewesen wäre. Nach Abzug von 2 % für Pottasche verbleiben nämlich noch 8,0 % Asche, die auf Cacaomasse mit 50 % Fett umgerechnet, genau 5 % Asche ergeben. Berechnet man den Durchschnittsalkaligehalt bei 20 % Fett mit 0,9, zieht dies von 5,8 ab, so bleiben 4,9 %, auf Cacaomasse mit 55 % Fettgehalt umgerechnet, 2,74 % Pottasche, was einer Verwendung von 3 % käuflicher Pottasche auf die angewandte Bohnenmenge entspricht, da das Handelsprodukt gewöhnlich 99—92 % Reinpottasche enthält. Es ist also nötig, auch den Alkaligehalt der Cacaopräparate festzustellen, um wenigstens annähernd darüber orientiert zu sein, wieviel Pottasche ursprünglich zugesetzt wurde und den Aschengehalt der Bohnen dem wirklichen Wert entsprechend, zu finden, der in diesem Falle 2,87 % betragen würde.

Hier möchte ich auch noch des in der Asche gefundenen Sandes Erwähnung thun. Bekanntlich tragen viele Bohnensorten, von der Vorbehandlung beim Rotten her, eine den Schalen fest anhaftende Sand- oder Thonschicht. Bei ordnungsmässigem Entschälen und Reinigen geht diese Verunreinigung mit den Schalen in das letzte oder Abfallprodukt der Cacaoreinigung, den Cacaostaub, über. Findet man nun in Cacao oder Chocolade bemerkenswerte Mengen Sand, so ist anzunehmen, dass auch grössere Schalenmengen vorhanden sind. Ist letzteres aber nicht der Fall, dann kann auch der Sand- oder Steindetritus nicht von den Schalen herrühren, sondern er ist durch Fahrlässigkeit hineingekommen; eventuell entstammt derselbe den Mühlsteinen, sei es nun, dass diese frisch geschärft, zu fest angezogen oder sonstwie fehlerhaft sind.

In den Vereinbarungen ist auf Seite 70 gesagt:

»Auch ein übermässiger Zusatz von Zucker kann unter Umständen als Fälschung der Chocolade angesehen werden. Während die besseren Sorten von Chocolade 50 % Cacaomasse enthalten, sinkt dieser Gehalt bei den billigeren Sorten wesentlich unter diese Grenze.«

An dieser Stelle hätte gesagt werden müssen, wieviel das höchstzulässige Zuckerquantum betragen soll, denn in dieser Allgemeinheit kann der Passus nicht als Anhaltspunkt dienen, zumal es ja auch nicht gleichgiltig sein kann, wie die Summen von Fett und Zucker in den beiden Komponenten ihren Ausdruck findet. Seit der Zeit, dass die Geschmacksrichtung des Publikums, veranlasst durch die Schweizer Fabrikanten, sich den stark fetthaltigen Chocoladen zugewandt hat, müssen wir bei der chemischen Untersuchung und Beurteilung, wie auch bei der Geschmacksprobe wohl unterscheiden zwischen Chocoladen mit hohem Zucker- und geringerem Fettgehalt einerseits und solchen mit hohem Fettgehalt und dementsprechend geringerem Gehalt an Zucker.

So fand ich eine Schweizer Chocolade wie folgt zusammengesetzt:

Fett	32,46 %
Wasserlösliche Substanz	57,78 »
darin Zucker	53,50 »
Summe von Fett und Zucker	85,96 »
Fettfreie Cacaomasse	14,04 »
daraus berechneter Gehalt an verarbeiteten Bohnen (bei 55 % Fettgehalt)	31,20 %
Bohnen und Zucker	84,70 %
Zugesetzte Cacaobutter	15,30 »

Es war das eine sehr wohlschmeckende Chocolade, der ich, als Fachmann, ohne Bedenken das Prädikat »gut« hätte erteilen müssen, obgleich sie den Anforderungen der Vereinbarungen an gute Chocolade nicht entsprach. Ueberhaupt schmecken Chocoladen und auch Cacaos mit hohem Fettgehalt bedeutend besser als solche mit zur Fabrikation gerade hinlänglichem Gehalt an Cacaobutter und wäre wohl auch zu erwägen, ob man nicht auch eine untere Grenze für das Abpressen der Cacaobutter und dementsprechenden Gehalt an Fett in den Pudercacaos festsetzen sollte, wie dies z. B. im Schweizerischen Lebensmittelbuch der Fall ist, wo unter Begriffsbestimmung gesagt ist: »Entölter Cacao ist Cacaomasse, der durch Abpressen in der Wärme 20—35 % Cacaobutter entzogen wurde«.

Die Kgl. rumänische Verordnung sagt: »Unter der Bezeichnung von entfettetem Cacaopulver darf Cacaopulver verkauft werden, aus dem ein Teil der Butter ausgezogen wurde und welches noch wenigstens 22 % Cacaobutter enthält.

Die Schweizer Nahrungsmittelchemiker sind also auch beim Pudercacao für einen hohen Fettgehalt, wie aus folgender Berechnung ersichtlich:

1. Von 100 Teilen verarbeiteter Bohnen mit 55 Teilen Fettgehalt werden abgepresst

35 Teile Cacaobutter	35 Teile Cacaobutter;
Rest = 65 Teile Pudercacao mit	20 Teilen Cacaobutter = 30,77 %

2. Von 100 Teilen verarbeiteter Bohnen mit 55 Teilen Fettgehalt werden abgepresst

20 Teile Cacaobutter	20 Teile Cacaobutter;
Rest = 80 Teile Pudercacao mit	35 Teilen Cacaobutter = 43,75 %

Bei einem angenommenen Fettgehalt von 50 % würde sich der Gehalt an Cacaobutter im restierenden Pudercacao auf 25 bezw. auf 37,5 % berechnen, während hier in Deutschland Pudercacaos im Handel sind, die nur noch 0,2 % Cacaobutter enthalten. Diese Cacaos werden nach D. R. P. No. 89 251, Rieck-Hamburg 1895, in der Weise hergestellt, dass geröstete und entschälte Bohnen, ohne vorheriges Mahlen, direkt in hydraulischen Pressen, bei einem

Digitized by Google

Druck bis 450 Atmosphären, abwechselnd gepresst, grob gemahlen, gepresst, fein gemahlen und nochmals gepresst werden. Bei einem Versuch, den ich mit 100,6 kg St. Thomé-Cacaobohnen anstellte, wobei aber direkt weiter gepresst wurde, bis kein Fett mehr ablief, wurden 45,6 kg Cacaobutter erhalten; der Pressrückstand betrug 55 kg; dieser wurde fein gemahlen und der Fettgehalt in 5 g durch Extraktion im Soxhlet bestimmt. Erhalten 1,073 g = 11,8 kg in 55 kg Pudercacao = 21,46 %; oder zusammengerechnet sind in 100,6 kg Bohnen 57,4 kg Fett enthalten = 57,05 %.

Ein weiterer Beweis dafür, dass der Durchschnittsgehalt der Cacaobohnen an Fett ca. 55 % beträgt. Die Jodzahl des bei 450 Atmosphären Druck noch abfliessenden Oeles war 36,1, die Säurezahl 2,5 ° Burstyn.

Ganz anders ist folgende Chocolade zusammengesetzt:

Fett	21,35 %
Wasserlösliche Substanz	69,43 »
darin Zucker	64,36 »
Summe von Fett und Zucker	85,71 »
Fettfreie Cacaomasse	14,29 »
daraus berechneter Gehalt an verarbeiteten Bohnen (bei 55 % Fettgehalt)	31,75 %
Bohnen und Zucker	96,11 %
Zugesetzte Cacaobutter	3,89 »

Obschon bei beiden Chocoladen die Summe von Fett und Zucker fast gleich ist, so müssen dieselben doch einer ganz anderen Beurteilung schon aus dem Grunde unterliegen, weil bei ebenfalls fast gleichem Bohnengehalt, in dem einen Falle die zugesetzte Cacaobutter um 11,4 % höher ist als im zweiten, wogegen bei der zweiten Chocolade 10,9 % Zucker mehr vorhanden sind als bei der ersten. Cacaobutter kostet aber nach heutigen Tagesnotierungen 227 Mk., Zucker nur 60 Mk. per 150 kg, ganz abgesehen davon, dass der Geschmack bei beiden Chocoladen durchaus verschieden ist und, obschon auch die zweite Chocolade vom Standpunkte des Fabrikanten noch als gute Chocolade betrachtet werden musste, da sie aus vorzüglichem Material hergestellt war, die Geschmacksprobe zu gunsten der stark cacaobutterhaltigen Chocolade ausfällt.

In der Anleitung für die Ausführung der Fettbestimmung heisst es:

›Bei zuckerreichen Cacaowaren wird der Zucker zweckmässig zuvor auf einen Filter durch Auswaschen mit Wasser beseitigt, der Filterinhalt nach dem Trocknen mit dem Filter in die Patronen gegeben und mit Aether wie vorhin ausgezogen.‹

Behandelt man Chocolade mit Wasser, gibt auf ein Filter und wäscht aus, so hat man zunächst Fettverluste zu befürchten, sodann backt der Filterinhalt beim Trocknen derart zusammen, dass er sich nachher nur schwer wieder pulverisieren lässt; die Fettextraktion gelingt daher nur unvollkommen und die Bestimmung fällt zu niedrig aus. Ein hoher Zuckergehalt ist aber auch der Fettextraktion nicht hinderlich, sondern macht gewissermaassen ein Verreiben mit Sand überflüssig.

Es lag nicht in meiner Absicht, auf die Untersuchungsmethoden des Cacaos und der Cacaopräparate überhaupt einzugehen, nur möchte ich bezüglich der Theobrominbestimmung auf die Untersuchungen von Dekker verweisen[1]), zu der von Wefers-Betting und mir einige Abänderungsvorschläge gemacht wurden.

Die von mir vorgeschlagene Modifikation der Dekker'schen Methode lautet:

›5 g des nicht entfetteten Cacaopulvers oder 10 g Chocolade werden mit 5 g Magnesia usta und 300 ccm Wasser in einem 600 ccm fassenden Erlenmeyer-Kolben, während einer Stunde am Rückflusskühler gekocht, dann lässt man den Kolben in einem auf Siedetemperatur gehaltenen Wasserbade stehen, bis sich die suspendierten Stoffe gesenkt haben und giesst die überstehende, schwachgelb gefärbte Flüssigkeit auf ein Asbestfilter, das wie folgt hergestellt ist. In einem Glastrichter von 9—10 cm oberen Durchmesser setzt man einen perforierten Platinconus, gibt etwas Glaswolle und etwa 1 g kurzfaserigen Asbest hinein und drückt schwach an. Auf den Kolbenrückstand gibt man zweimal 200 ccm siedendes destilliertes Wasser und wäscht so durch Dekantieren aus; schliesslich wird auch der ausgekochte Rückstand auf den Trichter gebracht und mittels einer Saugvorrichtung die Flüssigkeit abgesogen, wobei man die Masse nach und nach mit einem Hornspatel zusammendrückt. Alsdann wird der Trichterinhalt wieder in den Kochkolben zurückgegeben, noch 2 g Magnesia usta zugefügt und wieder mit 300 ccm Wasser eine Stunde am Rückflusskühler gekocht. Die Filtration mit abwechselnder Dekantation erfolgt wie vorher. Die gesammelten Flüssigkeiten werden über Seesand zur Trockne verdampft, der Verdampfungsrückstand in einem heissen Mörser möglichst fein gerieben, in einem Erlenmeyer-Kölbchen 3—4 mal eine halbe Stunde mit 100 ccm Chloroform ausgekocht und abfiltriert. Das Chloroform wird auf dem Wasserbade abdestilliert und ein langsamer Luftstrom bis zum Verschwinden des Chloroformgeruchs durch das Kölbchen eingeleitet. Der Gesamtrückstand wird in zehnprozentigem Ammoniak (spez. Gewicht 0,96) gelöst, in eine gewogene Platinschale filtriert, mit Ammoniak gut nachgewaschen, die Flüssigkeit zur Trockne verdampft und noch eine halbe Stunde bei 100 ° C weiter getrocknet.‹

Aus 5 g aufgeschlossenem Pudercacao mit 32 % Fettgehalt wurden erhalten:

Verdampfungsrückstand	0,122 g
Der Glührückstand betrug	0,014 »
Wasser- und aschefreies Basengemisch	0,108 g = 2,16 %.
Ein Kontrollversuch ergab	2,18 %.

Wefers-Bettink findet, dass die Flüssigkeiten zu schwer filtrieren, da die Cacaostärke verkleistert wird und die Poren des Filters verstopft, was natürlich nur bei Filtration mittels Filtrierpapier der Fall ist. Er lässt daher 5 g Cacao oder 10 g Chocolade erst eine halbe Stunde mit 400 g Wasser kochen, dem ½ % Schwefelsäure zugesetzt ist, dann werden 6 g Magnesia usta zugegeben und weiter verfahren wie vorhin beschrieben.

Ueber die Bestimmung der Schalen im gemahlenen Cacao berichtet in Heft 9 dieser Zeitschrift 1903 Dr. Paul Drawe-Görlitz. Er hat die Filsingersche Methode modifiziert, indem er den unentfetteten Cacao kocht und dann in einer von ihm sehr eingehend beschriebenen Weise schlämmt. Diese Abänderung ist ein wesentliches Moment zur Verbesserung, und dürfte die Methode dadurch entschieden an Wert gewinnen. Ich habe die Methode in der Drawe'schen Fassung neben der Ausführung wie ich sie bisher, mit einigen Abweichungen von der Filsinger'schen Methode, im Gebrauch hatte, probiert und dabei genau übereinstimmende Resultate erziehlt. Es muss noch darauf hingewiesen werden, dass unvermahlene Cacaopartikel, wie sie bei schlechter Mahlung vorkommen, sich ebensoschnell wie die Schalenteilchen zu Boden senken; übersteigt daher der Schlämmrückstand den zulässigen, weil unvermeidlichen Gehalt an Schalen, so bringe ich denselben vom Uhrglase ver-

1) Vergl. Ph. Ztg. 1902, No. 81, 87 und 1903 No. 12.

Digitized by Google

lustlos in einen Mörser, reibe mit wenig Wasser fein und schlämme nochmals ab. Mikroskopische Besichtigung des Rückstandes ist unerlässlich.

Hoffentlich sind vorstehende Ausführungen Veranlassung, dass auch andere Kollegen ihre diesbezüglichen Erfahrungen veröffentlichen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Juni zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Zunächst:			
Cacaobohnen	1483900	1512500	1160900
Es kamen im Januar bis Juni aus:			
Portugal	2940900	2910700	2222100
Ecuador	2464400	2247300	2557100
Brasilien	1404600	1515500	1739200
Dominic. Republik	1045600	975200	684400
Brit. Westindien u. s. w.	715900	783000	602900
Britisch-Westafrika	638900	280600	66000
Venezuela	423100	417700	490400
Deutsch-Westafrika	196700	247200	98100
Ceylon	170100	182700	34400
Columbien	70900	55700	39200
Niederl. Indien u. s. w.	70900	211400	170200
Grossbritannien	65900	64700	111400
Niederlande	29100	300200	148900
Frankreich	7600	68400	40600
Dänisch-Westindien	2300	—	36300
Haiti	1400	21600	335600
Cacaobohnen gebrannt	wurden	nicht	eingeführt.
Cacaobutter	600	900	300
Cacaopulver	40300	40800	30700
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	300	300	600
Es kamen im Januar bis Juni aus:			
Niederlande	2700	2100	7000
Schweiz	200	600	1000
Chocolade	48500	38300	28400
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	197400	162200	109600
Frankreich	35100	24500	24200
Chocoladensurrogate	wurden	nicht	eingeführt.
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4700	4200	3800
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	15400	6800	7100
Frankreich	7900	7200	7200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	76000	100800	54800
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	149500	175000	145800
Grossbritannien	117700	87300	64800
Frankreich	47200	49600	42400
Italien	23400	33800	32300
Mandeln, getrocknet	364700	375900	339000
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Italien	1588400	1733100	1133500
Marocco	339100	351900	395200
Frankreich	224600	197400	217300
Spanien	125500	169800	128600
Vanille	1100	1500	800
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Madagaskar	16900	19200	17400
Französisch-Australien	9300	12500	11000
Frankreich	5600	8100	3900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2736500	1571400	1814800
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	22724700	9599200	9936500
Serbien	5186600	2250500	3078600
Niederlande	558500	314600	351000
Belgien	262200	148200	202700
Frankreich	224500	464400	273480
Italien	192700	153200	107800
Türkei	82500	82700	133500
Honig, auch künstlicher	152900	213700	126300
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Chile	422200	429000	282200
Kuba, Portorico	303900	250700	337600
Verein. Staaten v. Amerika	210800	136600	87700
Mexiko	133800	76200	41600
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	1200	2100	300
Rohzucker, Rübensäfte	8800	11700	20100
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	104100	80700	81800

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	34700	35300	65800
Im Januar bis Juni nach:			
Niederlande	177300	161300	267800
Schweiz	144200	57900	75500
Cacaobutter	78000	116100	99400
Cacaopulver	9000	10800	7800
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Schweden	12400	7600	7300
Verein. Staaten von Amerika	2300	6200	5200
Cacaomasse	35600	37400	16700
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Niederlande	124900	72800	7700
Oesterreich-Ungarn	61000	80100	18600
Chocolade	30400	21700	25700
Im Januar bis Juni empfingen:			
Grossbritannien	97700	82100	95500
Verein. Staaten von Amerika	17300	16000	14700
Chocoladensurrogate	1900	1100	1100
Davon erhielten im Januar bis Juni:			
Oesterreich-Ungarn	3100	1000	500
Russland	1100	1400	1200
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	25900	23600	35700
Davon gingen im Januar bis Juni nach:			
Grossbritannien	140700	164200	185000
Belgien	5200	10700	5600

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	108400	107000	59300
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	117700	87300	64800
Britisch-Malakka	30300	52800	2100
Niederländ.-Indien u. s. w.	61700	26300	12100
Britisch-Südafrika	16300	32500	6700
Mandeln	700	1800	100
nach Grossbritannien.			
Honig, auch künstlicher	9800	8600	600
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Freihafen Hamburg	279700	27800	35200
Niederlande	2000	13100	22300
Vanille	100	900	400
Es gingen im Januar bis Juni nach:			
Russland	600	700	700
Oesterreich-Ungarn	500	800	400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	7000	13000	6700
Im Januar bis Juni erhielten:			
Schweiz	13800	7700	5300
Grossbritannien	5600	5700	3900
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	170500	265600	65900
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	545400	1609000	291000
Britisch-Australien	119800	271200	134300
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	27592200	31900600	38139800
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	46872600	45647800	44907700
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	1421900	2530900	1143400

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193 und zuletzt in unserer Nr. 197 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 61 229. Sch. 5605. Klasse 26 c.

In einem aus zwei Linien gebildeten Oval das Wort

Feinschmecker.

Ueber und unter diesem Worte befinden sich schwarze Felder, die von weissen Punkten durchbrochen sind.

21. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 25. 6. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien, Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Butter sowie Margarine und Kunstbutter; Speisefett; Mehl, insbesondere Hafermehl, Suppenmehl, Kindermehl, Kinderzwiebackmehl, Reismehl; Quetschhafer, Kinderzwieback, Puddingpulver; Suppenwürze; Eierteigwaren, wie Nudeln, Makkaroni; Teigwaren, Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen, Hundekuchen; Gemüse-, Früchte-, Fisch- und Fleischkonserven sowie Präserven; Pflanzennahrungs- und Eiweisspräparate, diätetische Präparate.

In ungefähr derselben Ausführung wurden unter folgenden Nummern folgende Worte eingetragen:

Nr. 61 232. Sch. 5570. Klasse 26 c,
Non plus ultra.

Nr. 61 233. Sch. 5572. Klasse 26 c.
Konkurrenz.

Nr. 61 234. Sch. 5574. Klasse 26 c.
Kenner.

Nr. 61 422. K. 7841. Klasse 26 d.

In einem länglichen Jugendstilrahmen steht folgendes:

»Cacao sättigt, wärmt, regt an, aber erregt nie. Cacao bereitet durch seinen Wohlgeschmack hohen Genuss.«

24. 4. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 2. 7. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuit, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

B. Wortzeichen.

Nr. 60 833. B. 8970. Klasse 26 d.

Thalia

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 9. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocolade, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, Thee (Genussmittel), Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre und Schaumweine. — Beschreibung.

Digitized by Google

Nr. 60 660. R. 4461. Klasse 26 c.

Partel

2. 5. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Nordstrasse. 2. 6. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Biskuits, Kakes, Waffeln, Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfituren.

Nr. 60 807. Sch. 5467. Klasse 26 d.

Solon

Nr. 60 808. Sch. 5468. Klasse 26 d.

Solona

1. 12. 1902. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 8. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Fruchtkonserven. — Beschr.

Nr. 60 661. T. 2481. Klasse 26 d.

Börsen

20.11.1902. **Harry Trüller,** Celle. 3.6.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Bonbons und Zuckerwaren.

Nr. 60 668. Sch. 5671. Klasse 38.

Bartony

18. 3. 1903. **Georg Schepeler,** Frankfurt a. M. 3. 6. 1903. G.: Handel mit Cacao, Zucker.

Nr. 60 738. S. 4588. Klasse 2.

Diaitase

14. 4. 1903. **Dr. L. Sarason,** Berlin-Grunewald, Hubertusallee 48. 5. 6. 1903. G.: Chemisches Laboratorium. W.: Chocolade und Zuckerwaren.

Nr. 60 834. M. 5772. Klasse 26 d.

Tamtam

Nr. 60 835. M. 5773. Klasse 26 d.

Tom-Tom

6. 8. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 9. 6. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Biskuits, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Kakes, Cacao, Chocolade, Konfitüren, Kuchen, Lebkuchen, Mandeln, Vanille, Vanillin, Waffeln.

Nr. 60 804. W. 4583. Klasse 26 d.

Werckmeister's Edel-Chokolade

3. 2. 1903. **Werckmeister & Retzdorff,** Berlin, Markusstrasse 35. 8. 6. 1903. G.: Fabrikation von Cacao, Chocolade und Zuckerwaren. W.: Chocolade.

Nr. 60 192. H. 8307. Klasse 38.

Obotritia

10. 2. 1903. **A. J. Harder,** Teterow i. Mecklbg. 12. 5. 1903. G.: Vertrieb von Zigarren, Zigarillos, Zigaretten, Rauch-, Kau- und Schnupftabak, rohem und gebranntem Kaffee, Thee, Chocolade und Cacao. W.: Thee, Chocolade und Cacao.

Nr. 60 632. R. 4684. Klasse 26 c.

Laterna magica

4. 10. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 2. 6. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.

Nr. 60 633. R. 4810. Klasse 26 c.

Simplicissimus

22. 11. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 2. 6. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.

Nr. 60 604. T. 2498. Klasse 26 d.

Gute Geister

20.11.1902. **Harry Trüller,** Celle. 30.5.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Siehe vorher.

Nr. 60 634. K. 6689. Klasse 26 d.

Thuringia

8. 1. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 2. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 60 559. K. 6517. Klasse 26 d.

Kaiser's Brust-Caramellen

11. 10. 1901. **Friedrich Kaiser,** Waiblingen, Württbg. 28. 5. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Brustkaramellen, als Mittel gegen Husten, Heiserkeit, Katarrh und Verschleimung. W.: Brustkaramellen.

Nr. 60 560. H. 8292. Klasse 26 d.

Wotan

4. 2. 1903. **W. Hromadka & Jäger Nachf.,** Dresden-Plauen. 28. 5. 1903. G.: Waffel- und Biskuitfabrik. W.: Feines Mandelgebäck.

Nr. 60 890. Sch. 5668. Klasse 26 c.

Portrait

13. 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 10. 6. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Kolonial- und Materialwaren. W.: Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren.

Digitized by Google

Nr. 60 612. T. 2609. Klasse 42.

Gespenster

12.3.1903. **Harry Trüller,** Celle. 30.5.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Wie vorher.

Nr. 60 561. P. 3061. Klasse 26 d.

Hermann

6.5.1902. **C. Pecher,** Detmold. 29.5.1903. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und Versandgeschäft. W.: Biskuits, Kakes, Waffeln, Fleischwaren, Fische, Krebse, Fischkonserven, Krebskonserven, Kaviar, Pasteten, Wein, Spirituosen, Malz und Malzextrakt, Honig, Nudeln, Makkaroni. Reis, Mehl, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Leguminosen, Thee, Eier, Eierkonserven, Hefe, Wild und Geflügel, frisch und konserviert, Tier- und Pflanzeneiweiss, Zündhölzer.

Nr. 60 869. R. 4880. Klasse 26 d.

Monachia

24. 12. 1902. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 10. 6. 1903. G.: Lebkuchen-, Zuckerwaren- und Chocoladenfabrik. W.: Back- und Konditoreiwaren, Mehl, Backmehl, Backpulver, Hefe, Teig, Zuckerwaren, Cacao und Cacaoprodukte.

Nr. 59 292. R. 4784. Klasse 26 c.

St. Gotthardt

11. 11. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 3. 4. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.

Nr. 60 421. M. 6209. Klasse 26 d.

Mauxion

Nr. 60 422. M. 6210. Klasse 26 d.

André Mauxion

6. 3. 1903. **André Mauxion,** Saalfeld a. S. 23. 5. 1903. G.: Chocoladen- und Konfitürenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Pralinés, Fondants, Bonbons, Karamels, Pastillen, Brausepulver, Konfitüren, Fruchtpasten, Marzipan, Zuckerwerk, Zuckerwaren, konservierte und kandierte Früchte, Gelees, Marmeladen. Kakes, Biskuits, Waffeln, Back- und Teigwaren, Attrappen. — Je 1 Beschr.

Nr. 59 386. D. 3773. Klasse 26 d.

König David

6. 2. 1903. **Fr. David Söhne,** Halle a. S. 7. 4. 1903. G.: Anfertigung und Vertrieb von Chocoladen und Cacaofabrikaten.

Nr. 59 879. R. 4809. Klasse 26 c.

Die Woche

22. 11. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 28. 4. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.

Nr. 60 870. R. 4502. Klasse 26 d.

Vegeta

6. 6. 1902. **Max Richter,** Berlin, Wiener Str. 14. 10. 6. 1903. G.: Verlagsbuchhandlung und Vertrieb hygienischer Nahrungsmittel und Gebrauchsgegenstände. W.: Cacao, Chocolade, Pflanzennährsalzpräparate, Kakes, Fruchtsäfte.

Nr. 58 514. M. 6030. Klasse 26 b.

Frauenfreund

8. 12. 1902. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 27. 2. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Margarine. — Beschr.

Nr. 60 968. T. 2544. Klasse 42.

Hugenotten

23.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 13.6.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 60 970. R. 961. Klasse 2.

Anker

5. 8. 1895. **F. Ad. Richter & Co.,** Nürnberg. 13. 6. 1903. G.: Fabrik pharmazeutischer und kosmetischer Präparate, Likörfabrik, Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Tabackfabrik, Steinbaukastenfabrik, Fabrik mechanischer Musikwerke, sowie Exportgeschäft. W.: Kaffeesurrogate, Chocolade, Cacaopulver und sonstige Fabrikate aus Cacao, auch Cacaothee (ausgenommen Cacaobohnen als Rohprodukt), Lebkuchen, Honigkuchen, Kinderspiele und Beschäftigungsmittel, wie Steinbaukasten und andere Bau- und Legespiele.

Nr. 61 152. G. 4403. Klasse 2.

Exspectora

20. 3. 1903. **Gruber & Co.,** Mannheim, Waldhofstr. 78. 22. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation. W.: Hustenbonbons.

Nr. 61 125. K. 7102 Klasse 26 d.

Saarperle

12. 7. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 20. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 61 126. B. 8969. Klasse 26 d.

Motiv

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 20. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 61 143. Sch. 5645. Klasse 26 c.

Tee-Schmied

10. 3. 1903. **Heinr. Wilh. Schmidt,** Frankfurt a. M., Neue Kräme 20. 20. 6. 1903. G: Theehandlung, Import und Export von Thee. W.: Thee, Thee jeglicher Art und Herkunft, inbegriffen sowohl auch Paraguaythee, als auch jegliche Art medizinischer Thee, Kaffee, roh, gebrannt oder gemahlen, Kunstkaffee, zumal auch jegliche Art Malzkaffee, Haferkaffee, Kaffeesurrogate, Cacao und Cacaopulver in jeglicher Zubereitung, Chocolade in Tafeln oder Pulver zum Kochen oder Essen in jeglicher Art, Form und Zubereitung, Zucker, Zuckerwaren jeglicher Art, Bonbons, Weine, Spirituosen, Liköre.

Nr. 60 911. T. 2352. Klasse 26 a.

Internationai

17. 4. 1902. **Türk & Pabst,** Frankfurt a. M., Mainzer Landstr. 149. 11. 6. 1903. G.: Import und Export von Konserven, Delikatessen und Fleischwaren. W.: Tafelöl, Backpulver und Puddingpulver, Biskuits, Chocolade, Thee, Marmeladen, Früchte-, Gemüse-, Fisch-, Fleisch- und Wurstkonserven.

Nr. 60 913. K. 7203. Klasse 26 d.

Souverain

3. 9. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 11. 6. 1903. G.: Cacao- und Chocoladefabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuits, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

Nr. 60 914. B. 8966. Klasse 26 d.

Lux

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 11. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, Thee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Schaumweine. Beschr.

Nr. 61 374. K. 7105. Klasse 26 d.

Moselbiume

12. 7. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 30. 6. 1903. G.: Cacao, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 61 373. K. 7101. Klasse 26 d.

Moselblüte

12. 7. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 30. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 61 193. K. 7103. Klasse 26 d.

Rheinblüte

Nr. 61 194. K. 7104. Klasse 26 d.

Rheinblume

12. 7. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 24. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 60 915. S. 4463. Klasse 26 d.

Piasten

Nr. 60 916. S. 4466. Klasse 26 d.

Tropengrüsse

6. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 11. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 61 192. B. 9500. Klasse 26 d.

Villosa

23. 4. 1903. **Gebr. Becker,** Hagen-Eckesey i. W. 24. 6. 1903. G.: Zuckerwarenfabrik. W.: Zuckerwaren aller Art.

Nr. 61 043. D. 3462. Klasse 26 d.

Denker's Pferde-Cakes

5. 5. 1902. **H. H. Denker,** Altona, Schillerstr. 9. 16. 6. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Backwaren. W.: Backwaren. — Beschr.

Nr. 61 171. T. 1816. Klasse 26 d.

Sieges

21. 5. 1900. **Harry Trüller,** Celle. 23. 6. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln. W.: Zwieback, Kakes, Waffeln und Biskuits.

Nr. 61 386. T. 2554. Klasse 42.

Aschenbrödel

5. 1. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 30. 6. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 61 387. T. 2559. Klasse 42.

Trulala

12. 1. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 1. 7. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 61 259. S. 4417. Klasse 26 d.

Lactlco

16. 1. 1903. **Société des Chocolats au Lait Peter,** Vevey, Schweiz; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Rich. Wirth, Frankfurt a. M. 1, und W. Dame, Berlin NW. 6. 26. 6. 1903. G.: Herstellung bezw. Vertrieb von Chocoladen. W.: Rohe und bearbeitete Cacaos; Block-, Tafelchocolade, Chocoladetäfelchen und Stangen in Kugeln oder in Pulverform; Schmelzchocolade, gefüllte Chocolade, Milch- und Sahnechocolade; mit Haselnüssen und anderen beliebigen Früchten, mit Likör, Sirup und Medizin kombinierte Chocoladen, Chocoladebackwerk.

Nr. 61 348. Sch. 5466. Klasse 26 d.

Sola

1. 12. 1902. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 29. 6. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Fruchtkonserven. — Beschr.

Nr. 61 228. K. 7795. Klasse 26 c.

Kaffee-, Thee- und Chocoladen-Haus H. Kaiser & Co. Dülken i/Rhld.

30. 3. 1903. **H. Kaiser & Co.,** Dülken i. Rhld. 25. 6. 1903. G.: Kaffeebrennerei. W.: Kaffee, gebrannt und roh, Malzkaffee, Fruchtkaffee, Kornkaffee, Kaffeezusatz (Kaffeeessenz), Kaffeegewürz, Gesundheitskaffee, Feigenkaffee, Zichorien, Thee, Cacao und Cacaofabrikate, Konfitüren, Marzipan, Cacaobutter, Chocolade, Zuckerwaren, Backwaren, Zucker und Zuckersurrogate.

Cacaobohnen-Markt.

Am Dienstag, den 28. Juli kamen lt. Bericht vom 25. in London zur Auktion: 361 Sack Ceylon, 70 Jamaica, 38 Afrika, 36 Costa Rica, 36 Grenada, 24 Trinidad, 24 Demerara, 22 Surinam und 1380 andere Sorten.

Wegen der andauernden geringen Nachfrage gingen von den angebotenen 5168 Sack (3299 ans den Kolonien und 1869 aus anderen Ländern) nur 1477 zu alten Preisen weg: nämlich 1000 Sack Trinidad (Angebot 1964) zu 59—63 Mk., 292 Guayaquil (A. 1452) 64, 167 Ceylon (A. 1058) 42—86, 12 Demerara 60, 5 Jamaica (A. 163) 53 und 1 Dominica (A. 120) zu 52 Mk. 229 Puerto Cabello, 60 Caracas, 62 Samaná, 40 Surinam und 26 Columbia wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt liegt jetzt auch darnieder; die Preise blieben, aber es wurde so gut wie nichts umgesetzt.

Im Verhältnis zum Vorjahr waren die Anlieferungen diesmal um 4000 Sack stärker, die Abladungen dagegen um 600 geringer. Das Lager enthält nach einer Entnahme von 350 Sack noch 8900 Sack mehr als in derselben Woche des Vorjahres.

Londons Cacao-Ankünfte vom 17.—23. Juli umfassten: 384 Ceylon, 217 über Lissabon, 178 über Holland, 56 über Ostende, 27 Hamburger und 12 über Le Hâvre.

Der Import über Southampton enthielt: 58 Sack Costa Rica, 273 Jamaica, 144 Caraquez, 333 Trinidad, 43 La Guayra, 266 Grenada, 8 Dominica, 550 Guayaquil.

Londoner Hafen-Verkehr der ersten 29 Wochen:

Einfuhr Sack		Verbrauch Sack		Ausfuhr Sack		Lager Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:								
106419	107450	60067	78137	26622	30044	47982	42420	60596
Auslandsware:								
36749	48556	24698	44358	14245	16427	31248	27904	49490
143168	156006	84765	117495	40867	46471	79230	70324	110086

Die Preise für Cacao, unverzollt (Zoll 1 d pr. lb.), standen lt. Bericht vom 25. Juli in London:

	am 24. Juli 1903 zwischen		25. Juli 1902 zwischen	
Trinidad, erste Marken	67,—	u. 87,—	77,—	u. 87,—
» mittel bis fein	59,—	» 65,—	65,—	» 72,—
» grau gefleckt	58,—	» 59,—	61,—	» 63,—
Grenada, courant bis gut mittel	51,—	» 53,—	58,—	» 60,—
» gut bis fein	54,—	» 58,—	61,—	» 65,—
Dominica u. St. Lucia	51,—	» 52,—	58,—	» 59,—
» » fermentiert	53,—	» 57,—	60,—	» 63,—
Jamaica	51,—	» 59,—	57,—	» 64,—
Surinam	54,—	» 70,—	58,—	» 71,—
Carácas	69,—	» 92,—	69,—	» 92,—
Bahia, gut bis fein	53,—	» 58,—	59,—	» 66,—
Guayaquil, Machala	64,—	» 71,—	67,—	» 71,—
» Caraquez	64,—	» 71,—	64,—	» 73,—
» Arriba	67,—	» 82,—	69,—	» 84,—
Ceylon, mittel bis fein	61,—	» 92,—	65,—	» 87,—
» ordinär u. courant	51,—	» 59,—	51,—	» 61,—

Cacaobutter.

Bericht vom 4. August 1903.

Heute haben wir nur über den Ablauf der Amsterdamer Auktion zu berichten, da die Londoner, wofür inzwischen 25 Tons Cadburybutter angemeldet worden sind, erst am 11. August stattfinden wird.

In Amsterdam wurden, wie in Nr. 198 zu lesen ist, 30 000 Kilo Van Houtens Butter, 16 000 Kilo Dejongs, 10 000 Kilo Merkurstab, 5000 Kilo Mignon zum Verkauf gestellt. Also nur 46 000 Kilo holländische und 15 000 Kilo deutsche. Das Verkaufsresultat war folgendes:

Van Houtens Butter erzielte im Durchschnitt 65,56 cents pro ½ Kilo. Der höchste Preis war 66, der niedrigste 65 cents pro ½ Kilo. Das ist der höchste Preis, der seit November vorigen Jahres für diese Marke bezahlt worden ist; er konnte erzielt werden, weil nur das kleine Quantum von 30 Tons angeboten worden ist.

Die Nebenmarken hatten nicht dasselbe Glück: Von allen 31 000 Kilo sind nur 1000 Kilo verkauft worden zum Satze von 60 cents pro ½ Kilo. Der Rest von 30 000 Kilo ist zurückgezogen worden.

Man müsste nun eigentlich von einer Befestigung des Marktes reden und müsste prophezeien, dass die vor der Thür stehende

Digitized by Google

grössere Verbrauchszeit ein Zurückgehen der Preise bis November-Dezember nicht zulassen könne, aber wir wollen lieber nichts prophezeien, wollen lieber abwarten, ob die grösseren Konsumenten sich zu versorgen anfangen und wollen abwarten, was am nächsten Dienstag die Londoner Auktion bringt.

Allerlei.

Die Firma **Hermann Wanger & Co.** in Breslau schreibt uns unterm 25. Juli:

»Sie waren so liebenswürdig, einen gegen uns gerichteten Artikel in Ihrer Gordiannummer 196 aufzunehmen, deshalb fühlen wir uns veranlasst, Ihnen ein Schreiben in dieser Angelegenheit an die Firma Th. Reichardt, Wandsbek, hiermit zu überreichen. Aus demselben erhalten Sie vollständige Aufklärung, und stellen wir Ihnen anheim, den Inhalt desselben in Ihrer nächsten Gordiannummer als Erwiderung auf Ihre Nummer 196 zu veröffentlichen. Wir dürfen wohl annehmen, dass Sie unserer Bitte gern Gehör schenken, damit uns auch fernerhin der Eindruck der Unparteilichkeit Ihres Blattes bewahrt bleibt.

Hochachtungsvoll

Hermann Wanger & Co.

Wir firmieren nunmehr:

Cacao- und Chocoladen-Fabrik Fram

Hermann Wanger & Co.«

Wir erfüllen selbstverständlich den Wunsch der Firma Wanger & Co. und nehmen die Zuschrift auf:

»Nachdem unser Herr Wanger von seiner Reise zurückgekehrt ist, nehmen wir Veranlassung, auf Ihre gefl. Zuschrift vom 27. Juni zurückzukommen.

Wir betonen vor allen Dingen, dass wir mit der Aenderung unserer Firma nur bezweckten, dem für uns geschützten Worte »Fram« eine grössere Verbreitung zu geben, dass uns deshalb der Gedanke, es könnten durch diese Aenderung unserer Firma die Rechte einer anderen Firma verletzt werden, völlig fremd war, wie uns dabei auch jede unlautere Konkurrenz fern lag, die wir glücklicherweise auch zur grösseren Verbreitung unserer Fabrikate nicht bedürfen. Wir hielten uns deshalb für durchaus berechtigt, unserer Firma den von Ihnen beanstandeten Zusatz beizufügen und sind in diesem guten Glauben auch noch von dem Registerrichter bestärkt worden, der, wenn der § 37 H. G. B., wie Sie annehmen, unserer Firmenänderung im Wege stehen würde, diese Aenderung sicher nicht zugelassen hätte.

Allein da wir aus Ihren Zuschriften ersehen haben, dass eine Möglichkeit — wenn auch nur eine entfernte — zu der Annahme vorliegt, dass diese Aenderung unserer Firma einer Missdeutung unterliegen könnte, haben wir uns veranlasst gesehen, diesen Zusatz durch einen anderen zu ersetzen, der jede Möglichkeit einer solchen Missdeutung ausschliesst und uns doch den Zweck, unser geschütztes Wort »Fram« in unserer Firma zum Ausdruck zu bringen, erreichen lässt.

Indem wir Ihnen dies mitteilen, zeichnen wir in hochachtungsvoller Ergebenheit«.

Die Handelskammer in Kassel berichtet: »Die Geschäftslage war ungefähr die gleiche wie im Vorjahre. Cacaobohnen sind im Preise etwas zurückgegangen. Da auch die Cacaobutterpreise weiter gesunken sind, so blieb die Lage der Cacaopulver-Fabrikation nach wie vor ungünstig, während das Chocoladegeschäft zu Klagen keinen Anlass gab.

Belgien. Geplante Aenderung der Zuckersteuergesetzgebung. Nach einem der belgischen Kammer vorliegenden Gesetzentwurf, betreffend die Gewinnung und Einfuhr von Zucker, sollen vom 1. September d. J. ab bei der Einfuhr von Zucker und zuckerhaltigen Waren folgende Zölle erhoben werden:

		Zollsatz in Franken
Säfte und Rohzucker aus Rüben und Rohr	100 Ko.	20
Raffinierter Zucker (Kandis, Zucker in Broten, Stücken, Pulver etc.)	»	20
Sirup und Melasse von der Raffinierung oder Fabrikation des Zuckers		
von nicht mehr als 50 Prozent Gesamtzuckergehalt	»	10
von mehr als 50 Prozent Gesamtzuckergehalt . .	»	15

Ausser den vorgenannten Zöllen kann auf vom Auslande eingeführten Zucker ein Zuschlag erhoben werden, der von der Regierung festgesetzt werden wird und 5,50 Franken für 100 Ko. nicht überschreiten darf.

Verarbeiteter Cacao (gemahlener Cacao, Chocolade u. s. w.) . .	100 Ko.	30
Esswaren (Biskuits, Konfitüren, Früchte u. s. w.), nicht mehr als 20 Prozent Zucker enthaltend .	»	12
Desgl., mehr als 20 bis 50 Prozent Zucker enthaltend . . .	»	20
Desgl., über 50 Prozent Zucker enthaltend	»	30

In dem Entwurf ist ferner für Rüben Zollfreiheit vorgesehen.

Für im Lande hergestellten Zucker, welcher zum Verbrauch im Lande selbst bestimmt ist, wird eine Verbrauchsabgabe nach dem Reingewicht zu folgenden Sätzen erhoben:

a) Roh- oder raffinierter Zucker aller Art aus Rohr oder Rüben für 100 Ko. 20 Franken,

b) Sirup von der Raffinierung für 100 Ko. 10 Franken.

Zum menschlichen Genuss ungeeignete Melasse von der Fabrikation oder Raffinierung ist von der Verbrauchsabgabe befreit.

Digitized by Google

Bei der Ausfuhr von aus ausländischem Rohzucker hergestelltem raffinierten Zucker kann eine Vergütung des oben genannten Zuschlags gewährt werden.

Eine teilweise oder gänzliche Vergütung der Verbrauchsteuer kann im Falle der Ausfuhr gewährt werden für den Zucker, welcher in Chocolade, Pralinés, Zuckererbsen, Biskuits und anderen zuckerhaltigen Erzeugnissen enthalten ist.

Die früheren Zollsätze waren wie folgt:

Cacaopulver	10 Prozent vom Wert
Chocolade	60 Franken
Biskuits u. s. w. unter 20 Prozent Zuckergehalt	12 „
Desgl., von 20 bis 50 Prozent Zuckergehalt	30 „

Siehe auch Gordian No. 195, in der sämtliche europäischen Zollsätze stehen.

Die Konservenfabrik in Tangermünde. Die Firma Fr. Meyers Sohn in Tangermünde hat gegenüber ihrer Raffinerie eine Konservenfabrik errichtet. Der Grund, welcher die Firma zu dem Unternehmen veranlasst hat, ist in erster Linie in der Erwägung zu suchen, dass mit dem Aufheben der Exportprämien durch die Brüsseler Konvention der Zuckerexport Deutschlands vermutlich zurückgehen wird. Dieser Rückgang werde, so schreibt die Firma, dadurch noch wesentlich beschleunigt werden, dass die Amerikaner in Kuba und auch in den Vereinigten Staaten selbst die Entwickelung der Zuckerindustrie mit gewohnter Energie in die Hand genommen haben, dass Russland mit seinem prämiierten Zucker die Versorgung der ausserhalb der Brüsseler Konvention stehenden Länder in absehbarer Zeit zum grossen Teil übernehmen wird und dass viele Länder, welche bisher noch exportierten Zucker aufnahmen, jetzt unter erheblichem Zollschutz sich eine eigene Zuckerindustrie schaffen werden resp. geschaffen haben. Von dem Rückgang des Zuckerexportes werde natürlich in erster Linie der Konsumzucker, das Fabrikat der Raffinerien und sogenannten Weisszuckerfabriken, betroffen werden. Auch England, welches bisher ein gutes Absatzgebiet bildete, habe sich bezüglich seiner Zuckereinfuhr zur Schutzzollpolitik bekannt, womit der erste Schritt zur Protektion der englischen Raffinerieindustrie gethan sei. Die Bestrebungen der englischen Regierung zur Herbeiführung eines engeren Zusammenschlusses mit seinen Kolonien besonders in handelspolitischer Beziehung, die neuerdings eingeführte Differenzierung des nicht englischen Zuckers in den südafrikanischen Kolonien Englands gegenüber den Fabrikaten der englischen Raffinerien liessen die Absichten Englands deutlich erkennen, und es dürfte den Engländern nicht schwer werden, ihre Raffinerieindustrie derart zu stärken, dass sie den Inlandskonsum auf die Dauer mit englischen Fabrikaten wird versorgen können. England werde noch auf längere Zeit hinaus den deutschen Rohzucker nicht entbehren können, es sei sogar nicht unwahrscheinlich, dass der Rohzuckerexport nach England in den nächsten Jahren noch entsprechend den Fortschritten der englischen Raffinerieindustrie zunehmen werde, in demselben Maasse, wie der Export raffinierten Zuckers nach dort zurückgeht. Die deutsche Raffinerieindustrie müsse daher den Zuckerkonsum in Deutschland mit allen Mitteln zu entwickeln suchen. In England wird ein ausserordentliches Quantum Zucker in Jams, Marmeladen u. s. w. verzehrt, es lag daher für die Firma, die mit England im regsten Geschäftsverkehr steht, der Gedanke sehr nahe, zu versuchen, in Deutschland dem Zucker ein ähnliches Konsumgebiet zu erobern. Das neue Unternehmen geht hierbei grundsätzlich von dem Standpunkte aus, nur Ware bester Qualität zu fabrizieren, die Obstkonserven sollen mit den besten französischen und englischen Fabrikaten konkurrieren. Neben dem Versuch, sich in Deutschland einen möglichst grossen Konsumentenkreis für die Obstfabrikate zu schaffen, will die Firma auch dem Exportgeschäft ihre volle Aufmerksamkeit zuwenden und dieses möglichst rege gestalten. Der Bau der Obstkonservenfabrik begann im September vorigen Jahres, der Probebetrieb wurde Anfang März dieses Jahres eröffnet. Während des Baues der Fabrik wurde gleichzeitig eine Obstplantage von 75 Morgen Grösse angelegt, welche aus Mirabellen, italienischen Zwetschen, Reineklauden und sauren Kirschen besteht; unterpflanzt sind diese mit Johannis-, Himbeeren- und Erdbeeren. In der Hauptsache werden die Früchte aber von auswärts bezogen. Die Fabrikgebäude haben Bahnanschluss, sie bedecken einen Flächenraum von etwa 2500 qm. Zur Erzeugung des Koch- und Heizdampfes dienen Kessel von je 50 qm Heizfläche. Kraft und Licht erhält die Konservenfabrik aus der elektrischen Zentrale der der Firma gehörigen Zuckerraffinerie. Etwa zwei Drittel des bebauten Terrains sind unterkellert. Die maschinelle Einrichtung ist vorläufig in dem Umfange vorgesehen, dass pro Tag ein Waggon Obst verarbeitet werden kann. Die Leistungsfähigkeit lässt sich in denselben Räumlichkeiten leicht verdreifachen. Die Gebäude sind so disponiert, dass sie ohne Schwierigkeit und ohne die Einheitlichkeit der Disposition zu gefährden, auf das 2½fache ihrer jetzigen Grösse ausgedehnt werden können. In der sogenannten Vorbereitungshalle sind eine grössere Anzahl kleinerer Maschinen mit Handbetrieb zum Schälen und Entkernen des Obstes, sowie zwei grosse Fruchtsaftpressen aufgestellt. Den grössten Raum nimmt die Kochhalle ein, in welcher in mehreren mit einem Mantel umgebenen kupfernen Kesseln die Dampfkochung des Obstes stattfindet. An diese Kochhalle schliesst sich ein Raum, in welchem Konfitüren und kandierte Früchte hergestellt werden; in einem weiteren Raume lagern die fertigen Konserven. Zu erwähnen ist noch die sorgfältige Einrichtung der Speise-, Garderoben- und Baderäume.

(Mitteil. der Handelskammer zu Halberstadt.)

Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft in Köln. Diese im Juli vorigen Jahres errichtete Gesellschaft veröffentlicht nunmehr ihren ersten, die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1902 umfassenden Geschäftsbericht nebst dem zugehörigen Rechnungsabschluss. In Bestätigung und Ergänzung unserer Mitteilungen vom 19. Juli v. Js. ist diesen Unterlagen zu entnehmen, dass die Aktiengesellschaft Gebr. Stollwerck mit Rückwirkung vom 1. Januar 1902 die gesamten auf die Herstellung und den Vertrieb von Chocoladen, Cacao und Zuckerwaren eingerichteten Anlagen und Einrichtungen der früheren offenen Handelsgesellschaft Gebr. Stollwerck übernommen hat. Sie betreibt in Köln eine Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwarenfabrik für den Inlandsbedarf und eine solche unter Zollverschluss für den Absatz im Auslande. Ferner besitzt sie in Berlin eine auf ihrem eigenen Grundstücke in der Chausseestrasse gelegene Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. Sie unterhält ferner ein Zweiggeschäft in London (Stollwerck Brothers) und beschloss, angesichts der erhöhten Zölle, im neuen Geschäftsjahre dort gleichfalls, auf Grund eines erworbenen langjährigen Leasehold, in eigenen Gebäuden Fabrikationsthätigkeit aufzunehmen. Sie ist weiter beteiligt an der Firma Volkmann, Stollwerck & Co. in New-York, deren Fabrikanlagen wegen stetig zunehmenden Absatzes erheblich vergrössert werden sollen. Die Gesellschaft betreibt ferner in Pressburg für Oesterreich-Ungarn in Gemeinschaft mit zugezogenen Freunden eine Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, die ebenso wie die vorerwähnten Unternehmungen in erfreulichem Aufschwunge begriffen ist. Endlich

Digitized by Google

ist sie an einer Anzahl dem Vertrieb der Erzeugnisse dienenden Automaten-Unternehmungen in verschiedenen Gesellschaftsformen beteiligt, die zufriedenstellende Erträgnisse ergeben haben. Das Aktienkapital der Gesellschaft besteht aus 9 000 000 Mk. Stamm-Aktien, von denen 8 000 000 Mk. voll und 1 000 000 Mk. mit 25 Prozent eingezahlt sind, sowie aus 5 000 000 Mk. Vorzugs-Aktien. Letztere haben ein Vorrecht auf 6 Prozent Dividende mit dem Recht auf Nachzahlung, und im Falle der Auflösung der Gesellschaft den Anspruch auf vorzugsweise Rückzahlung ihres Nennbetrages und der aus früheren Jahren etwa rückständigen Dividendenbeträge, ehe eine Rückzahlung auf die Stamm-Aktien erfolgen kann. Reicht der verteilbare Reingewinn zur Zahlung der Dividende von 6 Prozent nicht aus, so ist der fehlende Betrag einer zu bildenden Dividendenrücklage zu entnehmen. Die Gesellschaft hat das Recht, diese Vorzugsaktien vom 1. Januar 1913 ab jederzeit ganz oder teilweise nach einjähriger Kündigung mit 120 Prozent ihres Nennbetrages zurückzuzahlen und zu dieser Rückzahlung die Dividendenrücklage ganz oder im Verhältnisse der zurückgezahlten zu den verbleibenden Vorzugsaktien zu verwenden. Die Rückzahlung erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften für die Herabsetzung des Grundkapitals; sie darf aber auch ohne Beobachtung dieser Vorschriften geschehen, sofern die Tilgung vollständig aus dem nach dem jährlichen Abschluss sich ergebenden Gewinn erfolgt. Zu der letztgenannten Tilgung bedarf es lediglich eines auf Antrag des Aufsichtsrats und Vorstands mit einfacher Mehrheit erfolgenden Beschlusses der gemeinsamen ordentlichen Hauptversammlung der Stammaktionäre und der Vorzugsaktionäre. Eine Summe, die dem Nennwert der aus dem Gewinn getilgten Vorzugsaktien gleichkommt, ist während der Dauer der Gesellschaft unter den Verbindlichkeiten als »Rücklage durch getilgte Vorzugsaktien« einzustellen. So lange die Vorzugsaktien im Umlauf sind, darf die Gesellschaft ohne Genehmigung der Hauptversammlung der Vorzugsaktionäre neue hypothekarische Belastungen ihres zur Zeit der Gründung vorhandenen Grundeigentums nur in der Höhe von 60 Prozent des durch Neubauten und Zubehör geschaffenen Mehrwertes (nach den Kosten berechnet) aufnehmen. Auch die Belastung des etwa später erworbenen Grundeigentums darf 60 Prozent des Buchwertes nicht übersteigen. Die Grundstücke der Gesellschaft sind mit 2 501 183 Mk., die Gebäude mit 3 295 934 Mk. bewertet, die Einrichtung ist mit 2 137 090 Mk. eingestellt. An Waren werden 3 234 971 Mk., an Aussenständen 3 112 243 Mk. ausgewiesen; an letztern sind die zweifelhaften Posten abgezogen. Ferner wird eine Finanzierungsrechnung von 1 097 298 Mk. aufgeführt. Darin sind ein dem Pressburger Unternehmen gewährter grösserer Kredit sowie verschiedene der Gesellschaft zukommende, hypothekarisch eingetragene Restkaufschillinge für verkaufte Grundstücke enthalten. Die mit 2 613 866 Mk. aufgeführte Beteiligungs- und Wertpapierrechnung enthält die Einlagen bei dem Pressburger Unternehmen, bei der Firma Volkmann, Stollwerck & Co. in New-York und die Beteiligung an den verschiedenen Automaten-Unternehmungen. An Bankguthaben, Wechseln, bar u. s. w. werden 1 700 247 Mk. ausgewiesen. Andererseits ergiebt sich, dass die sämtlichen Fabrikgebäude in Köln und Berlin einschliesslich der zugehörigen Wohn- und Arbeiterhäuser mit 2 742 691 Mk. Hypotheken belastet sind. Letztere erforderten 118 270 Mk. Zinsen, während die Eingänge aus Mieten 176 505 Mk. betrugen. Von den Hypotheken entfällt nach dem Bericht ein grosser Teil auf Tilgungshypotheken. Die ausserdem vorhandenen schwebenden Verbindlichkeiten der Gesellschaft betrugen am Schluss des Geschäftsjahres 2 310 530 Mk., wovon etwa 1 000 000 Mk. auf Rohstoffe und Zollkredite und der Rest zumeist auf Bankkredite entfiel, die mit der Finanzierung des amerikanischen Geschäftes zusammenhängen. Das abgelaufene erste Geschäftsjahr erbrachte aus Waren und Beteiligungen einen Rohgewinn von 2 808 783 Mk. und aus Mieteerträgnissen 176 505 Mk. Davon erforderten Vertriebs- und Verwaltungskosten 1 509 105 Mk., Hypothekenzinsen 118 270 Mk. und Abschreibungen 226 680 Mk. Zu letztern wird im Bericht bemerkt, dass auf Gebäude 32 899 Mk. und auf Einrichtung 173 781 Mk. abgeschrieben wurden. Die restlichen 20 000 Mk. stellen, wie wir hören, noch eine besondere Abschreibung auf zweifelhafte Forderungen dar. Der verbleibende Reingewinn von 1 131 233 Mk. soll folgende Verwendung finden: Rücklage 56 561 Mk., Sonderrücklage 100 000 Mk., 6 Prozent Dividende für die Vorzugsaktien gleich 300 000 Mk., 7 Prozent für die Stammaktien gleich 575 500 Mk., Gewinnanteile an den Aufsichtsrat 16 000 Mk. Belohnungen an die Beamten und Ueberweisung an den Unterstützungsbestand 50 000 Mk. und Vortrag 31 171 Mk.

In dem **Bericht des Breslauer Untersuchungsamtes** finden wir folgende Sätze:

Cacao. Die im Handel befindlichen Sorten Cacaopulver sind im allgemeinen von guter Beschaffenheit, entsprechend dem alten Erfahrungssatze, dass alle Produkte des Grossbetriebes normal zu sein pflegen. Ausserdem besteht gerade bei dem Verkehr mit Cacao und seinen Präparaten eine ziemlich wirksame private Kontrolle durch den Verband der deutschen Chocoladefabrikanten.

Die früher von uns mitgeteilte (s. unseren Jahresbericht für 1899/1900 S. 34) Art der Untersuchung des Cacaos auf Schalen wurde dahin modifiziert, dass man 3—5 Gramm entfetteten Cacao oder entfettete Chocolade zwar auch mit salzsäurehaltigem Wasser kocht, dann aber die wässerige Flüssigkeit nicht durch Abgiessen vom Bodensatze trennt, sondern der Filtration unterzieht. Diese geschieht vor der Strahlpumpe mit untergelegtem Leinwandkonus[1]). Der mit Wasser gewaschene Filterrückstand wird alsdann mit fünfprozentiger Natronlauge gekocht und der Bodensatz nun wiederum in gleicher Weise wie vorher abfiltriert. Die auf dem Filter zurückbleibenden Anteile können ohne weitere Vorbereitung zur mikroskopischen Untersuchung verwendet werden.

Diese Modifikation hat sich als notwendig erwiesen, weil die Cacaobohnen infolge Verbesserung der maschinellen Einrichtungen gegenwärtig weitaus feiner vermahlen werden als früher, und infolgedessen ist auch die Zerkleinerung etwa vorhandener Schalen eine viel gründlichere, sodass bei dem blossen Dekantierverfahren nicht zu vernachlässigende Mengen von Schalen unter Umständen übersehen werden können.

Nuko-Cacao. Mehrere unter dieser Bezeichnung zu verschiedenen Zeiten eingelieferte Proben erwiesen sich als ganz merkwürdige Mischungen: Sie enthielten nämlich ausser gepulvertem Cacao noch Steinzellen, welche auf die Verwendung einer nicht näher anzugebenden Nussart hinwiesen, ausserdem aber noch — Fleischfasern. Der Aschengehalt betrug 7,5 Prozent, der Gehalt an Stickstoff (Substanz) 29 Prozent. Der Zweck, zu welchem die Fleischfasern, mutmaasslich in der Gestalt von Fleischmehl, zugesetzt worden waren, ergab sich aus der Gebrauchsanweisung. Auf dieser war nämlich dieser Nuko-Cacao als besonders nahrhaft angepriesen, weil er nach einer beigegebenen Analyse 30 Prozent Eiweiss enthalte. Thatsächlich ist dieser Eiweissgehalt (s. oben) auch annähernd vorhanden gewesen. Wir haben diesen Cacao als ver-

1) Solchen Leinwandkonus stellt man zweckmässig aus einem zurückgelegten Taschentuch her.

Digitized by Google

nicht beanstandet in der Ueberlegung, dass Fleischpulver nicht in Cacao hineingehört und weil Fleischpulver seiner Provenienz nach immer ein recht zweifelhafter Bestandteil von Nährmitteln für »Menschen« ist. — Von einem eingeleiteten Gerichtsverfahren ist allerdings nichts bekannt geworden, dagegen wurde einige Zeit später festgestellt, dass diese Mischung aus dem Verkehr gezogen worden ist, denn später angekaufte Proben erwiesen sich als frei von Fleischfasern, auch war der Wortlaut des Etiketts völlig geändert worden.

In **Chocoladen** wurde bis zu 70 Prozent Zucker nachgewiesen.

Chocoladenmehl. Eine aus Cacao, Zucker und Kartoffelstärke zusammengesetzte und als Chocoladenmehl verkaufte Mischung wurde beanstandet, die gerichtliche Strafverfahren aber eingestellt mit folgender Begründung(!):

»Es muss davon ausgegangen werden, dass das sog. Chocoladensuppenmehl in seiner gebräuchlichen Zusammensetzung von Cacao, Zucker, Mehl, Gewürz u. s. w. eine Nahrungsmittelverfälschung nicht enthält, zusammengesetzt, dass diese Mischung nicht als reines Chocoladenmehl, sondern nur als Suppenmehl gelten soll. — In dem Verkauf von Suppenmehl liegt also nicht notwendig ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz. Strafbar wird dieser Verkauf erst dann, wenn der Kaufmann wissentlich und den Erwartungen des Käufers zuwider anstatt des verlangten Chocoladenmehles Suppenmehl verabfolgt.

Letztere zur Bestrafung erforderliche Voraussetzung lasse sich aber vorliegend nicht feststellen, weil nach den Bekundungen zweier kaufmännischer Sachverständiger das Breslauer Publikum auch das Suppenmehl als Chocoladenmehl bezeichne, also Suppenmehl zu erhalten erwarte, während es Chocoladenmehl fordere. Wolle aber das Breslauer Publikum im vorliegenden Falle einmal wirklich reines Chocoladenmehl erhalten, so mache es dies besonders bemerkbar.

Sollte ausnahmsweise aber der Käufer reines Chocoladenmehl gemeint haben, ohne dies besonders zu betonen, so wird dem Verkäufer, der Suppenmehl verabreichte, zu gute zu halten sein, dass er annehmen konnte, die Erwartung des Käufers richte sich auch hier nur auf Suppenmehl.«

Die Handelskammer zu Oppeln berichtet: »Die schlesischen Chocoladefabriken hatten im letzten Jahre einen etwas besseren Geschäftsgang als im Vorjahre. Der Absatz zeigte wohl eine kleine Verstärkung; dieselbe erstreckte sich jedoch in der Hauptsache auf die geringen und billigen Waren, bei denen der zu erzielende Nutzen ein recht kleiner ist. Im allgemeinen ist anzunehmen, dass der Konsum von Chocolade aller Art sich mit der zunehmenden Wohlhabenheit der Bevölkerung steigert. Wenn im Betriebsjahre keine erhebliche Steigerung des Konsums zu merken gewesen ist, so ist dies im wesentlichen auf die ungünstige wirtschaftliche Konjunktur zurückzuführen, in weiten Kreisen einen Rückgang der Einnahmen brachte. Immerhin zeigt die Einfuhr von Cacaobohnen in das deutsche Zollgebiet im Berichtsjahre wieder einen erheblichen Zuwachs. Es sind Cacaobohnen eingeführt worden 1896: 12 210 t, 1897: 14 473 t, 1898: 15 860 t, 1899: 18 272 t, 1900: 19 254 t, 1901: 18 517 t, 1902: 20 687 t. Die Rohcacaopreise erfuhren einen mässigen Rückgang, blieben jedoch immer noch höher als in früheren normalen Zeiten. Zucker stellte sich im Betriebsjahre um ca. 1 Mk. billiger als im Jahre 1901, erfuhr jedoch im letzten Quartal wieder eine Steigerung. Trotzdem also die Herstellungskosten der fertigen Waren etwas niedriger waren als im Vorjahre, war der erzielte Gewinn doch nicht erheblich grösser, da die schwache Nachfrage und die geringe Aufnahmefähigkeit der Verbraucher einen nicht unerheblichen Rückgang in den Verkaufspreisen verursachte. Insbesondere wurden durch einzelne Fabrikanten, die ihre zum Teil minderwertigen Waren unterzubringen suchten, Preise geschaffen, die kaum die Gestehungskosten decken konnten. Von der beabsichtigten Zollherabsetzung für Cacao von 35 Mk. auf 20 Mk. pro 100 Ko., sowie von der durch die Brüsseler Zuckerkonvention voraussichtlich bewirkten Preisherabsetzung für Zucker erhoffen die Fabrikanten eine wesentliche Verbilligung ihrer Fabrikate und eine dementsprechende Erhöhung des Verbrauches.

Deutsches Reich. Aenderungen des amtlichen Warenverzeichnisses zum Zolltarif. Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 25. Juni d. J. unter anderem den nachstehend aufgeführten Aenderungen des amtlichen Warenverzeichnisses zum Zolltarife mit der Maassgabe die Zustimmung erteilt, dass sie am 1. September 1903 in Kraft treten.

Der erste Absatz des Artikels »Zucker« erhält folgende Fassung:

»—, Rohr-, Rüben- und sonstiger Zucker von der chemischen Zusammensetzung des Rohrzuckers (der Saccharose):

1) Rohzucker:
   a. soweit Artikel 3 des am 5. März 1902 in Brüssel zwischen dem Reiche und einer Anzahl anderer Staaten abgeschlossenen Vertrags (Reichs-Gesetzbl. 1903 S. 7 ff.) Anwendung findet, während der Dauer dieses Vertrags und bei Nachweis des Ursprungs . . . . . 25 x ℳ 18,40
   b. im übrigen, vorbehaltlich der für Rohzucker aus Ländern, welche für die Erzeugung oder die Ausfuhr Prämien bewilligen, jeweils geltenden besonderen Bestimmungen; ferner Füllmasse . . . . 25 x ℳ 40.—
2) Verbrauchs-Zucker (raffinierter Zucker und solcher Zucker, der dem raffinierten gleichgestellt ist):
   a. soweit Artikel 3 des am 5. März 1902 in Brüssel zwischen dem Reiche und einer Anzahl anderer Staaten abgeschlossenen Vertrags (Reichs-Gesetzbl. 1903 S. 77 ff.) Anwendung findet, während der Dauer dieses Vertrags und bei Nachweis des Ursprungs. . . . 25 x ℳ 18.80
   b. im übrigen, vorbehaltlich der für Verbrauchszucker aus Ländern, welche für die Erzeugung oder die Ausfuhr Prämien bewilligen, jeweils geltenden besonderen Bestimmungen . . . . . 25 x ℳ 40.—

Dem Artikel »Sirup« ist als zweiter Absatz einzufügen:

—, Invertzuckersirup s. Zucker (Verbrauchszucker)«. (Zentralblatt für das Deutsche Reich.)

Die Firma Müller & Hamel in Magdeburg schreibt uns:

»Hierdurch teilen wir Ihnen ergebenst mit, dass wir mit heutigem Tage unsere Firma Otto Dingel Nachf., Inh.: Müller & Hamel, geändert haben, und der Einfachheit wegen nur noch Müller & Hamel firmieren werden, wovon Sie gefälligst Kenntnis nehmen wollen. Bei dieser Gelegenheit sagen wir Ihnen für das uns bisher bewiesene Wohlwollen verbindlichsten Dank, indem wir Sie bitten, uns auch fernerhin dasselbe bewahren zu wollen.

Wir empfehlen uns Ihnen und zeichnen

Hochachtungsvoll

Müller & Hamel,

Dampf-Chocoladen-, Cacao- u. Zuckerwarenfabrik.«

Digitized by Google

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

2 grosse Chocolade-Walzenmaschinen
12 D der Firma J. M. Lehmann, Dresden, **gut erhalten,** wegen Platzmangel
billig zu verkaufen.
Hoffmann & Tiede, Berlin S.W.

Reisender
10 Jahre für eine Fabrik der Branche thätig, in Thüringen, Hessen und Bayern vorzüglich eingeführt,
sucht
sofort Engagement. Pa. Referenzen. Gefl. Offerten u. **A. E. 9921** an **Rudolf Mosse, Erfurt,** erb.

ff. Eckladen, mit Kontor, Markt, beste Lage, zu vermieten.
Halberstadt. **Niekau.**

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Kassel u. Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Eine grössere im flotten Betriebe befindliche **Chocolade-, Zuckerwaren- und Senffabrik** ist wegen Todesfall zu verkaufen. Reflektanten, welche über grösseres Kapital verfügen, erfahren näheres auf briefliche Anfrage unter Chiffre **A. S. 100** an den **Verlag des Gordian.**

Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lindenau, Thüringerstrasse 1—3.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Dragée-Maschine.

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Aeltere Jahrgänge

des „Gordian" haben wir noch in wenigen Exemplaren **gebunden** zu den folgenden Preisen abzugeben:

Jahrgang	I	1895/96	Nr. 1—24	Mk. 16.—
„	II	1896/97	„ 25—48	„ 18.—
„	III	1897/98	(fehlen 2 Nummern)	„ 16.—
„	IV	1898/99	Nr. 73—96	„ 20.—
„	V	1899/00	„ 97—120	„ 16.—
„	VI	1900/01	„ 121—144	„ 16.—
„	VII	1901/02	„ 145—172	„ 16.—
„	VIII	1902/03	„ 173—192	„ 20.—

Bestellungen an Verlag des Gordian in Hamburg erbeten oder an den Buchhandel.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 200.** Hamburg, 20. August 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

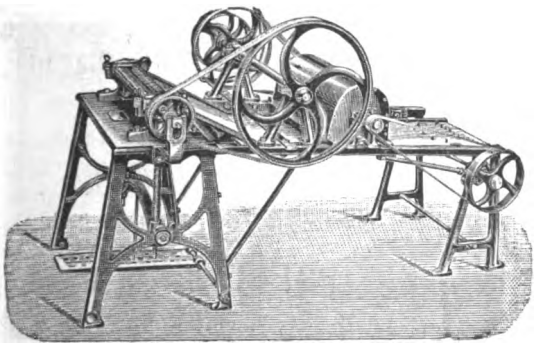
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

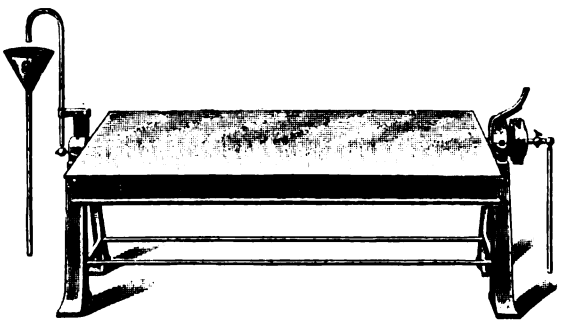


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

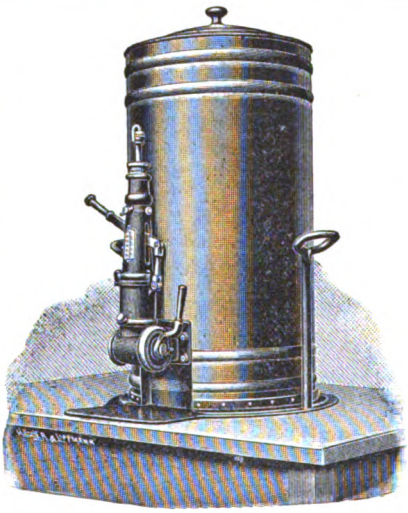
Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

PATENT-BUREAU

PATENT-ANWALT. Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:

Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 28–30 % Butterfett

und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Vollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Himbeeröl „Sachsse“
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.
Honig-Aroma „Sachsse“
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 200:

Nach dem 31. August. — Das Cacaoland Samoa. — Ein neues Chocoladenbuch. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Nach dem 31. August.

In zehn bis elf Tagen soll die Zeit der hohen Zuckerpreise in Deutschland vorüber sein. Nicht bloss die Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten, sondern auch die Hausfrauen, also der Verbrauch des Zuckers in seiner Handelsform im Hause, können am 1. September das Pfund Zucker um 8—10 Pfg. billiger kaufen als am Tage vorher. Davon erwartet man eine gewaltige Revolution. Wir glauben, der kreisende Berg wird ein Mäuslein zu Tage bringen; über ein weniges wird die Spannung überall beseitigt worden sein. Der gewaltige Konsumaufschwung, der im Gefolge der billigeren Zuckerpreise für Zucker und zuckerhaltige Waren kommen soll, wird ohne grosse Mühe ertragen werden können. Wir werden Raffinadepreise von 22—24 Mark für 50 Kilo haben. Das ist wohl billig im Verhältnis zu den Kartellpreisen der letzten Zeit, aber im Verhältnis zu früheren Jahren ist der Unterschied doch wirklich nicht so gross, als dass man nun erwarten dürfte, urplötzlich müsste der Verbrauch von Zucker und zuckerhaltigen Waren bis auf das doppelte wachsen. In Hamburg haben wir bis zum Jahre 1888, bis zum Zollanschluss, für den Zentner Zucker 14—16 Mark bezahlt. Das waren doch gewiss Preise, die es jedem gestatteten, sich das Leben so süss zu machen, wie er Lust hatte; jenseits der Hamburger Grenze war der Zucker um 10—12 Pfg. pro Pfund teurer. Man hat aber nie feststellen können, dass der Zuckerkonsum in Hamburg damals um soviel grösser gewesen wäre als in den Nachbarstädten. Und wenn jeder sich in seinem eigenen Haushalt umsieht, dann wird er finden, dass ein Preisunterschied von 6—8 Pfg. auf ein ganzes Pfund Zucker in vielen Familien keinerlei Einfluss auf Zu- oder Abnahme des Bedarfes haben wird. Niemand wird, weil der Zucker billig ist, sich seinen Kaffee, Thee, Cacao süsser machen, als er gewöhnt ist, ihn zu trinken.

Auch in der Fabrikation und in dem Absatz von zuckerhaltigen Waren wird sich die Aufregung darüber, was nun wohl werden wird, bald gelegt haben. Greifbar zum Ausdruck kommt die plötzliche Preisänderung eigentlich nur bei den reinen Zuckerwaren, also bei Likör-, Fondants-, Konserven-, Karamelbonbons u. s. w. Bei hundert und tausend anderen Artikeln der Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie wird der Handel und der Konsument kaum eine Differenz auf den ersten Blick merken. Ein Pfund Chocolade hat wohl 250 bis 300 Gramm Zucker in sich und diese kosten am 1. September 4 Pfg. weniger als sie am 31. August gekostet haben, aber kein Mensch, der rechnen gelernt hat, wird verlangen können, dass die ganze Preisdifferenz eines Rohstoffes in einem Fabrikat zum Ausdruck kommen soll. Die Fabrikationskosten und Vertriebsspesen bleiben unverändert hoch, einerlei, ob der Zucker 10 Mk. oder ob er 30 Mk. kostet. Prozentuell aber wachsen diese Kosten, je billiger das Produkt in seinem Handelswerte wird. Am Schlusse des Jahres werden alle Chocoladen- und Zuckerwarenfabriken ihre Umsatzziffern dem Geldwerte nach kleiner vorfinden, quantitativ aber werden sie mehr geleistet haben und die Generalunkosten sind nicht kleiner geworden. Sinkt der Durchschnittswert aller Fabrikate, so steigt der Prozentsatz aller darauf ruhenden Generalkosten; wer sonst mit 10 Prozent ausgekommen ist, wird, bei den niedriger gestellten Fabrikatpreisen, später mit 12 Prozent rechnen müssen, wenn er sein Auskommen finden will. Hierauf möchten wir heute hinweisen; wer das nicht berücksichtigt, wird am Jahresschlusse seine Enttäuschung im Abschlusse finden.

Zwar ist wenig Aussicht vorhanden, dass man sich überall die Mühe nimmt, auf Grund der veränderten Verhältnisse neue und richtige Kalkulationen für die Hauptartikel aufzustellen. Es scheint uns so, als könnten eine gewisse Zahl deutscher Fabrikanten es gar nicht erwarten, dass sie ihr Geld und ihren Ruf als verständiger, ehrlich arbeitender Fabrikant verlieren.

Im »Central-Anzeiger für Magdeburg« bietet Samuel Pinkus an:

Digitized by Google

»Nur so lange Vorrat: ca. 500 Pfd. Prima Block-Chocolade à Pfund nur 68 Pfg. und weiter:

ca. 500 Pfd. Prima Vanille-Chocolade à Pfund nur 58 Pfg.«

Seine Devise ist: Wer bei Pincus kauft, spart Geld! Wir glauben, es wäre richtiger, er wählte sich als Devise: Wer an Pincus liefert, muss ein Rechenkünstler sein.

Wenn das am grünen Holze geschieht, was wird am dürren werden!? Wenn es in Deutschland Chocoladefabrikanten giebt, die ihre Aufgabe darin als erfüllt ansehen, dass sie an Samuel Pincus in Magdeburg »prima Vanille-Chocolade« so liefern, dass dieser sie mit 58 Pfg. fürs Pfund verkaufen kann, dann muss man diese armen Christen herzlich bedauern. Sie thäten wahrlich besser, den Staub von ihren Pantoffeln zu schütteln und mit dem weissen Stabe auszuwandern.

Wir haben diesen Augenblick beide Sorten Chocoladen noch nicht zur Hand; wir wollen über ihre »Güte« heute noch nichts sagen. Dafür findet sich ein andermal Gelegenheit. Das aber mögen sich die Fabrikanten, die sich um solche Kundschaft balgen, von uns gesagt sein lassen, eine solche Auffassung von den Pflichten eines Chocoladefabrikanten legt uns die Pflicht auf, ein scharfes Auge auf die unter Preis ausgebotenen sogenannten »prima Chocoladen« zu haben und sie, wenn angebracht und nötig, mit allen gesetzlichen Mitteln aus dem Verkehr zu halten. Fabrikate in so schlechter Preislage müssen notwendig das schlechteste an Rohstoffen enthalten, was irgendwo aufgegriffen werden kann; sie sind, weil sie in jeder Stadt mindestens einen finden, der ihre Ueberführung ins Volk übernimmt, sowohl dem redlich aufwärts strebenden Fabrikanten als dem für gute Qualitäten sorgenden Kaufmann hinderlich, ordentliche Arbeit zu leisten, und deshalb müssen sie rücksichtslos entfernt werden. —

Wir bemühen uns seit Jahren, auf das falsche Prinzip, alles Heil nur in der Preisbestimmung zu sehen, hinzuweisen; wir führen immer und immer wieder vor, wie grossartig der Erfolg ist, den die Schweizer Chocoladefabrikanten dadurch erzielt haben, dass sie sich weder beim Einkauf ihrer Rohstoffe Cacao, Zucker, Cacaobutter, Vanille, noch beim Verkauf ihrer fertigen Chocoladen lediglich vom Preise leiten lassen. Warum sollten denn nun in Deutschland ein paar Schleuderfabriken mit ihren superordinären Fabrikaten die Mehrzahl hindern dürfen, nach dem allein richtigen Qualitätsprinzip zu arbeiten? Das wäre doch eine wirtschaftliche Ungerechtigkeit ohne gleichen. Wir rechnen auf die Unterstützung aller derjenigen Fabrikanten, die in unserem Sinne auch bei herabgesetzten Zuckerpreisen weiter wirken wollen; zu zweifelhaften Preisen angebotene Chocoladen und Cacaos werden bei uns liebevolle Aufnahme und Abwartung finden.

* * *

Das Zuckerraffineriesyndikat wird anscheinend in einer neuen Form die Geschäfte des alten weiterführen, so dass nach dem 1. September die einzelnen Raffinerien nicht untereinander konkurrieren, nicht freihändig ihren raffinierten Zucker verkaufen, sondern wie bisher alle Geschäfte von einer Stelle aus geleitet, alle Preise an einer Stelle bestimmt werden. Ob dieses neue Syndikat am 31. August seine Thätigkeit aufnehmen wird, soll sich am 20. August entscheiden. Wir hören darüber folgendes:

»In der Versammlung vom Sonnabend stimmte eine Reihe von Raffinerien einem solchen Beschlusse zu, einige waren indes dagegen, und es wurde einstweilen erst eine Kommission gewählt, die ein Zirkular an die Raffinerien wegen der definitiven Zustimmung zur Bildung der Verkaufsvereinigung erlassen soll. Die Frist für die Zustimmung wurde bis zum 20. d. Mts. normiert. Von dem Prozentsatz der zustimmenden Raffinerien soll das Zustandekommen der Verkaufsvereinigung abhängig gemacht werden. In dem Beschlusse, die Vereinigung einstweilen nur für sechs Monate zu errichten, liegen auch die Zweifel der zustimmenden Raffinerien an dem Gelingen ausgedrückt. In keinem Falle könnte das neue Kartell die bisherige Straffheit haben, da ihm nur die Raffinerien angehören, während dem alten Syndikate auch die Rohzuckerfabriken angehörten. Schwierigkeiten liegen auch darin, dass, wenn die Raffinerien sich mit einem kleinen Nutzen begnügten, dieser nicht ausreichen würde, indem die Verkaufsvereinigung wieder mit einem grossen Apparat errichtet werden soll. Würden die Raffinerien aber einen grösseren Nutzen durchsetzen wollen, so wäre das Entstehen neuer Raffinerien zu erwarten, oder es würde auch eine grössere Marge zwischen Roh- und raffiniertem Zucker durch die Rohzuckerfabriken ausgenutzt werden, indem diese selbst raffinieren. Nach dem bisherigen Kartellvertrage durften die Rohzuckerfabriken nicht selbst raffinieren, erhielten dafür aber einen Anteil von dem Gewinne der Raffinerien. Eine solche Teilung dürfte der nunmehr für die Raffinerien erzielbare Gewinn nicht zulassen. Auch ist ein Zusammengehen der Rohzuckerfabriken mit den Raffinerien wegen der in dem

Digitized by Google

alten Syndikatz wischen beiden Teilen hervorgetretenen Differenzen nicht zu erwarten.«

Man kann diesem neuen Syndikat, wenn es auch von denselben Personen gebildet wird, wohl sachlich sympathischer gegenüberstehen. Alle Ausbeutungsgelüste können nur wenig Erfolg haben; Auslandszucker, roher und raffinierter, steht jeden Augenblick vor der Thür; der Einfuhrzoll beträgt in Zukunft nicht mehr 10 Mk., sondern 2,40 Mk. für den Zentner, so dass, bei zu hohen Forderungen der deutschen Raffinerien, jeden Augenblick der Weltmarktpreis seinen Druck auf sie ausüben kann.

Gespannt sind wir darauf zu hören, welche deutsche am Flusslauf liegende Raffinerie zuerst Rohrzucker raffinieren und im deutschen Markte halten wird. Die deutsche Chocoladen- und Konfitürenindustrie wartet sehr auf die ersten Sendungen raffinierten Rohrzuckers; viele, sehr viele Fabriken wollen in Zukunft ihre besseren und mittleren Chocoladen und Konfitüren nur noch mit Rohrzucker herstellen, weil dieser viel aromatischer und reiner schmeckt. In der ersten Zeit werden die Fabrikanten gezwungen sein, Rohrzucker über Hamburg zu kaufen.

Wenn das neue Syndikat seine Entschlüsse nicht kurzsichtig fasst, wenn es sich mit bemühen will, den Zuckerverbrauch im Lande zu heben, dann sollte es die Preise so festsetzen, dass der an zuckerverarbeitende Industrien gehende Zucker um 1—2 Mk. pro Zentner billiger abgegeben würde, als der Handelszucker. Die Fabrikanten müssten Garantien dafür bieten, dass sie den Zucker nur in verwandelter Form in den Verkehr bringen, dann wäre jeder Missbrauch dieser Zusage verhindert.

Das nächste Mal werden wir wissen, was werden will.

Das Cacaoland Samoa.

Reisebericht von
Geh. Regierungsrat Professor Dr. F. Wohltmann.

Da Samoa eines Tages mehr Cacaobohnen produzieren will, als in ganz Deutschland verzehrt werden können, haben wir wohl die Pflicht, den allerneusten Berichten des Herrn Professor Wohltmann im Gordian Platz zu schaffen, damit die grössten Interessenten, die Cacaofabriken erfahren, was sie eines Tages von dort zu erwarten haben. Wir geben die Berichte nach dem »Tropenpflanzer« wieder:

Samoa, Utumapu, Ostern 1903.

Seit 14 Tagen bin ich auf Upolu und habe mich trotz des sehr schnellen Ueberganges von Kälte zur Hitze, die gerade bei meiner Ankunft in Apia aussergewöhnlich gross war, bereits eingelebt. Das Klima Samoas ist in der That ein anderes als das des tropischen Afrika, wenngleich es auch seinen recht tropischen Charakter keineswegs verleugnet. Aber es ist hier doch möglich, dass der Weisse in den Morgen- und den weniger sonnigen Nachmittagsstunden selbst tüchtig Hand mit an die Feldarbeit legen kann, ohne Nachteil für sein Befinden. Ein Uebertreiben körperlicher Arbeit rächt sich jedoch auch hier und giebt sich äusserlich darin kund, dass die Frische der europäischen Gesichtsfarbe und die körperliche Schaffenslust alsbald erheblich zurückgehen. Es ist auch hier im allgemeinen geboten, dass derjenige Deutsche, welcher hier eine Reihe von Jahren angestrengt gearbeitet hat, seine Gesundheit in kühlerem Klima wieder auffrischt, wenn er sich dieselbe für länger erhalten will. Eine Auswanderungskolonie fär den deutschen Landwirt ist daher Samoa keineswegs. Alle derartigen Behauptungen entspringen vorlauten und unreifen Anschauungen.

Upolu verdient den Namen einer lieblichen grünen Insel, die die Eigenart der Südsee-Inseln besonders an sich hat. Bis auf die zackigen Spitzen des Höhenrückens geht eine dichte Wald- und Buschvegetation, welche selbst die schroffen und erdbodenarmen Felsen überzieht. Aber vielfach ist der Wald nur schwach und buschartig, so dass er sehr gegen den stämmigen Urwald Kameruns absticht. Der Grund hierfür liegt nicht etwa in der Ungunst des Klimas und der Regenverhältnisse. Diese sind vielmehr der Vegetation sehr zusagend. Nach dem, was ich bis jetzt an langjährigen Regenmessungen einsehen konnte, scheint mir die Insel — sehr verschieden an den verschiedenen Orten und in den verschiedenen Jahren — 2500 bis 4500 mm Regenhöhe aufzuweisen. Auch der Boden gestattet, dass sich ein kräftiger Urwald entwickeln kann. Wenn er gleichwohl vielfach vermisst wird, so ist der Grund dafür darin zu suchen, dass die Insel früher im Innern ausserordentlich stark, weit mehr denn jetzt, bevölkert und angebaut gewesen ist. Dafür liegen in der Unzahl von Steinmauern, die als Grenzen oder Verteidigungswälle dienten, sowie in den verödeten Dorfplätzen inmitten der neuen Wälder die sichersten Beweise vor. Diese Steinmauern findet man an der ganzen Nordseite der Insel Upolu nicht nur in den niederen Lagen der Küste und auf den unteren flachen Basaltplateaus, sondern auch hoch hinauf bis etwa zu 300 m Erhebung über dem Meere. Und überall, wo sie vorhanden, ist der Urwald sekundär und schwach. In den höheren Lagen der Insel nimmt dagegen der Wald an Mächtigkeit und Höhe der Stämme zu und nähert sich hier dem in Kamerun. In den höheren Lagen ist freilich auch die Regenmenge eine grössere und sichere als unten.

Der Umstand nun, dass die ganze Insel mit alten Kulturstätten übersät ist und einst, wie man wohl sicher annehmen kann, eine dichte Bevölkerung ernährte, hat es vielfach mit sich gebracht, dass der Boden zumeist nicht mehr jungfräulich und durch die Taro- und Bananenpflanzungen der Eingeborenen stark ausgesogen ist, insbesondere an Kali. Infolgedessen sowie auch infolge seines jüngeren Alters vermochte der neue »sekundäre« Wald sich hier nur mässig zu entwickeln und enttäuscht vielfach beim ersten Anblick.

Der Boden der Insel ist, soweit ich ihn bis jetzt kennen lernte, sehr mannigfaltig. Ist der Basalt, das Muttergestein, anscheinend auch ziemlich gleichartig ein plagioklasreicher, so haben doch die Verwitterungsprodukte mannigfache Umlagerungen erfahren. Die Kiesbette, welche man auf flachen Lagen im Untergrunde antrifft, sind ein Beweis, dass die Bäche der Insel — die Bezeichnung von »Flüssen« ist nicht berechtigt, es liegen vielmehr nur

Digitized by Google

kleine Gebirgsbäche auf Upolu vor — vielfach ihren Lauf änderten und somit vielen Boden von oben nach unten transportierten, was an der Oberfläche gar nicht mehr zu erkennen ist. Eine genauere Beschreibung der verschiedenen Bodenarten behalte ich meinem Berichte vor. Ich möchte nur auf drei eigenartige Zustände hinweisen, die hier sehr bezeichnend sind.

Erstens ist der Boden fast durchweg sehr steinreich, zuweilen nur an der Oberfläche, gemeiniglich jedoch auch in der Tiefe, so dass man ohne Pflanzlöcher hier fast nirgends auspflanzen darf. Zweitens ist der Boden ausserordentlich locker, wie ich sonst noch nirgends gesehen habe, so locker, dass manche der kleinen Gebirgsbäche gar nicht die Küste erreichen, sondern unterwegs, wo das Gefälle geringer geworden, versickern. Drittens ist der Boden vielfach ganz ausserordentlich eisenreich und daneben kalk- und kaliarm. Die Cacaokultur hat daher hier mit mannigfachen Hindernissen zu kämpfen und ist keineswegs in der Ausdehnung möglich, wie man hoffte. Ich habe jedoch bereits jetzt, trotzdem in diesem Jahre eine grosse Missernte auf den Bäumen zu verzeichnen ist, die Ueberzeugung gewonnen, dass Cacao, in ausgewählten Lagen und mit Sachkenntnis gepflanzt und bearbeitet, auf Upolu sicheren Erfolg verspricht. Freilich sind die Flächen, welche eine rentable Kultur versprechen, keineswegs so gross, wie in optimistischer Weise angenommen wurde. Jene übertriebenen Auffassungen werden übrigens hier von alten erfahrenen Pflanzern durchaus verurteilt, und befinde ich mich im allgemeinen mit meinem Urteil durchaus mit diesen in Uebereinstimmung. Sicherlich wird sich Upolu in Zukunft einer gedeihlichen Cacaokultur in begrenztem Maasse erfreuen, aber niemals eine Cacao-Insel ersten Ranges werden.

Die diesjährige Cacaoernte ist nahezu überall in Samoa als Missernte zu bezeichnen. Ganze Bestände sind nahezu fruchtlos. Die Schuld dafür liegt sowohl an dem orkanartigen Sturm, welcher Mitte Februar dieses Jahres über die Insel ging und den Cacao arg zersauste, wie auch in der aussergewöhnlichen Dürre, welche die letzten Monate und das vorige Jahr brachten. Infolgedessen kann man in den besten älteren Beständen dieses Jahres kaum eine Ernte von zwei Pfund pro Baum erwarten. Jüngere Bestände versagen vielfach vollständig und weisen nur vereinzelt Früchte auf.

Die diesjährige durchaus anormale Dürre hat es auch mit sich gebracht, dass sehr viel Anfang dieses Jahres gepflanzter bezw. ausgelegter Cacao wieder eingegangen ist. Auch grosse Felder sind davon betroffen. Die Schuld trifft jedoch nicht allein die Dürre, sondern vielfach auch die neuen Pflanzer, welche seit einem Jahre sich hier niedergelassen haben und mehrfach für ihren hiesigen Pflanzerberuf jeder Vorbedingung bar sind. Im vollen Einverständnis mit der Regierung, dem Gouvernement und den hiesigen älteren Pflanzern kann ich nur warnen, ohne Pflanzerkenntnisse und Pflanzergeschick aufs geratewohl nach Samoa zu kommen, um hier sich als vielversprechender Cacaopflanzer niederzulassen. Manche derselben haben hier bereits bittere Enttäuschungen erlebt, messen aber nun leider nicht sich selbst, sondern anderen die Schuld bei. Obendrein stellen sie dann die eigenartigsten Anforderungen, unter denen die eines grossen staatlichen Kreditinstitutes für kapitalbedürftige Pflanzer wohl die unheilvollste ist.

Augenblicklich ist überhaupt selbst dem geschicktesten Cacaopflanzer abzuraten, sich hier niederzulassen. Es fehlt hier derartig an Arbeitern, dass manche Pflanzungen vollständig still liegen und selbst die allernotwendigsten Arbeiten unterbleiben. Der Samoaner beansprucht pro Tag an Lohn 1.50 bis 2 Mk. und freie Kost, oder 3 bis 4 Mark ohne Kost. Das chinesische Arbeiterschiff, welches täglich erwartet wird, bringt hoffentlich gegen 400 Chinesen, welche einschliesslich aller Unkosten auf gegen 50 Mk. Monatslohn zu stehen kommen. Bei solchen Löhnen ist es nur vereinzelt möglich, eine Rente zu erwarten. Die Arbeit der Samoaner insbesondere ist vielfach derart, dass sie kaum 1 Mk. pro Tag wert ist.

Erfreulicherweise kann ich berichten, dass die Kokospalmen-Pflanzungen auf Upolu fast überall ein ausgezeichnetes Gedeihen aufweisen. Werden die Erträge pro Baum auch nur auf 1 bis 2 Mark angegeben, so machen doch diese Pflanzungen durchweg einen gesunden und vielversprechenden Eindruck. Freilich scheinen mir die älteren Bestände bereits der Düngung mit Kalisalzen sehr bedürftig zu sein, um höhere Erträge zu erzielen und die Lebensdauer der Palmen zu verlängern. Im übrigen erscheint mir gerade Upolu als ein Palmenland erster Ordnung, was ja auch bereits der grosse alljährliche Kopraexport darthut.

Ferner befinden sich die Viehstände auf den ausgedehnten Kokospalmen-Pflanzungen der Deutschen Handels- und Plantagen-Gesellschaft der Südsee-Inseln in gutem Zustande und bilden eine wesentliche Stütze der Ernährung der weissen Bevölkerung sowie der Reinhaltung der Palmenkulturen.

Schliesslich möchte ich noch der guten Wege gedenken, welcher sich der Bezirk Apia wie keine andere deutsche Kolonie erfreut.

Das sind in knappen Strichen die ersten Eindrücke, welche ich hier in den ersten beiden Wochen meines Aufenthaltes gewonnen habe. Alle meine ersten Beobachtungen und Untersuchungen bereits heute wiederzugeben, entspricht nicht der Aufgabe meiner Reise und hätte vielleicht das Missliche im Gefolge, dass ich später modifizieren oder gar berichtigen müsste. Ich werde in drei Wochen, mit der nächsten Post, einen zweiten Reisebricht folgen lassen, und gedenke im Herbst Ihnen eine ausführliche Darlegung der hiesigen augenblicklichen wie zukünftigen Verhältnisse vorlegen zu können.

Ich möchte zum Schluss nicht unterlassen hervorzuheben, dass ich nicht nur seiten des Gouvernements, sondern auch seitens der Pflanzungsgesellschaften und Pflanzer mich jederzeit einer nachhaltigen Unterstützung meiner Arbeiten erfreue, und dass dieser Umstand besonders dazu beiträgt, die lieblichen Samoa-Inseln lieb zu gewinnen und mich gerne ihrer Förderung zu widmen.

Neuerdings hat sich die Gesellschaft auch der Cacaokultur, welche sie 1884 einführte, eifrig zugewandt. Man hat Cacao in verschiedenen, etwa 15- bis 30jährigen Palmbeständen gepflanzt, um das Land reiner und besser zu halten und gewinnbringender zu nutzen. Der Boden ist jedoch durch die 6- bis 8jährigen Baumwollkulturen, durch die 15- bis 30jährigen Palmen, auch durch das Buffalogras — wo solches gehalten wurde — und schliesslich durch die früheren Kulturen der Eingeborenen vielfach derart mitgenommen, dass er in der Hauptsache für Cacao nicht mehr geeignet erscheint. Der Cacaobaum ist, wie die Erfahrungen überall gelehrt haben, keine abtragende Frucht, sondern beansprucht kräftiges, jungfräuliches Urwaldland, wenn er ein hohes Alter erreichen soll. Auch in Kamerun gedeiht er auf ausgesogenem Eingeborenenland nur schlecht und kurzlebig, und in Trinidad hat er, wie Dr. Preuss berichtet, auf ausgenutzten Zuckerrohrfeldern vollständig versagt.

Mehr Erfolg, als unter Palmen, versprechen die Cacao-Neukulturen der Firma, die auf etwa 100 ha

Digitized by Google

sekundärem Waldlande — wo vor 60 bis 80 Jahren auch bereits Eingeborenen-Kulturen waren — in Angriff genommen sind. Leider ging die erste Bepflanzung im Januar wegen Dürre vollständig ein, und musste im Mai eine zweite Auspflanzung vorgenommen werden, welche jedoch auch unter den folgenden Trockenmonaten grossen Gefahren ausgesetzt sein wird.

Wie überall in Samoa, so fehlt es auch auf den Pflanzungen dieser Firma an genügenden und für die Cacaokultur hinreichend geschulten Arbeitern. Die Firma wirtschaftet fast ausschliesslich mit schwarzen Arbeiter aus Neupommern, Neumecklenburg und verschiedenen anderen Inseln. Sie beschafft sich die Arbeiter selbst vermittelst ihrer Segelschiffe und befördert sie nach dreijähriger Kontraktzeit in ihre Heimat zurück. Die Kosten belaufen sich, einschliesslich Lohn, pro Mann und Jahr auf etwa 400 Mk., was bei den jammervollen Leistungen dieser stupiden Volksstämme sehr hoch ist. Die einfache Arbeit in den Palmbeständen kann man wohl mit diesen Arbeitern verrichten, für den Cacaobau sind sie jedoch schwerlich zu benutzen. Es hat daher neuerdings die Firma ausschliesslich für die Cacaokultur auch Chinesen angenommen, vorläufig 20 von dem Transport von 280, welcher, langersehnt, endlich am 28. April in Apia eintraf. Ich komme später auf denselben zurück.

Neuerdings tritt nun in Samoa die Palmkultur ein wenig zurück, und alle Europäer sind vom Cacaofieber ergriffen. An Ausdehnung thun sich im Cacaoanbau neben jenen Cacaoanpflanzungen der Firma zunächst hervor die deutsche Samoa-Gesellschaft mit 400 ha Besitz, dann die englische Upolu Coco-Plantation Comp. mit vorläufig 200 ha. Die Safata-Gesellschaft mit 400 ha Pachtland, ist bemüht, sich zu bilden. Zudem sind wohl bereits gegen vierzig bis fünfzig Pflanzer in Upolu ansässig, die sich dem Cacaobau widmen. Ausser zumeist ungenügendem Kapital brachten die meisten dieser Pflanzer wenig mit, was ihnen Aussicht auf Erfolg versprechen kann, am wenigsten Erfahrungen im Cacaobau oder in Gärtnerei und Landwirtschaft. Viele waren früher Offiziere, andere haben ein bewegtes Leben hinter sich, andere waren Gewerbetreibende, Photographen und dergl. Kurzum, es ist ein Bild, wie es bei den ehemaligen Goldgräbern Kaliforniens nicht gemischter sein konnte. Ebenso verschieden wie die Lebenserfahrungen dieser Cacaopflanzer sind nun auch ihre Ansichten über die beste Methode des Cacaobaues, des Urwaldschlagens, des Urwaldbrennens, was von einigen vollständig verschmäht wird, des Cacaoauslegens oder -Auspflanzens u. s. w. Dass dabei nichts Gescheites herauskommt, und dass die meisten dieser Pflanzer alsbald enttauscht nach Verlust ihres kleinen Kapitals wieder abziehen, liegt auf der Hand. Die Fehler, welche bis jetzt bei der Auswahl bezw. beim Ankauf des Landes, beim Räumen des Waldes und bei dem Auspflanzen sowie in der Behandlung des jungen Cacaobaumes begangen wurden, sind denn auch in der That kaum zu beschreiben. Zu Hunderten, ja Tausenden konnte ich junge Cacaobäumchen herausziehen, deren Pfahlwurzeln beim Einpflanzen in der schrecklichsten Weise misshandelt worden waren, derart, dass sie wie eine Trompete gebogen oder im rechten Winkel in die Erde hineingezwängt waren. Das Betrübende ist hierbei aber auch das, dass die meisten Besitzer solcher Pflanzungen des besten Glaubens waren, dass alles vorzüglich stände, während diese Bäumchen schon von weitem ein Bild des Jammers und Mitleids darboten. Man war eben gar nicht imstande, einen gesunden Baum von einem leidenden oder schwerkranken zu unterscheiden!

Es giebt nur wenige Pflanzer in Samoa, welche diesen Namen bereits verdienen, aber doch auch einige, die mit Nachdenken und Sorgfalt gearbeitet hatten und demnach auch auf geeignetem Boden sehr erfreuliche Erfolge aufweisen konnten. An diesen Erfolgen war zu erkennen, dass der Cacao in Samoa gedeiht und auch reiche Ernten zu liefern vermag; das ist freilich keineswegs überall der Fall, sondern nur dort, wo die örtliche und klimatische Lage günstig ist. Indessen erstklassiger Cacaoboden ist auf Upolu nur vereinzelt vorhanden.

Es ist auch durchaus irrig, die Cacaoerträge pro Baum und pro Jahr im Mittel auf 6 bis 7 Pfund anzunehmen. Man muss stets berücksichtigen, dass die sechs Trockenmonate in Samoa mit ihren sehr geringen Niederschlägen es immer mit sich bringen werden, dass auf sechs Jahre ein bis zwei Fehlernten kommen. Die diesjährige war auf vielen Pflanzungen nahezu eine vollständige, so dass in Samoa der Saatcacao derart im Preise stand, dass fünf oft sehr zweifelhafte Saatbirnen 1 Mk. kosteten. Wenn in Samoa in Zukunft im allgemeinen im Mittel drei bis vier Pfund Cacao pro Baum geerntet werden, und wenn die Bäume daselbst 15 bis 20 Jahre solche Ernten liefern, so wird man damit zufrieden sein können.

Es ist auch ferner irrig, dass ein Pflanzer bereits mit 10 000 bis 20 000 Mk. eine Pflanzung in Angriff nehmen kann. Es sind mindestens 50 000 Mk. bar erforderlich, denn auf die erste Einnahme kann man mit Sicherheit erst im fünften oder sechsten Jahre nach Beginn rechnen. Nun ist das Leben in Samoa aussergewöhnlich, amerikanisch, teuer. Auch das Land ist verhältnismässig hoch im Preise. In guter Lage kostet das rohe Urwaldland (sekundärer, schwacher Urwald) 150 bis 300 Mk. pro Hektar, und Pachtland für 40 Jahre wird mit 2½ bis 15 Mk. pro Hektar bezahlt. Schliesslich sind auch die Arbeiter gegen andere Tropenländer ungewöhnlich kostspielig. Die einheimischen Samoaner beanspruchen bis zu einem Dollar pro Tag, und auch die Chinesen kommen bei den hohen Anwerbungs- und Transportkosten auf angeblich gegen 50 Mk. pro Monat zu stehen. Das sind aussergewöhnlich hohe Löhne, die obendrein nur von einer sehr leistungsfähigen Cacaopflanzung auf die Dauer bezahlt werden können.

Die kürzlich gelandeten 280 Chinesen bilden übrigens bei der Arbeiternot in Samoa nur einen Tropfen auf den heissen Stein. 60 nahm die Samoa-Gesellschaft, welche die Arbeiter vermittelte, für sich, 40 die Upolu-Gesellschaft, 20 die Deutsche Handels- und Plantagen-Gesellschaft, je 16 die Regierung, der Pflanzer Herr Hugo Schmidt und Herr Kunst auf Villa Vailima. Der Rest verteilt sich auf die kleineren Pflanzer und die Bürger Apias. Es wird alsbald ein zweiter Transport nötig sein, sobald man allgemein zu der Erkenntnis gekommen ist, dass der Cacaobau weit mehr Sorgfalt beim Pflanzen, Reinigen, Ernten und Beschneiden erfordert, als man jetzt noch allgemein, aber vergeblich erhofft.

Schliesslich möchte ich noch hervorheben, dass derjenige, welcher mit einem Kapital von 50 000 Mk. in Samoa eine Cacaopflanzung begonnen hat, durchaus als Aufseher und Vorarbeiter von morgens früh bis abends spät seinen fünf bis sechs chinesischen Arbeitern voranarbeiten muss, wenn er etwas leisten will. Er steht keineswegs anders da als wie der deutsche Bauer in der Heimat, der 50 bis 60 ha unter dem Pfluge hat, und dessen Gehöft oft einen Wert von 150 000 bis 200 000 Mk. darstellt. Dieses sehen viele Pflanzer in Samoa noch nicht ein, und namentlich diejenigen am wenigsten, die in Deutschland einen höheren Stand vertraten. Daher werden auch die meisten Pflanzer dieser Art in Samoa nichts erreichen.

Was bis jetzt an weissen Pflanzern auf Savai thätig ist und was diese daselbst bis jetzt im Cacao-

Digitized by Google

bau geleistet haben, ist noch kaum der Rede wert. Da das Land daselbst fast sämtlich fest in den Händen der Eingeborenen liegt und diese es nicht verkaufen, so können weisse Pflanzer es nur pachtweise — gemeiniglich für 40 Jahre — in Besitz nehmen. Ich kann dieses Pachtsystem, welches ja auch in Upolu anzutreffen ist, keineswegs billigen Einmal sind die Pachtpreise für das Land fast durchweg viel zu hoch (1 bis 6 Mk. pro Acre), und ausserdem wird dieses Pachtsystem noch viele Unzuträglichkeiten im Gefolge haben. Das wird sich alsbald zeigen bei der Verteilung der Wegebaulasten, die man doch unmöglich dem Pächter aufbürden kann.

Savai macht wegen der Höhe seines Gebirges einen imposanteren Eindruck als das mehr niedliche Upolu. Man behauptet auch, dass die Südseite dieser Insel regenreicher und somit fruchtbarer sei als Upolu. Darüber werden die soeben aufgestellten sechs neuen Regenmesser in einigen Jahren sichere Auskunft geben können. Was den Boden betrifft, so scheint er mir, wo er tiefgründig genug ist, keineswegs hinter dem von Upolu zurückzustehen, ja in einigen Distrikten, weil weniger ausgesogen, den Upolu-Boden zu übertreffen.

In Savai ist auch das alte natürliche samoanische Volksleben noch in reinerer Form anzutreffen, als in Upolu, das bereits mehr von Fremden heimgesucht und bevölkert ist. Aber auch in Savai sind die Eingeborenen wenig zur systematischen Arbeit geneigt.

Ein neues Chocoladenbuch.

In Nr. 196 haben wir von dem Erscheinen eines neuen Chocoladenbuches in England berichtet und aus seinem Inhalt einiges wiedergegeben. Es kann noch interessieren, wie der Herr Verfasser die einzelnen Cacaosorten schildert. Deshalb wollen wir diesen kleinen Abschnitt noch bringen:

»**Die Cacaobohnen.** Ehe wir genauer auf das technische Gebiet der Chocoladefabrikation eingehen, wollen wir zunächst die Cacaobohnen, als wichtigstes Rohmaterial, näher betrachten. Unsere Beschreibung der verschiedenen Bohnenarten muss sich natürlich auf das notwendigste beschränken, zumal nicht alle Provenienzen auf dem europäischen Markte zu finden sind. Hierin ist Süd-Amerika am meisten begünstigt, denn hier sind in der That alle Rohmaterialien der Chocolade zu Hause. Nach Europa jedoch kommen nur sehr wenige Cacaos wirklich guter Qualität. Sie sind alle mehr oder minder beschädigt, meistens durch sorgloses Ernten, schlechte Packung, Beschädigung durch Seewasser und später durch übermässig langes Lagern. Wer aber glaubt, dem Cacao durch Nachrotten u. s. w. seine ursprüngliche Güte wiedergeben zu können, befindet sich in starkem Irrtum.

Behandlung der Cacaobohnen bei der Ankunft. Man nehme 95 Teile heisses Wasser und 5 Teile Borsäure, wasche die Bohnen in dieser Lösung und trockne sie dann bei einer Temperatur von 95—102° Fahrenheit (34—39° Celsius) im Trockenraum, wobei man nicht unterlassen wolle, den Cacao mindestens zweimal am Tage umzuschaufeln. Der ganze Prozess ist in etwa vier Tagen beendet. Durch diese Maassregeln wird der Gärung Einhalt gethan; der Borsäuregehalt hat den Zweck, die Bohnen vor Angriffen der Insekten zu schützen. Sind sie durch und durch trocken, so werden sie eingesackt und können dann einer längeren Lagerung ruhig entgegensehen. Wo zu befürchten ist, dass die Bohnen durch den Einfluss der Säure schwarz werden, möge man der Lösung ein Prozent Alaun hinzufügen.

Charaktermerkmale der hauptsächlichsten Varietäten. Die Cacaobohnen unterscheiden sich: durch die verschiedenen Arten und Spezien, von denen sie abstammen, durch die Provenienz, sowie durch den Grad der Sorgfalt, die man ihnen vom Aufbau bis zur Aufbereitung angedeihen liess. Der Kaufmann benennt sie gewöhnlich nach dem Herkunftsland und seiner Distrikte.

Wir lassen die bekanntesten Sorten in Reihenfolge ihres Marktwertes folgen:

Royal Soconuzco Cacao. Dies ist eine Provenienz äusserst feiner Qualität: die Bohnen haben die Grösse einer Olive und sind mit einer leichten, grau schimmernden Schale bedeckt. Der Kern ist violett und hat ein äusserst feines Aroma.

Caracas-Cacao. Diese Qualität ist auch unter dem Namen Mainland-Cacao bekannt. Man unterscheidet zwei Arten: »grossen« und »kleinen« Caracas. Der bessere oder »superior« Caracas hat ungefähr die Gestalt einer unregelmässigen Olive und sehr dicke Schalen, die ungefähr 15 Prozent der ganzen Bohne betragen. Sie werden von den Pflanzern mit einer hellen Erdschicht gefärbt; daher die Benennung terriert. Die geschälte Bohne ist rötlich, das Innere der Kerne ist hellbraun, sie sind leicht zerbrechlich und enthalten 47—50 Prozent Cacaobutter.

Kleiner Caracas. Diese Qualität ist nicht so wertvoll wie die erstere. Die weniger grossen Bohnen haben eine regelmässiger gestaltete Eiform, die Schale ist dünner und glatter und Aroma und Geschmack nicht so angenehm.

Die grossen Caracas-Bohnen wachsen in den Distrikten: Oecumale, Chorini, Naiguata und Rio Chico und gehen über die Häfen: La Guayra, Port of Caracas und Porto Cabello. Von denselben Gegenden kommen die verschiedenen Spielarten der kleineren Sorte, ausserdem findet man sie noch bei Varinas. Die Caracas-Varietät hat ein feines, besonderes Aroma.

Trinidad-Cacao. Die Bohnen dieser Pro-

Digitized by Google

venienz sind flacher als die des Caracas-Cacaos, sie haben grau angehauchte Schalen und hellbraune Kerne. Der Trinidad-Cacao kommt von der gleichnamigen Insel und hat ein stark ausgeprägtes, eigenartiges Aroma. Bei folgender Zusammenstellung wird man eine Chocolade von recht guter Mittelqualität erhalten: Ein Drittel kleiner Caracas, ein Drittel Trinidad und ein Drittel Pará.

Cuba-Cacao. Diese Bohnen gleichen denjenigen Trinidads, doch ist der Geschmack strenger und nicht so angenehm wie bei den anderen westindischen Varietäten.

Ecuador-, Guayaquil- und Arriba-Cacaos. Diese Sorten haben grosse flache Bohnen, die stark in die Länge und Breite gehen, braune Schalen und ein weisslich schimmerndes Innere haben. Das Aroma ist dasselbe wie beim Surinam-Cacao, der bei den englischen Chocoladenfabrikanten sehr beliebt ist.

Maranhão-, Para- und Bahia-Bohnen. Diese Provenienz ist eine Durchschnittsqualität, die zu den verschiedensten Mischungen Verwendung findet, wie weiter unten gezeigt wird. Die Bohnen sind aussen hellbraun und haben in reifem Zustande ein mildes Aroma, unreif schmecken sie jedoch bitter und herbe und haben einen modrigen, unangenehmen Geruch. Frankreich konsumiert grosse Mengen Maranhão und Pará. England dagegen importiert hiervon nur wenig, es bevorzugt hauptsächlich Bahiaspielarten.

Guiana-, Berbice- und Essequibo-Cacaos. Die Bohnen dieser Herkunft sind hart und ovalförmig, ihre Schalen spielen ins Graue, der nackte Kern ist braun und hat einen bitteren Rauchgeruch an sich. Wegen ihres grossen Cacaobuttergehaltes werden sie bei der Fabrikation mit trockeneren, besser aromatischen Bohnen vermengt.

Westindische Sorten. Die hierher gehörenden Varietäten stehen den vorher genannten in Qualität bedeutend nach, sie sind alle mehr oder weniger herbe und bitter und haben zuweilen einen weinsauren Geschmack. Martinique liefert die beste Qualität. Die Form dieser Bohnen ist flach, oft sogar leicht konkav, die Schale hellrot, die Kerne haben einen Stich ins Schiefergraue und ein ausserordentlich strenges Aroma.

Guadeloupe-, Haiti- und Bourbon-Cacao. Die äussere Gestalt des Guadeloupe-Cacaos ist runder und flacher als bei Martinique. Haiti hat kleine Bohnen mit unangenehmen Geruch und schwarz schattierten Schalen. Der geringwertige Bourbon-Cacao ist rund und klein und hat dünne, zusammengeschrumpfte, rötliche Schalen. Alle haben einen wenig angenehmen, herben Geschmack, sie dürfen daher nur einen kleinen Prozentsatz der Mischung ausmachen.

Jamaica-, St. Lucia-, St. Croix- und St. Thomas-Cacaos. Diese Sorten sowie die Provenienz Demarar und der brasilianische Bravo-Cacao bilden zusammen die geringwertigsten Cacaoqualitäten, die beiden letzteren werden nur für die ordinärste, allerbilligste Chocolade verwendet.

Rohzucker. Rohzucker dient nur zur Herstellung der geringwertigeren Chocoladen. Bei ihm kommt weniger die Marke als der Kostenpunkt in Betracht. Die Rohzuckerarten unterscheiden sich sehr in der Qualität. Ein stark süsslicher Geschmack, grosse Kristalle und ein reduzierter Sirupgehalt sind die Hauptanhaltspunkte für eine sichere Wahl.

Das Trocknen und Mahlen des Rohzuckers. Man thut am besten, mit diesem Prozess gleich nach der Ankunft, sofort nach dem Wiegen, zu beginnen. Er wird gewöhnlich bei einer Temperatur von 122 ° Fahrenheit (50 ° Celsius) in Eisenblechmulden vorgenommen, die zwei Zoll tief sind und 45—70 lbs. Zucker zu fassen vermögen. Je feiner und trockener der Zucker ist, desto höher stellt sich sein Wert in der Chocoladefabrikation.

Spezial-Trocken- und Verfeinerungs-Maschine. Für diese Arbeit baut die Firma Joseph Baker & Sons eine besondere Mühle, deren Hauptzweck es ist, beide Vorgänge gleichzeitig auszuführen. In der That eignet sie sich auch vortrefflich zur Herstellung eines äusserst feinen und trockenen Rohzuckerpulvers, wie es zur Fabrikation von Chocolade erforderlich ist. Die Maschine ist ganz mit Kupfer umkleidet, hat einen Doppelboden für Dampfheizung und ist für Motorantrieb eingerichtet. Am besten schliesst man gleich einen Elevator an, der den gemahlenen Zucker in einen darüber befindlichen Sichter befördert und den feinen in Kästen oder andere Behälter fallen lässt, während er den groben Rückstand wieder an den Dismembrator zurückgiebt. Diese Einrichtung erspart nicht nur viel Handarbeit, sondern macht auch einen Trockenraum entbehrlich.«

* * *

Das Buch ist in englischer Sprache im Verlage von Maclaren & Sons in London erschienen; der Preis ist 20 Mark.

Digitized by Google

Cacaobohnen-Markt.

London, den 8. August 1903.

Am Dienstag, den 11. ds., kommen folgende Quantitäten Cacao in öffentliche Auktion:

1010 Blln. Ceylon
650 » Grenada
97 » Surinam
167 » Venezuela
960 » andere Sorten,

und ferner: 36 tons Cacaoschalen.

Die Auktionen waren infolge der stattgefundenen englischen holidays seit dem 28. Juli eingestellt worden, und finden nunmehr erst vom 11. ds. an statt.

Das Privatgeschäft war ausserordentlich ruhig bei nur sehr kleinen Geschäften; frühere Preise wurden jedoch erzielt.

Die Lage in London war wieder günstig. Die Ablieferungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 1800 Sack, die Anlieferungen dagegen ein Weniger von ca. 500 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 900 Blln. reduzierte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von ca. 4700 Sack ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik stellt sich in der mit dem 1. August endenden Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	476	670	196	20402
Grenada	222	206	279	12393
And. West-Ind.	247	177	55	3623
Ceylon u. Java	1143	339	36	11746
Guayaquil	81	647	329	15049
Brasilien u. Bahia	—	13	298	2204
Afrika	204	135	261	5979
Andere Ausländ.	489	121	10	6400
Zusammen	2862	2308	1464	77796
gegen dieselbe Woche 1902	3349	1685	266	73100

Grenada-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober betrug:

62 045 Blln. in 1903
59 335 » » 1902
51 329 » » 1901
50 869 » » 1900
51 007 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis zum 16. Juli betrug nach:

	England Blln.	Frankreich Blln.	Amerika Blln.	Total Blln.
1899—1900	75886	21057	30300	127243
1900—1901	50760	28268	44533	123561
1901—1902	58429	52413	38344	149186
1902—1903	66262	49550	70860	186672

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der zweiten Hälfte des Juli beliefen sich auf:

16 000 Ztr. in 1903
18 000 » » 1902
13 000 » » 1901
14 000 » » 1900

während die Gesamtausfuhr von Januar bis Ende Juli sich wie folgt stellt:

318 200 Ztr. in 1903
305 700 » » 1902
292 600 » » 1901
249 400 » » 1900

Cacaoschalen. Die in Auktion gebrachten 980 Sack erzielten folgende Preise:

A 135—170 Mk.
B 160—165 »
C 185 »
D 228—238 »

Ueber die Landungen und Ablieferungen in Le Hâvre im Monat Juli und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbest. Sack
Para	2449	1250	8804
Trinidad	5350	4125	32735
Côte-Ferme	15260	12470	32753
Bahia	900	1270	12144
Haiti	1650	1840	11054
Guayaquil	7635	5860	37249
Martinique	332	640	1927
Andere Sorten	18540	16120	41493
Zusammen	52116	43575	178159
gegen 1902	53989	46015	135244

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis Juli 1903 waren:

349 793 Blln. in 1903
gegen 342 756 » » 1902

während die Ablieferungen

285 979 Blln. in 1903
gegen 278 073 » » 1902

waren.

London, den 15. August 1903.

Am letzten Dienstag kamen 4720 Blln. Cacao in Auktion; es waren 3761 Blln. Kolonienware und 959 Blln. andere Sorten. Der Lauf der Auktion war ein sehr flauer und nur 1910 Blln. fanden zu allgemein früheren Werten Käufer. Trinidad war teilweise zu Käufers gunsten; Grenada wurde fast ganz zu unveränderten Preisen verkauft. Andere Westindische erlitten keine Veränderung. Andere Provenienzen waren sehr flau und fast alle zurückgezogen. Ceylon ist ruhig. Es wurden verkauft:

424 Blln. Trinidad (840 Blln. Angebot) zu 59—64 Mk.
102 » Grenada (171 » ») » 50—57 »
458 » Jamaica (589 » ») » 48—53 »
17 » Demerara (107 » ») » 56 »
871 » Ceylon (2038 » ») » 46—80 »
16 » Dominica » 50 »
22 » Costa Rica » 52—55 »
109 » Guayaquil
38 » Afrika
148 » Samana
63 » Columbia
60 » Caracas
210 » Venezuela
97 » Surinam
212 » Jeremia

wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt hielt sich bei unveränderten Preisen ruhig.

300 Blln. Trinidad zu 59 Mk.
31 Kisten Java » 70 »
800 Blln. Guayaquil » 62—67 »

wurden gehandelt.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats Juli und den sieben ersten Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import Juli	Engl. Konsum Juli	Export Juli
1903	tons 1528	1344	394
1902	» 2497	1231	393
	7 Monate	7 Monate	7 Monate
1903	tons 15814	11549	3203
1902	» 16897	13653	3663
Differenz	— tons 1083	— 2104	— 460

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Juli und die ersten sieben Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

Digitized by Google

	Import Juli lb.	Engl. Konsum Juli lb.	Export Juli lb.	Lagerbestand Juli lb.
1903	709534	682538	34618	197000
1902	623859	553410	69599	145000
1901	629064	560449	44910	146000
	7 Monate	7 Monate	7 Monate	
1903	6130432	5750288	247185	—
1902	4836524	4493522	415109	—
1901	4889420	4563558	512424	—

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Juli:

5733 tons in 1903
5082 » » 1902
8537 » » 1901

Die Londoner Anlieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von über 3600 Sack, die Abladungen waren dagegen um 860 Sack geringer, während der Lagerbestand, welcher in dieser Woche um 140 Sack zunahm, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 1880 Blln. aufweist.

Grenada-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober belief sich auf:

62 192 Sack in 1903
60 230 » » 1902
52 443 » » 1901
52 380 » » 1900
51 475 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 30. Juli betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1899—1900	78457	22121	36599	137177
1900—1901	53420	30376	45597	129393
1901—1902	61653	54526	39961	156140
1902—1903	67054	48650	72388	188092

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 32 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
110611	112188	62683	75306	28399	31564	47783	43419	55842
Auslandsware								
39033	55517	26519	45740	15797	17280	30149	32630	46341
149644	167655	89202	121046	44196	48844	77932	77049	102183

Guayaquil-Cacao.

Die Firma Reyre Frères & Cie., Paris, berichtet unterm 5. August 1903 über die Cacaoankünfte in Guayaquil folgendes:

Juli 1903 — 33 500 Ztr.: 15 000 Ztr. Arriba-Cacao; 11 500 » Balao- »; 7 000 » Machala- »

gegen 36 000 Ztr. im Juli 1902.

Die Gesamtproduktion der ersten sieben Monate beläuft sich auf:

319 750 Ztr. im Jahre 1903
298 250 » » » 1902 (Ernte 460 000 Ztr.)
289 500 » » » 1901 (» 447 000 »)

Man sieht, dass die Erträge der letzten drei Jahre ziemlich gleich sind.

Da die Qualität des Arriba-Cacaos jetzt zu wünschen übrig lässt, ist man allgemein mit den Preisen heruntergegangen. Wenn das auch nicht viel gewesen ist, so hat die Preisreduktion doch genügt, um eine lebhaftere Nachfrage und infolgedessen natürlich auch wieder eine Aufbesserung hervorzurufen.

Wir notieren heute:

Arriba-Cacao s/ 21,50 bis s/ 22,50
Balao- » s/ 20,— » s/ 21,--
Machala- » s/ 18,50 » s/ 19,50
} Kurs 195—199 Francs.

Der europäische Markt zeigt rege Nachfrage und steigende Preise für feinsten Arriba, wovon nicht viel Vorrat ist. In Machala-Cacao wird ein regelmässiges Geschäft gemacht.

Port of Spain (Trinidad), den 17. Juli 1903.

In den letzten 14 Tagen hat es sehr viel geregnet. Wir hören von den Pflanzern, dass durch die Nässe die Bohnen zum grossen Teil schwarz werden. Nach Ansicht der Pflanzer verzögert das die Ernte sehr, denn für die wegfaulenden Früchte müssen erst wieder neue Blüten und Fruchtansätze kommen. — Die jetzige Ernte kann man so gut als beendet ansehen, denn die Ankünfte vom Innern sind ohne Bedeutung. Die auf den Markt kommenden Partien finden noch immer zu folgenden Preisen Käufer:

Roter gewöhnlicher (Santa Rita) $ 12,—
Schön roter (El Salvador) » 12,25
Bester Plantacion Agua Santa » 12,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Die Abladungen der letzten 14 Tage beziffern sich auf 2598 Sack nach Europa, 2173 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 6106 Sack nach Europa und 158 Sack nach den Vereinigten Staaten im selben Zeitraum des Vorjahres.

Unser Gesamt-Export während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 17. Juli stellt sich wie folgt:

1903 143044 Sack, davon 47943 Sack nach d. Ver. Staat.
1902 133226 » » 31600 » » » » »
1901 97654 » » 29414 » » » » »
1900 122376 » » 28944 » » » » »
1899 130743 » » 33704 » » » » »

Port of Spain (Trinidad), den 31. Juli 1903.

Wir haben wieder 14 Tage voller Regen hinter uns, und das, was man über die kommende Ernte hört, ist nicht günstig. Thatsächlich liegt die Sache sehr zweifelhaft, die Meinungen gehen weit auseinander, was den Zeitpunkt des Ernteanfangs anbelangt; einige glauben sogar, dass erst zum Januar die Verschiffungen stattfinden werden. — Ohne pessimistisch sein zu wollen, sind wir der Ansicht, dass die Ernte dieses mal sehr spät kommt. — Die Ankünfte von den Pflanzungen sind unbedeutend, deshalb ist auch das, was auf den Markt kommt, zu mehr und mehr sich befestigenden Preisen verkauft worden.

Rot ordinär, Santa Rita $ 12,—
Schön rot, El Salvador » 12,25
Agua Santa » 12,50
pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Exportiert wurden während der letzten 14 Tage 2351 Sack nach Europa, 819 Sack nach den Vereinigten Staaten, 1902: 3536 Sack nach Europa, 1617 Sack nach den Vereinigten Staaten.

Unser Gesamt-Export während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 31. Juli stellt sich wie folgt:

1903 146244 Sack, inkl. 48762 Sack nach den Verein. St.
1902 138379 » » 33217 » » »
1901 103487 » » 30478 » » »
1900 132064 » » 35243 » » »
1899 132149 » » 33133 » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 19. August 1903.

Nachträglich haben wir noch zu melden, dass in der am 11. August, um eine Woche verspätet, in London abgehaltenen Auktion die vorgeführten 25 tons Cadburybutter mit 11⁵/₈ pence bezahlt worden sind. Das ist also auch ein etwas höherer Preis als im

Digitized by Google

Monat vorher und überhaupt der höchste Preis seit November v. J. Die Schwankungen sind aber so klein, dass sie gar nicht beachtenswert sind. Man hatte in London höhere Preise erwartet. Kurz vor der Auktion aber erhielten mehrere grössere Konsumenten von Holland billige Offerten, so dass am Auktionstage selbst keine Anhäufung von Aufträgen zu finden war.

Die nächste Auktion, die am 1. September stattfinden wird, soll 50 tons an den Mann bringen.

In Amsterdam findet die Septemberauktion ebenfalls am 1. September statt. Hierfür sind angemeldet:

65 000	Kilo	Van Houten
22 000	»	Dejong
8 000	»	Merkurstab
8 000	»	Mignon.

Von Van Houtens Butter kommt also das gewohnte Quantum zum Verkauf; die vorkommenden 22 000 Kilo Dejong sind, ebenso wie die beiden deutschen Marken Merkur von Berger und Mignon von David, anscheinend dieselben Partien, die in der Augustauktion unverkauft geblieben sind. Hoffentlich finden sich diesesmal Käufer dafür.

Im Privatmarkte ist der Augustmonat bis heute einer der stillsten seit langer Zeit gewesen; wenn die zweite Monatshälfte nicht lebhafter wird, dann werden auch die Auktionen ruhig verlaufen. Es ist fast so, als warte die ganze Welt auf den 1. September, der hinsichtlich der Zuckerpreise in allen Konsumländern Aenderungen, in einigen wohl auch Ueberraschungen bringen wird.

Allerlei.

San Thomé-Cacao. Der Monat Juli hat nur 19825 Sack nach Lissabon gebracht und es haben die doch Recht behalten, die für diesen Monat kleine Zufuhren angekündigt hatten. Wir haben mit 25—30000 Sack gerechnet (Seite 3723 in No. 197), weil wir glaubten, der dritte Dampfer würde noch im Juli eintreffen. Er ist aber erst am 4. August angekommen und hat da erst die uns fehlenden 6387 Sack gebracht.

Die Preise sind seit dem Julivorstoss auf ihrer Höhe geblieben. Man hat feinste Pflanzungsware mit 51—51½ Mk. kaufen können, geringere Partien konnten zu 49 bis 47½ Mk. erstanden werden. In den letzten acht Tagen stösst man auf Schwierigkeiten, wenn man grössere Herbstaufträge unterbringen soll. Nachrichten aus Brasilien lassen befürchten, dass von Bahiabohnen eine verspätete kleinere Ernteausbeute zu erwarten ist und dieses wird wohl die Hauptursache dafür sein, dass man in Lissabon eine recht rosige Zukunft sieht. Damit man sich hüben aber nicht einschüchtern lässt, drüben nicht übermütig wird, wollen wir zeigen, wie die Zufuhren von St. Thomé Cacao zwischen Januar und Juli in den letzten fünf Jahren gewesen sind:

	1899	1900	1901	1902	1903
Januar	22 682	28 719	31 735	27 751	36 110
Februar	13 752	15 223	23 687	17 575	30 657
März	9 465	8 126	6 465	14 872	23 709
April	13 806	7 780	11 409	10 238	10 540
Mai	23 125	18 413	29 774	15 191	14 773
Juni	20 051	16 203	28 817	15 210	31 894
Juli	11 773	18 042	17 356	16 939	19 825
	114 654	112 506	149 243	117 776	167 508

Wir sehen also, dass San Thomé in den ersten sieben Monaten dieses Jahres seine Schuldigkeit gethan hat.

Die Vorräte in Lissabon sind normal, Ende Juli lagen im Zollhause ca. 40000 Sack. Die Vorräte in Frankreich waren zu Anfang Juli um fast 50 Prozent höher als in den letzten Jahren.

Sie wurden mit rund 19 300 000 Kilo, in allen Sorten gegen 11 225 000 Kilo in 1902
= 12 570 000 Kilo in 1901
angegeben. In England ist der Vorrat rund 80 000 Sack gross, was dem Vorrat früherer Jahre entspricht. Die grösseren englischen Fabrikanten sollen bis Ende dieses Jahres gedeckt sein; auch recht viele deutsche Fabrikanten haben sich zu guter Zeit versorgt, so dass ein Stürmen des Marktes von keiner Seite zu erwarten ist.

Frankreich will seine Zollsätze für Cacao, Kaffee und Thee herabsetzen. Von einigen Deputierten ist der Kammer ein Antrag auf Aufhebung der Einfuhrzölle für Kaffee, Thee und Cacao zugegangen. Der an die Zollkommission verwiesene Gesetzentwurf lautet:

Digitized by Google

Art. 1. Sechs Monate nach Verkündigung dieses Gesetzes werden die Zollsätze für Cacao, Thee und Kaffee wie folgt abgeändert:

1. Die Zölle für Cacao, Thee und Kaffee, die aus französischen Kolonien stammen, werden gänzlich aufgehoben.
2. Die Zölle für Cacao, Kaffee und Thee fremden Ursprungs werden für die Länder, welche den französischen Erzeugnissen bei ihrer Einfuhr entsprechende Vorteile gewähren, auf den zehnten Teil des jetzt gültigen Satzes des Minimaltarifs herabgesetzt.«

Frankreich will seinen Konsum und zugleich den Konsum von im Lande erzeugten Zucker heben. Seine Cacaoindustrie rührt sich seit vielen Jahren nicht vom Fleck. Anscheinend will man dafür die Ursache in dem sehr hohen Einfuhrzoll für Cacaobohnen finden, der 83,20 Mk. pro 100 Kilo beträgt. Nur der aus französischen Kolonien stammende Cacao wird zu 41,60 Mk. hereingelassen. Kommt der Cacao aus europäischen Häfen, so muss er sogar 100 Mk. pro 100 Kilo Zoll tragen. Daher wird in Frankreich kein afrikanischer, kein Thomé-Cacao verarbeitet, weil dieser von dem europäischen Hafen Lissabon aus verschifft werden musste.

Aus **Halle** bekommen wir folgenden Brief:

»In Nr. 191 des Gordian wird in einem Artikel die zeitraubende und vielleicht auch unnötige Arbeit der Längsreibemaschinen oder Conches erwähnt, die in einem Betriebe, in dem Fondant oder Schweizer Chocoladen hergestellt werden, bisher vorhanden sein mussten.

Ich möchte Sie jedoch auf eine Maschine aufmerksam machen, die mir patentamtlich geschützt ist, und die dieselbe Arbeit der sog. Conches in wesentlich kürzerer Zeit und unter geringerem Kraftaufwande vollbringt.

Sollte es Ihnen geeignet erscheinen, so wollen Sie von Gegenwärtigem Gebrauch machen und dasselbe in dem redaktionellen Teil Ihrer Fachschrift aufnehmen.

Meine Maschine, ich nenne sie Chocoladen-Raffinier-Maschine »Universal«, ist nicht nur zur Herstellung von weichen (Fondant-) Chocoladen geeignet, sondern sie ersetzt auch die bisherigen teuren Mischmaschinen für Kouvertüren und zur Präparation des Cacaos, da die Maschine unter jeder regulierbaren Temperatur, sei es durch Dampf, Gas oder Kohle u. s. w., arbeitet.

Die Maschine »Universal« selbst ist eine Trommel-Maschine, in deren Innern sich ein Schlag- oder Rührwerk, bestehend aus Längs- und Querschienen, befindet, das sich in entgegengesetzter Richtung der rotierenden Trommel bewegt. Durch diese entgegengesetzte Rotation beider Teile der Maschine, sowie durch das Schlagwerk selbst wird die umgebende Masse in ganz kurzer Zeit auf das Innigste vermischt und die in der Masse vorhandene Cacaobutter nimmt nach längerer Arbeit, die im höchsten Falle bis zu fünf Stunden ausgedehnt zu werden braucht, eine schaumige Konsistenz an, die bewirkt, dass die Massen jenen geschmeidigen und zarten Charakter erhalten, den die Fondant-Chocoladen haben sollen.

Die Herstellung von Kouvertüren ist in der Maschine »Universal« dieselbe, wie in den Mischmaschinen anderer Systeme, nur hat die Maschine »Universal« noch den besonderen Vorzug, dass sie hermetisch abgeschlossen ist und durch eingefügte Messer an Stirn- und Seitenwänden sich selbst entleert und reinigt, so dass kein Verlust an Material entstehen kann, auch eine Verletzung der Arbeiter beim Entleeren oder sonstigen Hineinfassen ausgeschlossen ist.

Die Präparation des Cacaos nun wird in der Maschine »Universal« dadurch bewirkt, dass nicht beide Teile (Trommel und Schlagwerk) in Bewegung gesetzt werden, sondern die Trommel wird durch einen angebrachten Sperrhaken festgelegt und nur das Schlag- oder Rührwerk arbeitet. Zum Abzug der sich entwickelnden Dämpfe wird auf dem Einfülldeckel der Trommel, auf dem sich wieder ein kleiner Ausfülldeckel befindet, ein offenes Standrohr in Grösse des letzteren Deckels, gesetzt. Somit kann nicht, wie bei anderen offenen Mischmaschinen, das Aroma des Cacaos entweichen, ausserdem bleibt der Cacao in der Trommel von der Aussenluft abgeschlossen und die Präparation geschieht, namentlich auch durch die gleichmässige, warme Temperatur, die die Trommel umgiebt, schneller und intensiver.

Aber auch in der Zuckerwarenbranche kann die Maschine »Universal« Verwendung finden und zwar als Schaum- und Baiser-Massenschlagmaschine. Als solche wird sie in kleinem Maassstabe gebaut, und sind statt der Längs- und Querschienen Schlagarme in beliebiger Anzahl eingesetzt und ist die Umdrehungszahl eine bedeutend grössere als die der Chocoladen- und Cacaomaschine.

Die Maschine »Universal« wird für Chocolade und Cacao in Grösse zu 150 Kilo fassend gebaut und zwar von der Firma Paul Franke & Co. in Leipzig-Plagwitz und wollen sich Interessenten gefl. an genannte Firma wenden, die weitere Auskunft gern erteilt.

Ich empfehle mich Ihnen und zeichne

Hans Most

i. F. Bernh. Most G. m. b. H.

Digitized by Google

Aus **Leipzig** wird uns geschrieben:

Geehrte Redaktion?

In Nr. 199 des »Gordian« befindet sich auf Seite 3776 ein Artikel, welcher Mitteilungen aus dem Bericht des Breslauer Untersuchungsamtes bringt und unter der Marke »Nuco-Cacao« eine Darstellung bietet, welche beweist, wie verfehlt die Nahrungsmittel-Untersuchungsämter bisweilen ihre Aufgabe erfüllen und wieviel ein Fabrikant unserer Branche sich heutzutage gefallen lassen muss.

Da es sich im vorliegenden Falle um ein Spezialfabrikat von uns handelt, so ist es für uns Ehrensache, gegen jenen Bericht des Breslauer Amtes Front zu machen und wir glauben das am besten damit zu erreichen, dass wir Sie ersuchen, den subjektiven Breslauer Bericht zu wiederholen und eine objektive Darstellung des Falles gegenüber zu stellen:

Die subjektive Darstellung.

1. Mehrere unter dieser Bezeichnung zu verschiedenen Zeiten eingelieferte Proben erwiesen sich als ganz merkwürdige Mischungen; sie enthielten nämlich ausser gepulvertem Cacao noch Steinzellen, welche auf die Verwendung einer nicht näher anzugebenden Nussart hinwiesen, ausserdem aber noch — Fleischfasern. Der Aschengehalt betrug 7,5 Prozent, der Gehalt an Stickstoff (Substanz) 29 Prozent.

2. Der Zweck, zu welchem die Fleischfasern, mutmasslich in der Gestalt von Fleischmehl, zugesetzt worden waren, ergab sich aus der Gebrauchsanweisung. Auf dieser war nämlich dieser Nuco-Cacao als besonders nahrhaft angepriesen, weil er nach einer beigegebenen Analyse 30 Prozent Eiweiss enthalte. Thatsächlich ist dieser Eiweissgehalt (s. oben) auch annähernd vorhanden gewesen. Wir haben diesen Cacao als verfälscht beanstandet in der Ueberlegung, dass Fleischpulver nicht in Cacao hineingehört und weil Fleischpulver seiner Provenienz nach immer ein recht zweifelhafter Bestandteil von Nährmitteln für »Menschen« ist.

3. Von einem eingeleiteten Gerichtsverfahren ist allerdings nichts bekannt geworden, dagegen wurde einige Zeit später festgestellt, dass diese Mischung aus dem Verkehr gezogen worden ist, denn später angekaufte Proben erwiesen sich als frei von Fleischfasern, auch war der Wortlaut des Etiketts völlig geändert worden.

Die objektive Darstellung.

1. Mehrere unter dieser Bezeichnung zu verschiedenen Zeiten aber aus derselben Bezugsquelle eingelieferte Proben entstammten, wie wir durch Befragen des betr. Kaufmanns erfuhren, ein- und demselben Bezuge und erwiesen sich als folgende Mischung: Sie enthielten nämlich ausser gepulvertem Cacao noch Steinzellen, welche auf die Verwendung einer auf der Etikette deutlich als eiweissreich bezeichneten Nuss hinwiesen, ausserdem aber noch Fleischfasern. Der Aschengehalt betrug 7,5 Prozent. der Gehalt an Stickstoff (Substanz) 29 Prozent.

2. Da dieses Fleischmehl aber nur in Spuren vorhanden war, so konnte das Untersuchungsamt nur ein entschuldbares Versehen seitens der Fabrikanten vermuten, denn der auf der Etikette angegebene Eiweissgehalt von 30 Prozent wurde mit 29 Prozent auch ohne Fleischmehlspuren annähernd erreicht und da sich kein anderer ersichtlicher Grund für die Beimengung der Fleischmehlspuren ergab, wandte sich die Behörde an die Fabrikanten, welche ihre Adresse auf der Etikette deutlich angegeben hatten, um Aufklärung.

3. Den Wunsch des Breslauer Untersuchungsamtes, zu erfahren, wie das »eingeleitete Gerichtsverfahren« geendet hat, können wir erfüllen.

Auf die Anzeige dieses Amtes hin, sind wir zu einer Befragung vorgeladen worden und haben gelegentlich dieser sowie später erklärt, dass in unsere Fabrik niemals Fleischmehl hineingekommen sei und dass wir das Vorkommen desselben ganz unerklärlich fänden.

Der seitens des Gerichtes herangezogene Chemiker hat ungefähr folgende Erklärung abgegeben:

Aus dem analytischen Befunde und der mikroskopischen Prüfung ergab sich, dass die Menge der vorhandenen Fleischfasern so gering war, dass dadurch weder eine Erhöhung des Eiweissgehaltes herbeigeführt, noch ein Vermögensvorteil dadurch erlangt werden konnte. Sowohl der Nuco ohne, als auch der mit fraglichem Fleischmehl enthielten im technischen Sinne gleiche Mengen

Digitized by Google

Stickstoff, und erschien deshalb die Annahme gerechtfertigt, dass, infolge eines Versehens seitens der Fabrik, welche das Erdnussmehl entfettet, Spuren von Fleischmehl in ein kleines Quantum Nussmehl hineingekommen sind. Daraufhin ist die Sache als erledigt betrachtet worden.

Unser Nuco-Etikett und den Text desselben haben wir deshalb geändert, weil wir schon vor »der eingeleiteten Untersuchung« eine Aenderung unserer Fabrikation dahin vorgenommen hatten, dass wir nur ganz entöltes Mehl verwenden. —

Wir sehen dem Erscheinen unserer thatsächlichen Berichtigung in der nächsten Nummer des »Gordian« entgegen und zeichnen

Hochachtend

Riquet & Co.

H. Sie wünschen näheres über die Cacaoinsel Grenada (sprich Grinnede) zu wissen. Auf der Landkarte finden Sie die 430 qkm grosse Insel nördlich von Trinidad. Von Oktober 1902 bis Anfang August 1903 sind dorther

62 192 Sack Cacao gekommen, gegen
60 230 » in 1901/1902 zur selben Zeit
52 443 » » 1900/1901
52 380 » » 1899/1900
51 475 » » 1898/1899

Wir werden demnach wohl als Jahresausbeute mit 80—85 000 Sack rechnen können, wie 1902. —

Der Grenada-Cacao wird zu den Konsumsorten, nicht zu den Charaktersorten gerechnet, er kann durch viele andere Arten ersetzt werden. England ist der grösste Konsument von Grenada-Cacao, was erklärlich ist, weil die Insel zum britischen Gouvernement gehört. Die Cacaokultur wird nach dem Vorbilde Trinidads betrieben.

Der Chef und Begründer der Chocolade- und Kanditenfabrik von Joh. Kluge & Co. in Prag, Herr Johann Kluge, ist am 4. August in Prag-Smichow gestorben.

Die Ausfuhr schweizerischer Chocoladen ist im Jahre 1902 wiederum um 4 Millionen Francs gestiegen; sie hat

18 118 115 Francs betragen
gegen 14 362 417 » im Jahre 1901
10 019 132 » » » 1900

Vor zehn Jahren, im Jahre 1892, betrug die ganze schweizerische Ausfuhr nur erst 2½ Millionen Francs, heute 18 Millionen. Hieran kann die Chocoladenindustrie Deutschlands und anderer Länder lernen, wie man es machen muss, um den Konsum zu heben.

Zürich (Schweiz). Die Firma Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli beruft auf den 13. August ihre ordentliche Generalversammlung ein. (K.)

Gebrüder Stollwerck Akt.-Ges., Köln. Dem jetzt zugegangenen Geschäftsbericht für das erste Betriebsjahr 1902 wird noch nachgetragen, dass die Gesellschaft in den deutschen Fabriken z. Z. 2085 Personen beschäftigt. Die Firma Volkmann, Stollwerck & Co. in New-York, an der die Gesellschaft beteiligt ist, beabsichtigt wegen stetig zunehmenden Absatzes eine erhebliche Vergrösserung ihrer Fabrikanlagen. Die in Pressburg für Oesterreich-Ungarn in Gemeinschaft mit zugezogenen Freunden betriebene Chocolade- und Zuckerwarenfabrik sei ebenso wie die anderen Unternehmungen im Aufschwunge begriffen. Die Beteiligungen bei den in verschiedenen Gesellschaftsformen betriebenen Automaten-Unternehmungen haben zufriedenstellende Ergebnisse erbracht. Ueber die Aussichten erwähnt der Bericht nichts. (K.)

Vevey (Schweiz). Die Société des **Chocolats au lait Peter** in Vevey erhielt vor kurzem auf der Ausstellung in Groningen (Holland) für ihre vortreffliche Milchchocolade den ersten Preis, bestehend in einer goldenen Medaille. Ferner ist derselben Firma auf der Ausstellung »Pro Infantia« in Mailand, ohne dass sie sich an der Preiserwerbung beteiligt hätte, ein der höchsten Auszeichnung gleichwertiges Ehrendiplom zuerkannt worden. (K.)

Reisespesen eines Handlungsgehilfen. Das Oberlandesgericht Dresden hat in einem Urteil folgende Bestimmung festgesetzt: Der Reisende darf als Vertrauensspesen nicht jeden beliebigen Betrag in Rechnung stellen, sondern nur einen angemessenen Betrag, wie er zur Verwendung auf der Reise notwendig erscheint; sofern sich diese Spesenrechnung in angemessenen Grenzen hält, ist der Reisende nicht verpflichtet, die Verausgabung der in ihrem Gesamtbetrage an sich angemessenen Beträge im einzelnen darzulegen und nachzuweisen. Das Interesse des Prinzipals muss er beim Spesenverbrauch wahren und ist der Einwand zulässig, dass der Reisende weniger verbraucht habe, als er angiebt, oder dass der Verbrauch unangemessen hoch sei. — Ist der Handlungsreisende ohne Einhaltung der Kündigungsfrist grundlos entlassen und sind die vertraglich zuständigen Reisespesen der Art, dass sie einen Teil des Diensteinkommens darstellen, so erstrecken sich die Ansprüche des grundlos entlassenen Reisenden auf einen entsprechenden Teil der Reisespesen. (K.)

Renningen b. Leonberg. Die Zuckerwaren- und Lebkuchenfabrik der Firma Kauffmann & Haueisen ist in den Besitz von August Kauffmann und Richard Buisson übergegangen, die sie unter der Firma »Kauffmann & Buisson« weiterführen. (K.)

Grünberg (Schles.). Der Zuckerwarenfabrikant Martin Menzel ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Josef Jürgas hier eingetreten. Die Firma wurde geändert in »Grünberger Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Jürgas & Menzel«. (K.)

In der Bilanz der Firma Max Pötter A.-G., Berlin, vom 31. Dezember wird ein Verlust von 829 062,72 Mk. konstatiert. Man kann wohl sagen, dass diese Firma den schlechtesten Jahresabschluss der ganzen Industrie vorgelegt hat. Näheres ergiebt sich aus der am 8. April veröffentlichten Bilanz:

Digitized by Google

Max Pötter Aktiengesellschaft. — Bilanz pro 31. Dezember 1902.

Grundstück- und Gebäudekonto:				Aktienkapitalkonto		1 100 000	—
a. Grund und Boden:				Hypothekenkonto		711 000	—
Buchwert	543 940,34			Acceptenkonto		202 690	50
Extraabschreibung	3 940,34			Kontokorrentkonto:			
	540 000,—			Kreditoren		662 825	42
b. Gebäude:				Rückstellungskonto:			
Buchwert	621 424,35			Vortrag aus 1901	2 000,—		
1 % Abschreibung rd..	6 424,35			Rücklage pro 1902	34 500,—	36 500	—
	615 000,—	1 155 000	—				
Elektr. Licht- und Kraftanlagekonto:							
Buchwert	97 195,73						
10 % Abschreibung rd.	9 795,73	87 400	—				
Maschinen- und Utensilienkonto:							
Buchwert	184 152,23						
10 % Abschreibung rd.	18 452,23	165 700	—				
Mobiliar- und Inventarkonto:							
Buchwert	23 479,29						
10 % Abschreibung rd.	2 479,29						
	21 000,—						
Extraabschreibung	4 000,—	17 000	—				
Fuhrparkkonto: Buchwert	16 834,78						
20 % Abschreibung	3 366,95						
	13 467,83						
Extraabschreibung	5 467,83	8 000	—				
Inventarkonto Detailgeschäft Schönhauser Allee:							
Buchwert	7 563,42						
20 % Abschreibung rd.	1 563,42	6 000	—				
Inventarkonto Detailgeschäft Münzstrasse:							
Buchwert	29 786,99						
20 % Abschreibung p. r. t.	2 986,99	26 800	—				
Inventarkonto Detailgeschäft Tauenzienstrasse:							
Buchwert	6 336,87						
20 % Abschreibung	1 267,37						
	5 069,50						
Extraabschreibung	4 069,50	1 000	—				
Inventarkonto Detailgeschäft München:							
Buchwert	4 382,94						
20 % Abschreibung	876,94						
	3 506,—						
Extraabschreibung	1 506,—	2 000	—				
Kassakonto: Bestand		3 261	40				
Wechselkonto: Bestand		1 887	30				
Warenkonto: Bestand lt. Inventur		152 140	85				
Kontokorrentkonto: Debitoren		158 263	65				
Regressanspruchkonto		100 000	—				
Verlust		829 062	72				
	M.	2 713 015	92		M.	2 713 015	92

Gewinn- und Verlustkonto pro 31. Dezember 1902.

Fuhrparkspesenkonto		8 193	70	Vortrag aus dem Jahre 1901		623	53
Handlungsunkostenkonto		79 829	15	Dividendenkonto:			
Fabrikationsunkostenkonto		20 870	80	Nicht bezahlte Dividende p. 1901		26 500	—
Hypothekenzinsenkonto		28 456	65	Reservefondskonto		8 100	79
Warenkonto		33 041	31	Aufsichtsratstantièmekonto:			
Rückstellungskonto		34 500	—	Zurückgezahlte Tantième aus 1901		645	75
Abschreibungen auf:				Direktionstantièmekonto:			
Grundstück- und Gebäudekonto	10 364,69			Nicht erhobene Tantième aus 1901		645	75
Licht- und Kraftanlagekonto	9 795,73			Zinsenkonto		16 010	35
Maschinen- und Utensilienkonto	18 452,23			Hausverwaltungskonto		9 290	05
Mobiliar- und Inventarkonto	6 479,29			Regressanspruchkonto		100 000	—
Fuhrparkkonto	8 834,78			Verlust		829 062	72
Inventarkonto Schönhauser Allee	1 563,42						
» Münzstrasse	2 986,99						
» Tauenzienstrasse	5 336,87						
» München	2 382,94	66 196	94				
das Konto Ernst Leo		617 466	22				
» » Max Pötter, G. m. b. H. i. Liquid.		97 324	17				
	M.	985 878	94		M.	985 878	94

Berlin, den 8. April 1903.

Der Vorstand.
Max Pötter. pp. Hupperts.

Digitized by Google

Kassel. Dem Kaufmann August Heise wurde für die Firma Leopold Kugler, **Zuckerwarenhandlung** hier, Untere Königsstr. 48, Prokura erteilt. (K.)

Priestewitz (Sa.). Herr Max Haufe eröffnete hier eine **Pfefferküchlerei.** (K.)

Zittau. Frau Martha Grosser eröffnete hier Bahnhofstr. 6 ein Spezialgeschäft für Cacao, Chocoladen und Zuckerwaren. (K.)

Heidelberg (Baden). Herr A. Deppe eröffnete hier, Plöck 77, ein **Chocolade-, Cacao-,** Kaffee- und Theegeschäft. (K.)

Ohligs-Merscheid. Dem Kaufmann Rudolf Kelders wurde für die Firma Gebr. Haussels, Lebkuchenfabrik hier, Prokura erteilt. (K.)

Speyer a. Rh. Das Zuckerwarengeschäft der Firma Franz Günther hier wird nach dem Ausscheiden des Teilhabers Emil Rückgaber von dem Kaufmann Ludwig Mostert allein unter unveränderter Firma fortgeführt. (K.)

Chemnitz. Herr Eugen Göhler eröffnete hier, Zwickauerstr. 12, eine Filiale seines Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarengeschäftes. (K.)

Gera. Herr Reinhold Bagehorn eröffnete hier, Katharinenstr. 13, ein Cacao- u. Chocoladegeschäft. (K.)

Pforzheim. Geschwister Kopp haben das Damen-Café und Konfitürengeschäft der Firma Luise Schlatterer übernommen. (K.)

Wandsbek. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Paul Zilling für die Firma Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., ist beendet. Die Kaufleute Oskar Denck, Robert Otto und Gustav Schmidt wurden zu Geschäftsführern bestellt. (K.)

Berlin. An Stelle der drei bisher zu Liquidatoren berufenen bisherigen Gesellschafter wurde der Kaufmann Johannes Liebermann zum alleinigen Liquidator der Firma Kurz & Kutzner, Cacaofabrik i. Liqu., hier, SO., Engelufer 4, bestellt. (K.)

Zwickau. Die Firma Max Stapelfeld, Chocoladen- und Zuckerwarengeschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Zwickau. Die Zuckerwarenfabrik der Firma E. Frohne Nachf. Cuno Wünscher hier wird nach Ausscheiden des Kaufmanns Edmund Cuno Wünscher von Frau Klara Elisabeth, verw. Zimmermann, geb. Fritzsche, und Fräulein Marie Elise Fritzsche unter unveränderter Firma als offene Handelsgesellschaft weitergeführt. (K.)

Dortmund. Die dem Kaufmann Christian Schaub für die Firma Gebrüder Eick, Zuckerwarenfabrik hier, Feldstr. 23, erteilte Prokura ist erloschen. (K.)

Torgau (Pr. Sa.). Herr Paul Kühne hat das Konfitüren- und Chocoladegeschäft der Frau Auguste Schneider, Scheffelstr. 362, käuflich übernommen. (K.)

Ratibor (Schles.). Geschwister Klahr haben das Chocoladen- und Konfitüren-Spezialgeschäft der Frau Marie Tonke käuflich übernommen. (K.)

Freiberg i. Sa. Frau Helene verw. Richter hat das Chocoladen- und Cacaogeschäft von Frau Auguste Müller, Borngasse 2, käuflich übernommen. (K.)

Zeitz (Pr. Sa.). Frau M. Schmidt hat das Chocoladen- und Konfitürengeschäft von Fräulein Gertrud Schwarz, Wendischestr. 20, käuflich übernommen und führt dasselbe unter der Firma Zeitzer Chocoladenhaus, Inh. Frau Bertha Schmidt, in der bisherigen Weise weiter. (K.)

Stendal (Altmark). Herr Reinhold Winkler eröffnete hier, Schadewachten 44, eine Konditorei mit Café, verbunden mit Chocoladen- und Konfitürenhandlung. (K.)

Berlin. Die Chocoladefabrik von Gebr. Miethe hier, Charlottenstr. 53, ist in den Besitz von Witwe Wilhelmine Ziesang, geb. Heine, übergegangen, die sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Troppau (Oesterr.-Schles.). Die Chocolade- und Zuckerwarenfabrik der Firma Jakob Schnetzer hier ist von der bisherigen Inhaberin Anna Schnetzer in den Besitz von Karl Petirek übergegangen, der sie unter der Firma Jakob Schnetzers Nachfolger weiterführt. (K.)

Neustadt a. H. Die Firma Chocoladenhaus F. Bücking, Inh. Bernhard Berg hier, ist erloschen. (K.)

Thorner „Katharinchen" (Honigkuchen) hatte ein in Thorn ausgebildeter Konditor in einer anderen Stadt fabriziert und in Packetchen mit entsprechender Aufschrift und dem Thorner Stadtwappen verkauft. Das Reichsgericht erblickte darin unlauteren Wettbewerb, untersagte dem Fabrikanten den Gebrauch jener Aufschrift und des Thorner Wappens und verurteilte ihn sogar zum Schadenersatze. Ob in Wirklichkeit die Honigkuchen des Beklagten ebenso gut wie die echten Thorner sind, so führte das Gericht nach der Zeitschrift »Unl. Wettbew.« aus, ist unerheblich; entscheidend ist die Meinung des beteiligten Publikums gegen Uebervorteilung, als vielmehr den Schutz der redlichen Konkurrenz gegen die durch unlautere Reklame zugefügten Nachteile. (K.)

Fristversäumnisse. (Eigenbericht, Nachdruck verboten.) Grosse, in der allgemeinen Oeffentlichkeit stehende Geschäftsbetriebe setzen für die Geltendmachung gegen sie gerichteter Vertragsansprüche in den Vertragsformularen bestimmte Fristen fest, eine Gepflogenheit, die der umfangreiche Geschäftsbetrieb einer Versicherungsgesellschaft, eines Transportunternehmens u. s. w. von selbst mit sich bringt, die aber andererseits für das Publikum von grossem Nachteil ist. Denn einmal giebt es dieser gedruckten Bestimmungen im Einzelfalle so viele, dass der Kontrahent sie schon schwer zu übersehen vermag, sodann sind diese Fristen oft genug so kurz bemessen, dass ihre Innehaltung bei Hinzutritt irgend welcher Veränderung in den persönlichen Lebensverhältnissen des einzelnen nur unter Aufwendung allergrösster Aufmerksamkeit möglich wird. Es ist daher nur zu natürlich, dass sich die Gerichte häufig mit derlei Fällen zu befassen haben, denn es mutet einen jeden als Unbilligkeit an, dass er, nachdem er womöglich Jahre lang seinen Vertragspflichten durch Zahlung der Prämien prompt nachgekommen ist, seines Anspruches durch eine verspätete Anmeldung verlustig gehen soll. Das Reichsgericht hat für die Beurteilung in konstanter Rechtsprechung massgebende Grundsätze aufgestellt. Erst kürzlich entschied es einen Fall, in Anschluss dessen wir im folgenden uns darüber auslassen wollen, wann eine Fristversäumnis auf den Anspruch nicht einwirkt. Ein Geschäftsmann hatte gegen eine Versicherungsgesellschaft den bei einem Braude in seinem Warenlager erlittenen Schaden eingeklagt. Sie machte geltend, dass der Kläger einer Vertragsbestimmung nicht genügt habe, es heisst nämlich im Vertrage, dass die

Digitized by Google

Gesellschaft nur den Schaden ersetze, der innerhalb von sechs Monaten seit dem Brandereignis entweder von ihr rechtsgiltig anerkannt oder im ordentlichen Prozessverfahren gegen sie eingeklagt sei. Der Kläger habe dadurch, dass er diese Frist bei der Anstrengung der Klage nicht gewahrt, seinen Ersatzanspruch verwirkt. Er wandte dagegen ein, dass er den Schaden sofort angemeldet, doch von seiner unverzüglichen Einklagung darum Abstand genommen hätte, weil ein Strafverfahren wegen dieses Brandes gegen ihn eingeleitet gewesen sei, dessen Einstellung er habe abwarten wollen. Auch sei ihm seine Polize abhanden gekommen, so dass ihm die Vertragsbestimmung garnicht bekannt gewesen wäre. Das Reichsgericht hat dieses Vorbringen des Klägers für unerheblich angesehen und seine Klage wegen nicht gewahrter Frist abgewiesen. Es begründet das damit, dass für den Kläger das Strafverfahren keinen gerechtfertigten Grund gab, die Klageerhebung einstweilen zu unterlassen. Der Verlust der Polize entschuldigt die Säumnis aber auch nicht. Einmal hätte er den Vertragsinhalt kennen müssen, sodann hätte er sich auch rechtzeitig in den Besitz einer Abschrift setzen können. Wann kann man danach die Versäumung einer solchen Vertragsfrist als entschuldigt ansehen? In allen den Fällen, in denen es den Grundsätzen von Treu und Glauben widerspricht, die Fristversäumnis geltend zu machen. Das Reichsgericht betont dabei ausdrücklich, dass vorzugsweise bei Versicherungsverträgen die Billigkeit Berücksichtigung verdiene. Wenn z. B. der Versicherte durch Krankheit verhindert ist; oder das Brandereignis eintritt, während er sich auf einer Reise befindet, oder die Frist zu kurz (nach Tagen) bemessen gewesen, und ähnliche Fälle. Aber auch dann, wenn der Brief, dnrch den die Anmeldung des Schadens bewirkt werden soll, ohne Schuld des Absenders verspätet ankommt oder gar verloren geht, so kann aus der hierdurch veranlassten Versäumnis von der Gesellschaft kein Einwand der Entschädigungsverweigerung hergeleitet werden.

Dr. jur. Abel.

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Kaufe gebrauchtes Walzwerk,
reflektire nur auf Walzen über **300 mm** Durchmesser. Offerten an die Ann.-Exped. **Karl Gehring, Bielefeld,** erbeten.

Tüchtiger erster Dragist,
in allen Fächern bewandert, sucht umgehend dauernde Kondition. Briefe an **A. Bosum,** Flensburg, Töpferstrasse 21 II.

Kaufmann, i. mehr. Sprach. gut vers., schöne Handschr., m. ff. Referenz., betr. Branche gut kennend, welcher sich auch für die Reise eignet, wünscht Engagement in Zuckerw.- u. Chocol.-Fabr. als
Expedient oder Lagerhalter.
Selb. beanspr. nur 45 Mk. für die ersten 2 Monate, da schon längere Zeit in solch. Geschäft nicht thätig gew. Gefl. Off. unt. **B. 66** postlagernd Köln.

Eine grössere im flotten Betriebe befindliche **Chocolade-, Zuckerwaren- und Senffabrik** ist wegen Todesfall zu verkaufen. Reflektanten, welche über grösseres Kapital verfügen, erfahren näheres auf briefliche Anfrage unter Chiffre **A. S. 100** an den **Verlag des Gordian.**

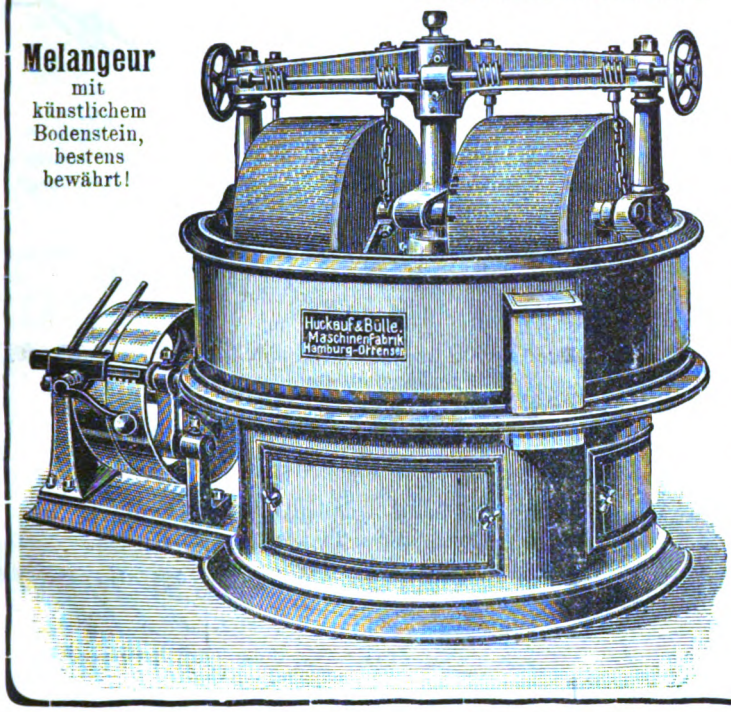
Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Leipzig-Lucha.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Melangeur
mit
künstlichem
Bodenstein,
bestens
bewährt!



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

---

ff. Eckladen,

mit Kontor, Markt, beste Lage, zu vermieten.

Halberstadt. **Niekau.**

Zur Ausbeutung eines Verfahrens,

welche den darnach fabrizierten

Chocoladen eine entschiedene qualitative Ueberlegenheit

über alle anderen Fabrikate verleiht, sucht ein in der Schweizer Fabrikation seit Jahren stehender deutscher Kauf- und Fachmann mit einer unternehmenden, kapitalkräftigen Fabrik in Verbindung zu treten. Direkte Anfragen befördert **Rudolf Mosse, Berlin S.W., sub J. S. 8291.**

Tüchtige erste Verkäuferin,

branchekundig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in besserem Konfitürengeschäft oder Konditorei, auch als Filialleiterin zum 1. Oktober. Gefl. Offerten sub **K. T. U. 1128** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Presstücher und -Deckel

aus Kameelhaar, Wolle, Rosshaar, Baumwolle, Hanf

liefern billigst

Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 201.** Hamburg, 5. September 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

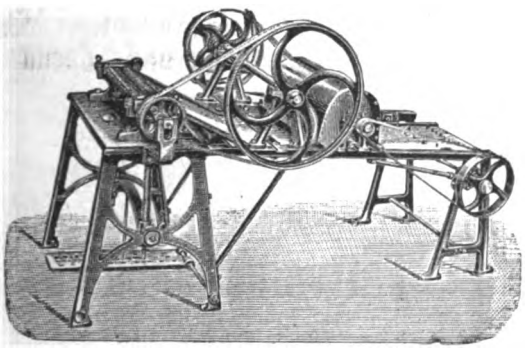
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

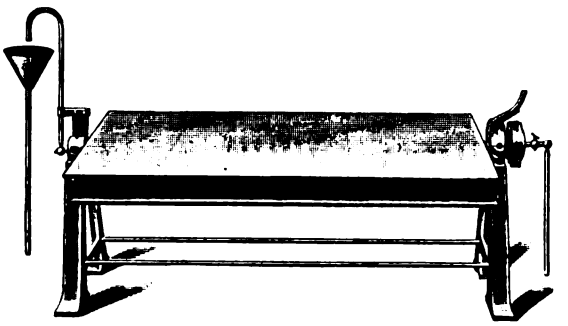


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

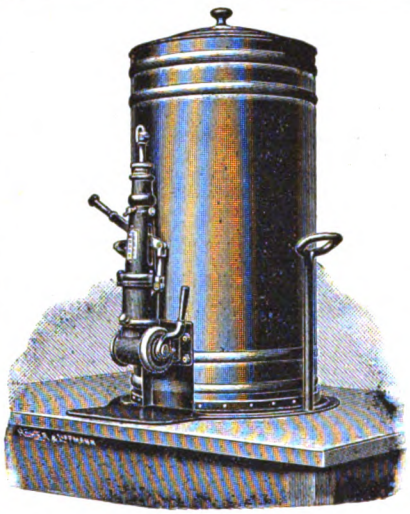
Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

PATENT-BUREAU
PATENT-ANWALT. Dr. Anton Levy
Luisenstr. 27/28 BERLIN NW.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen
mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 30–33 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:
Halbvollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Himbeeröl „Sachsse“
das reine Himbeer-Aroma erzeugend,
50 Grs. auf 100 Ko. Zuckermasse.

Honig-Aroma „Sachsse“
von natürlichem Honiggeschmack
und höchster Concentration.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 201:

Koch- und Ess-Chocolade. — Zucker. — Neue Ausfuhrbedingungen. — Das Cacaoland Samoa. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Koch- und Ess-Chocolade.

Seit die deutschen Chocoladenfabrikanten entdeckt haben, dass die Esschocoladen, die auf der Zunge leicht zerschmelzen, lieber gekauft und gegessen werden, als die mageren der alten Art, ist in fast allen Fabriken eine grosse Rezepterevolution ins Werk gesetzt worden. Alle Sorten, bei denen der Preis es zuliess, sind mit höherem Gehalt an Cacaobutter ausgerüstet in die Welt geschickt worden und nur die billigeren Sorten sind durchweg in dem alten Verhältnis von ungefähr 40 Prozent Cacao und 60 Prozent Zucker verblieben.

Damit hat man einmal wieder das Kind mit dem Bade ausgeschüttet und hat erreicht, dass der Konsument, der eine kräftige aber magere Kochchocolade in guter Qualität kaufen und trinken will, Not hat, sie zu bekommen. Es ist, als ob die Fabrikanten nur noch Chocoladen für Esszwecke machen wollten, als ob sie garnicht wüssten, dass ihre Fabrikate sowohl gegessen als auch getrunken würden. Wir haben schon einige male darauf hingewiesen, dass die in den letzten Jahren hervorgetretene Vorliebe für fette Speisechocoladen unbedingt den Fabrikanten die Pflicht auferlegt, neben diesen fetten Speisechocoladen klar als Kochchocolade bezeichnete Sorten im Handel zu halten und diese ohne Fettzusatz in altgewohnter Weise herzustellen.

Wir kommen hierauf aufs neue zu sprechen aus folgendem Anlass. Eine uns befreundete Dame fragte neulich: »Wie kommt es eigentlich, dass jetzt die Chocoladen alle so „talgig“ sind; ich habe schon alle möglichen Sorten probiert, deutsche und schweizer, aber alle sind so furchtbar talgig, dass wir gar keine Chocolade mehr trinken können«. —

»»Sie müssen sich Kochchocolade fordern.««

»Habe ich jedesmal meinem Krämer sagen lassen, aber es ist immer dasselbe. Wir kochen morgens ungefähr 1½ Liter Chocolade, wenn davon etwas übrig bleibt und kalt geworden ist, dann liegt obenauf eine ganz dicke Schicht grauer Talg, was sehr unappetitlich aussieht. Ich habe den Rest schon ein paar mal weggeschüttet. Man wird so furchtbar voll von dem vielen Fett, meine Kinder klagen über Magendrücken und wollen gar keine Chocolade mehr trinken.«

Wir haben nichts anderes thun können, als den Rat zu geben, die Dame möchte sich in die Verkaufsstelle eines Fabrikanten begeben und sich dort eine Kochchocolade fordern, die nicht über 25 Prozent Fettgehalt hat. Wie sie sagt, hätten die Verkäuferinnen sie gross angeguckt, wären von Pontius zu Pilatus gelaufen und schliesslich hätte man ihr ein Pfund Chocolade zu 1,20 Mk. verkauft, während sie jahrelang nie unter 2 Mk. gekauft hätte.

Wer Fachkenntnisse genug hat, weiss ja zweifellos genau, wie er sich helfen kann: er nimmt zu der fetten Chocolade noch entöltes Cacaopulver und Zucker und reduziert sich so den Fettgehalt bis auf die Grenze einer reinen Kochchocolade. Aber welche Hausfrau kommt auf den Gedanken und warum soll man der Hausfrau es überlassen, sich einen Konsumartikel erst zurecht zu machen! Wir bleiben dabei, dass es Pflicht des Fabrikanten ist, die beiden Sorten Kochchocolade und Esschocolade getrennt von einander in den richtigen Preislagen herzustellen, den Kochchocoladen keinen höheren Gehalt an Cacaofett zu geben oder zu lassen als 22—24 Prozent und diese Kochchocolade ausdrücklich als Kochchocolade zu bezeichnen. Es ist auch notwendig, dass die Zwischenhändler, die Detaillisten, darüber aufgeklärt werden, dass die fetten, leichtschmelzenden Speisechocoladen mit einem Fettgehalt von 30 bis 35 Prozent und mehr, sich nicht zum Kochen eignen, sondern nur dafür bestimmt sind, kalt gegessen zu werden.

Wie hier aus dem Dialog hervorgeht, wissen die meisten Konsumenten, die Hausfrauen, von Cacaobutter rein nichts. Sie haben das Wort noch nicht einmal gehört. Es ist erklärlich, dass sie die dicke Fettschicht, die sich auf der Oberfläche erkalteter Chocoladen bildet, für Talg halten und davon einen unangenehmen Eindruck haben. Es werden alle Fabrikanten gebeten, gleich, nachdem sie dies gelesen haben, 50 Gramm

Digitized by Google

ihrer feinsten Speisechocolade in einem halben Liter Wasser aufzukochen und dann in einem hohen zilindrischen Glase erkalten zu lassen. Sie werden dann nach wenigen Stunden ein dickes Blatt gelbgrauen Fettes als obere Schicht vorfinden, was zu vermeiden sein muss. Besonders diejenigen Fabrikanten, die ihre fetten Speisechocoladen nicht über die Wärmekammer arbeiten, die also alle ihre Chocoladenmassen oft an einem Tage ansetzen, mischen, walzen, flüssig machen und wegformen, werden ihr helles Wunder über die Fettausscheidung erleben, während die Fabrikanten, die ihre Chocoladenmassen heute ansetzen, mischen und einmal walzen, dann eine Woche warm stehen lassen, wieder einige male walzen, wieder eine Woche warm stehen lassen und dann erst fertig walzen und wegformen, keine so starke Fettabscheidung vorfinden werden.

Zucker.

Das neue Zuckerkartell ist also gebildet; seine Lebenskraft wird auf sechs Monate geschätzt, selbst die Gründer und Miterbauer des neuen Syndikats sind der Ansicht, dass es nicht möglich sein wird, es auf die Dauer allen recht zu machen und seine eigenen Interessen mit den Interessen der ganzen Raffinerie-Industrie auf lange Fristen zu verheiraten. Zunächst gilt der Kartellvertrag vom 1. September bis 29. Februar nächsten Jahres.

Die Mitglieder verpflichten sich, den von ihnen selbst hergestellten oder von anderen Fabriken bezogenen Konsumzucker nicht unter dem Syndikatspreis abzugeben bei einer Konventionalstrafe bis zu 3 Mk. für jeden Doppelzentner. Die Fabriken werden in acht verschiedene Gruppen eingeteilt, und zwar: 1. Norddeutsche Gruppe mit Pommern, Westpreussen, Brandenburg und Mecklenburg. 2. Schlesische Gruppe mit Posen. 3. Nordwestdeutsche Gruppe mit Schleswig-Holstein, Hamburg und Tangermünde. 4. Braunschweig-Hannoversche Gruppe (Braunschweig, Hannover und Lippe-Detmold). 5. Magdeburger Gruppe (sämtliche Fabriken von Magdeburg und die nördlich von Magdeburg gelegenen ausschliesslich Tangermünde. 6. Mitteldeutsche Gruppe (alle Fabriken der Provinz Sachsen südlich von Magdeburg, des Königreichs Sachsen, Sachsen-Altenburg und Anhalt). 7. Rheinische Gruppe (Rheinland und Westfalen). 8. Süddeutsche Gruppe (Bayern, Baden, Württemberg, Grossherzogtum Hessen, Provinz Hessen-Nassau und die Reichslande).

Ein Beirat von 19 Mitgliedern wird aus einem Delegierten jeder Gruppe, ferner aus dem Mitglied jeder Gruppe gebildet, welches das grösste Kontingent hatte, sowie aus zwei Mitgliedern des Verbandes deutscher Weisszuckerfabriken und einem Mitglied des Verbandes deutscher Kandisfabriken. Der Beirat beschliesst über die Mindestverkaufspreise, über die Frachtparitäten, über die Preisskala für die verschiedenen Sorten, über die Verkaufsbedingungen für Konsumzucker, über die Gewährung von Verkaufserleichterung an die im Absatz ihrer Fabrikate zurückbleibenden Fabriken, sowie über die Umsatzprämie für die Abnehmer des Kartellzuckers, Skala und Preise für Kandis stellt der Verband deutscher Kandisfabriken fest.

Die Kartellraffinerien können zu den festgesetzten Verkaufsbedingungen und zu den festgesetzten Terminen beliebige Mengen verkaufen. Sie haben aber jeden Abschluss täglich mit allen Details dem Syndikat zu melden. Ergiebt sich nach den wöchentlichen Aufstellungen, dass die Beteiligung einer Firma an den Verkäufen seit Beginn der Vertragsdauer 5 Prozent niedriger ist als nach dem Verhältnis ihres bisherigen Kontingents, so kann sie eine Ermässigung ihres Mindestverkaufspreises beanspruchen. Ergiebt sich dagegen am 29. Februar 1904, dass eine Syndikatsfirma mehr verkauft hat, als ihr Kontingent zuliess, so hat sie eine Abgabe an das Raffineriesyndikat zu leisten. Diese Abgabe beträgt bei einem Mehrverkauf bis zu 5 Prozent 30 Pfg. per Doppelzentner, bis zu 10 Prozent 40 Pfg., bis zu 20 Prozent 50 Pfg. und über 20 Prozent 60 Pfg. Die hieraus angesammelten Beträge sind an die im Verkauf zurückgebliebenen Syndikatsmitglieder nach dem Verhältnis ihres Minderverkaufs zu verteilen. Für jeden in das Inland abgesetzten versteuerten Doppelzentner Zucker sind an das Syndikat zu zahlen: 1. 5 Pfg. Beitrag zu den Verwaltungskosten, 2. 25 Pfg. zu Umsatzprämien an solche Abnehmer, welche sich den Verkaufsbedingungen des Syndikats fügen, 3. 20 Pfg. zur Ansammlung eines Fonds, der unter diejenigen Syndikatsfirmen verteilt werden soll, die im alten Kartell ein Exportkontingent besassen. Die Verteilung geschieht nach Maassgabe des besessenen Exportkontingentes. Die Syndikatsfirmen sind verpflichtet, Weisszucker zur Ausfuhr nur nach Maassgabe der vom Syndikat festgesetzten Schlussscheine zu verkaufen. In dem Schlussschein wird insbesondere bedungen, dass die Käufer den Zucker zur Ausfuhr zu bringen haben. Sie haben deshalb den Empfänger des Zuckers dem Kartell namhaft zu machen. Wird der Zucker nicht zur Ausfuhr gebracht, so ist eine Strafe von 5 Mk. für den Doppelzentner

Digitized by Google

zu entrichten. Streitigkeiten aus dem Kartellvertrage werden durch ein Schiedsgericht entschieden. — Soweit der „Fr. Z." zufolge der Entwurf der Kartellbedingungen, der von der Versammlung noch in Einzelheiten geändert sein kann, in der Hauptsache aber angenommen worden ist.

Bekanntlich geben die Mitglieder des Syndikats der Zuckerraffinerien ihre Fabrikate zu neuen Preisen und Bedingungen vom 1. September d. J. ab; die „Magdeb. Ztg." erfährt dazu, dass 5 Prozent der Zuckerraffinerien ihren Anschluss bisher noch nicht erklärt haben. Für die erste Hälfte des September ist der neue Preis für Brotraffinade auf 20,95 Mk., für Würfelzucker auf 21,75 Mk., für Kristallzucker auf 21,70 Mk., für gemahlene Raffinade auf 20,70 Mk. und für Melis auf 19,95 Mk. festgesetzt; für die zweite Hälfte des September ist eine weitere Ermässigung von 12½ Pfg. in Aussicht gestellt.

Danach hätten alle die Zuckerwarenfabrikanten und Händler, die den 1. September und seinen neuen deutschen Marktpreis garnicht abwarten konnten und schon mitten im Sommer einige tausend Sack auf der Basis von 21 Mark abgeschlossen haben, auf der falschen Seite gelegen. Jetzt können sie Melis für 19,95 Mk. und Granulated wohl für 20,25 Mk. franko kaufen. Die kartellierten Raffinerien kennen ihre ausländischen Konkurrenten und deren heutige Weltmarktpreise zu genau, um nicht zu wissen, dass auf den Türmen anderer Länder viele eifrige Makler und Zuckeragenten sitzen und in die deutschen Lande spähen und horchen, ob nicht Auslandszucker nach Germany zu verkaufen ist.

Wir unsererseits haben vielen Qualitätsfabrikanten versprochen, gleich nach dem 1. September für den Import von Rohrzucker (Kolonialzucker) bemüht zu sein. Die vorgemerkten Interessenten sind davon benachrichtigt; neue mögen sich an uns wenden. Geschmacklich, also sehr geeignet für die Fabrikation feiner Chocoladen, Kouvertüren, Konfitüren und feiner Rohrzuckerkaramels stellt dieser Kolonialzucker, der aus Zuckerrohr gewonnen ist, den Rübenzucker weit in den Schatten. Beim Rohrzucker darf man ruhig von einem natürlichen Zuckeraroma sprechen, selbst die braunen und gelben Sorten riechen und schmecken angenehm und aromatisch, während der gemahlene Melis aus Rüben oft eher stinkt als angenehm riecht und die Rübenfarine widerlich und salzig schmecken. —

Wieviel deutsche Fabrikanten giebt es wohl, die in ihrem Leben schon einmal Zucker aus Zuckerrohr in den Händen gehabt oder schon verarbeitet haben? Wohl nicht viele. Die ganz alten, die in früheren Jahren nur Kolonialzucker verarbeiteten und auf jeden anderen, der Rübenzucker kaufte, herabsahen, können, denn sie haben ein Recht dazu, heute wieder auf hohem Kothurn einhergehen, sich an die glanzgeplättete Brust schlagen und sich rühmen, nur das feinste Rohmaterial zu verarbeiten. Sehr bald wird man es heraushaben, dass eine Rohrzucker-Chocolade viel besser schmeckt als eine Rübenzucker-Chocolade.

Damit reden wir und wirken wir für ausländische Fabrikate, wo wir doch wissen, dass die deutsche Zuckerindustrie unter Absatznot stöhnt und man könnte uns dafür Vorwürfe machen. Wer das thäte, dem würden wir sagen, dass der Grund, ausländischen Rohrzucker dem deutschen Rübenzucker vorzuziehen, so lange berechtigt ist, bis beide im Geschmack sich gleichen. So lange aber die Qualität des Rohrzuckers gerade in der Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie vom Rübenzucker nicht erreicht wird, haben die Fabrikanten, die das feinste in ihrer Art herstellen wollen, das Recht und die Pflicht, sich das beste Rohmaterial zu verschaffen. In solchen Fällen wird das Reden von nationalem Sinn zur Phrase. —

Neue Ausfuhrsätze.

Vom 1. September d. J. an gelten für die Ausfuhr von Cacaowaren und zuckerhaltigen Artikeln neue Vergütungssätze. Für Cacaomasse in Pulverform werden zukünftig 43 Mk. für 100 Kilo, für Cacaomasse in anderer Form, ebenso für Cacaobutter werden 43,70 Mk. für 100 Kilo vergütet. Die früheren Sätze waren 37,30 Mk., die deutschen Fabrikanten sind also für den Export in Zukunft wesentlich günstiger gestellt. Bei der Ausfuhr von Chocolade werden von jetzt an 25,60 Mk. für 100 Kilo vergütet; die Chocolade muss 40 Prozent Cacaomasse und 60 Prozent Zucker enthalten. Der frühere Satz war 23,40 Mk.

Der Bundesrat hat vor einigen Wochen, in einer Sitzung vom 18. Juni, auch noch beschlossen, dass bei ausgeführten zuckerhaltigen Cacaowaren, in der Zeit zwischen dem 1. September und dem 1. November noch der alte höhere Zuckersteuersatz berücksichtigt werden soll. — Wir wollen diesen Beschluss und die neuen Ausführungsbestimmungen heute im Gordian wiedergeben, bitten damit die Empfänger, diese Nummer dann gut aufzuheben. Die nächste Nummer wird dann als Ergänzung die »Anleitungen zur Untersuchung u. s. w.« bringen.

Digitized by Google

Die deutsche Industrie ist mit diesen neuen Vergütungen annähernd den Ländern gleichgestellt, die ihr Rohmaterial, ihren Cacao ohne Einfuhrzoll ins Land und in die Fabrik bekommen. Das sind Holland und Belgien; die Schweiz bezahlt bloss 80 Pfg. für 100 Kilo Bohnenzoll, was nicht als Zoll angesehen werden kann und gespürt wird. Wir in Deutschland bezahlten solange für rohe Bohnen 35 Mk. Zoll und erhielten für das geröstete und von Schalen und Keimen befreite, in seinem Gewicht um 20—25 Prozent verminderte Mahlprodukt Cacaomasse, wie für Pulver und Butter nur 37,30 Mk. vergütet. In diesem Satze kam das Bestreben, die deutsche Exportindustrie so zu stellen, dass sie mit dem konkurrierenden Auslande gleiche Grundbedingungen hat, nicht zu seinem Recht. Die deutsche Chocoladenindustrie war rechnerisch bei ihrem Grundstoffe, dem Cacao, um 7—8 Mk. ungünstiger gestellt. Nach den neuen Vergütungssätzen ist diese Differenz beseitigt und alle die Fabriken, die in Deutschland für Export keine besondere Fabrikabteilung haben, sind denjenigen Fabriken, die unter Steuerverschluss so lange gearbeitet haben, gleich gestellt. —

Die Einfuhrzölle nach Deutschland sind nicht geändert worden. Hierin tritt erst dann eine Ermässigung ein, wenn das am 25. Dezember 1902 beschlossene neue Zolltarifgesetz in Kraft tritt. Wann das geschehen wird, lässt sich noch nicht sagen. Wenn dann aber der Zoll auf Rohcacao, der heute 35 Mk. beträgt, auf 20 Mk. herabgesetzt wird, dann werden die heute geltenden Vergütungssätze wieder geändert. Statt 43 und 43,70 Mk. werden dann nur 24,60 und 25 Mk. für Cacaomasse, Cacaopulver, Cacaobutter vergütet; diese Sätze entsprechen dann wieder dem Einfuhrzoll der rohen Bohnen, zuzüglich Röst- und Reinigungsverlust. Für Chocolade wird dann 18,10 Mk. vergütet u. s. w. Alles nähere steht in den folgenden am 1. September d. J. in Kraft tretenden Bestimmungen.

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 18. d. M. beschlossen:

1. den nachstehend abgedruckten Ausführungsbestimmungen zum Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolls bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892 die Zustimmung zu erteilen;
2. die obersten Landesfinanzbehörden zu ermächtigen, dass für Chocolade und cacaohaltige Zuckerwaren (§ 1 b und c der Ausführungsbestimmungen zum Cacaozollvergütungsgesetze), welche in der Zeit vom 1. September bis Ende November 1903 ausgeführt oder niedergelegt werden und zu deren Herstellung erwiesenermaassen zum Satze von 20 Mk. für 1 dz versteuerter Zucker verwendet worden ist, ausser der bestimmungsmässigen Abgabenvergütung eine Vergütung der Zuckersteuer mit 3,45 Mk. für 1 dz Chocolade und mit 3 Mk. für 1 dz cacaohaltige Zuckerwaren gewährt wird.

Berlin, den 25. Juni 1903.

Der Reichskanzler.
Im Auftrage: v. Fischer.

Ausführungsbestimmungen zum Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolls bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892.

§ 1. Für nachstehende Waren

a) Cacaomasse in Teig-, Pulver- oder sonstiger Form,
b) Chocolade, die aus Cacaomasse und Zucker (Rüben- oder Rohrzucker) besteht und mindestens 40 vom Hundert Cacaomasse enthält,
c) cacaohaltige Zuckerwaren, einschliesslich der nicht unter b fallenden Chocolade, die mindestens 60 vom Hundert Cacaomasse und Zucker, darunter mindestens 10 vom Hundert Cacaomasse enthalten,
d) Hafercacao, welcher mindestens 33⅓ vom Hundert Cacaomasse enthält,

wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehre befindlicher Cacao verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in einer öffentlichen Niederlage oder in einem Privatlager unter amtlichem Mitverschlusse der Zoll für den verwendeten Cacao nach Maassgabe der nachstehenden Bestimmungen vergütet.

Der Cacaomasse steht im Sinne dieser Ausführungsbestimmungen die Cacaobutter gleich.

§ 2. Die Cacaomasse muss ohne Beimischung von anderen Stoffen, insbesondere auch von Abfällen der Verarbeitung von Rohcacao (Staub, Grus, Schalen u. s. w.) hergestellt sein.

Cacaopulver (Cacaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) darf bei der Herstellung zugesetzte Alkalien und medizinischen Stoffe bis zu drei vom Hundert enthalten.

Bei Chocolade (§ 1 unter b) ist ein Zusatz von Gewürzen und medizinischen Stoffen bis zu zwei vom Hundert gestattet.

§ 3. Die Vergütung beträgt für den Doppelzentner

a) Cacaomasse und zwar
   1. in Pulverform: 43,— Mk.,
   2. andere: 43,70 Mk.;
b) Chocolade, einschliesslich der Steuervergütung für den darin enthaltenen Zucker: 25,60 Mk., wovon 68 vom Hundert auf den Cacaozoll und 32 vom Hundert auf die Zuckersteuer zu verrechnen sind;
c) cacaohaltige Zuckerwaren, einschliesslich der Steuervergütung für den darin enthaltenen Zucker: 11,30 Mk., wovon 38 vom Hundert auf den Cacaozoll und 62 vom Hundert auf die Zuckersteuer entfallen;
d) Hafercacao: 14,30 Mk.

Vom Inkrafttreten des Zolltarifgesetzes vom 25. Dezember 1902 ab betragen die Sätze zu

a 1) 24,60 Mk.;
a 2) 25 Mk.;
b) 18,10 Mk., wovon 55 vom Hundert auf den Zoll und 45 vom Hundert auf die Steuer entfallen;
c) 9,50 Mk., wovon 26 vom Hundert auf den Zoll und 74 vom Hundert auf die Steuer entfallen;
d) 8,20 Mk.

Digitized by Google

§ 4. Die Vergütung wird nur dem Hersteller der Ware auf Grund eines Zusageschein der Direktivbehörde gewährt. Der Zusageschein ist unter Vorbehalt des jederzeitigen Widerrufs und nur solchen Personen zu erteilen, welche sich schriftlich verpflichten,

a) nur Cacaowaren von der in den §§ 1 und 2 vorgeschriebenen Beschaffenheit mit dem Anspruch auf Abgabenvergütung zur Ausfuhr zu bringen,

b) für jede zur amtlichen Abfertigung vorgeführte Sendung, welche erwiesenermaassen auch nur zum Teil den Vorschriften in den §§ 1 und 2 nicht entspricht, oder bei deren Abfertigung ein Mindergewicht von über zehn vom Hundert sich ergiebt (§ 10), eine von der Direktivbehörde festzusetzende Vertragsstrafe bis zu 1000 Mk., unabhängig von der daneben etwa verwirkten Strafe, zu entrichten,

c) die Kosten für die Untersuchung der Waren zu tragen,

d) über den Betrieb Bücher zu führen, welche über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe, sowie über Art, Menge und Zusammensetzung der daraus hergestellten Erzeugnisse genauen Aufschluss geben, und diese Bücher den Oberbeamten der Steuerverwaltung auf Erfordern zur Einsicht vorzulegen.

§ 5. Die Aufsicht darüber, dass der übernommenen Verpflichtung entsprochen wird, ist durch Einsicht der Betriebsbücher und Kenntnisnahme vom Betriebe nach den von der Direktivbehörde zu erlassenden Vorschriften auszuüben.

§ 6. Die Vergütung kann nur beansprucht werden, wenn vergütungsfähige Waren im Reingewichte von mindestens 50 kg auf einmal zur Ausfuhr oder Niederlegung angemeldet werden. Die Direktivbehörde ist befugt, Ausnahmen hiervon zuzulassen.

§ 7. Die Cacaowaren, für welche Abgabenvergütung beansprucht wird, sind bei einer von der obersten Landesfinanzbehörde für befugt erklärten Amtsstelle anzumelden und vorzuführen. Chocolade, welche nicht unter b im § 1 fällt, ist in der Anmeldung als cacaohaltige Zuckerware zu bezeichnen.

Zur Anmeldung sind Vordrucke nach Anlage 1 zu benutzen. Im Falle der Versendung ist die Anmeldung in doppelter Ausfertigung zu übergeben.

Befinden sich in einem Packstücke Waren, für welche verschiedene Vergütungssätze festgesetzt sind, so müssen sie durch innere Umschliessungen von einander getrennt sein.

§ 8. Soweit nachstehend nichts anderes bestimmt wird, ist für jedes Packstück das Roh- und Reingewicht amtlich zu ermitteln. Die Art der Cacaowaren kann probeweise festgestellt werden, wenn über die Gleichartigkeit der Waren keine Zweifel bestehen. Das Ergebnis ist auf der Anmeldung zu vermerken. Bei der Feststellung des Reingewichts sind in der Schlusssumme Gewichtsmengen unter 50 g ausser Ansatz zu lassen.

§ 9. Bei der Ermittelung des Roh- und Reingewichts der Cacaowaren sind die Vorschriften der §§ 46, 51, 53 und 54 der Zuckersteuer-Ausführungsbestimmungen und des § 7 Abs. 2 der zugehörigen Anlage D sinngemäss in Anwendung zu bringen.

§ 10. Abweichungen des angemeldeten von dem bei der Abfertigung festgestellten Gewichte bleiben straffrei, sofern nicht ersteres das letztere um mehr als 10 vom Hundert übersteigt.

§ 11. Auf die Untersuchung der Waren und die Feststellung ihres Gehalts an Cacao u. s. w. finden, soweit nicht in den §§ 12 und 13 etwas anderes bestimmt ist, § 8 Abs. 1, § 9 und § 10 der Anlage D der Zuckersteuer-Ausführungsbestimmungen sinngemässe Anwendung.

§ 12. Die Untersuchung ist nach der Anleitung in Anlage 2 auszuführen. Sie ist nur so weit auszudehnen, bis festgestellt ist, dass die Ware die in den §§ 1 und 2 vorgeschriebene Beschaffenheit besitzt.

§ 13. Für die Untersuchung von Hafercacao sind Proben im Mindestgewichte von je 200 g zu entnehmen, und ausserdem, sofern der untersuchende Chemiker dies für erforderlich hält, auch von den bei der Herstellung des Hafercacaos verwendeten Rohstoffen eine oder einige Proben von je 100 g zu beschaffen.

§ 14. Auf die weitere Abfertigung finden die Vorschriften der §§ 11 bis 13 und auf die Aufrechnung der Vergütung diejenigen des § 17 und des § 18 Abs. 1 der Anlage D der Zuckersteuer-Ausführungsbestimmungen mit der Massgabe sinngemässe Anwendung, dass die Aufrechnung der Beiträge vierteljährlich zu erfolgen hat.

Zur Verwendung sind Zollbegleitscheine I zu verwenden, denen die Anmeldungen (§ 7) anzustempeln sind. Die Begleitscheine sind in die Begleitschein-Ausfertigungs- und Empfangsbücher für den Zollverkehr einzutragen. Die für die Einzelerledigungsscheine, die Vergütungsbücher und die Aufrechnungen zu verwendenden Vordrucke sind von der Direktivbehörde nach Anleitung der Muster 17, 18 und 19 der im Ab. 1 bezeichneten Ausführungsbestimmungen vorzuschreiben.

§ 15. Bei der Anweisung zur Zahlung hat die Direktivbehörde anzugeben, welcher Betrag der Gesamtvergütung für Chocolade und andere zuckerhaltige Waren nach dem im § 3 dieser Bestimmungen festgestellten Verhältnis als Zollvergütung und welcher als Zuckersteuervergütung zu verrechnen ist.

Die angewiesenen Beträge sind sofort fällig und durch das aufrechnende Hauptamt an die Empfangsberechtigten auszuzahlen.

§ 16. Diese Bestimmungen treten mit dem 1. September 1903 in Kraft.

Der Bundesrat hat ferner in seiner Sitzung vom 18. Juni neue Ausführungsbestimmungen erlassen, die ab 1. September bei der Ausfuhr von Zucker und zuckerhaltigen Waren gelten sollen. Da die Zuckerausfuhr uns nicht sehr interessiert, bringen wir nur die für Zuckerwaren geltenden Ausführungsbestimmungen.

§ 1. Für die nachbezeichneten Waren, nämlich:

A. Chocolade und sonstige cacaohaltige Waren, soweit für diese nicht die Vergütung nach Maassgabe der Ausführungsbestimmungen zum Gesetze vom 22. April 1892, betreffend die Vergütung des Cacaozolls, beantragt wird,

B. Zuckerwerk, und zwar:

a) Karamellen (Bonbons, Boltjes) mit Ausnahme der Gummibonbons.

b) Dragees (überzuckerte Samen und Kerne, auch unter Zusatz von Mehl),

c) Raffinadezeltchen (Zucker in Zeltchenform, auch mit Zusatz von ätherischen Oelen und Farbstoffen),

d) Schaumwaren (Gemenge von Zucker mit einem Bindemittel, wie Eiweiss, auch nebst einer Geschmacks- oder Heilmittelzuthat),

e) Dessertbonbons (Fondants u. s. w. aus Zucker und Einlagen von Schachtelmus, Früchten u. s. w.),

f) Marzipanmasse und Marzipanwaren (Zucker mit zerquetschten Mandeln),

Digitized by Google

g) Kakes und ähnliche Backwaren,
h) verzuckerte Süd- und einheimische Früchte, glasiert oder kandiert, in Zuckerauflösungen eingemachte Früchte, als: Schachtelmus (Marmelade), Pasten, Kompott, Gallerte (Gelee),

C. zuckerhaltige alkoholhaltige Flüssigkeiten, als:
a) versüsste Trinkbranntweine,
b) mit Zucker eingekochte alkoholhaltige Fruchtsäfte (Fruchtsirupe),

D. flüssigen Raffinadezucker,

E. den Invertzuckersirup, welcher als Fruchtzucker oder Honigsirup in den Handel gelangt, und

F. eingedickte Milch,

wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehr befindlicher Zucker verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in öffentlichen Niederlagen oder in Privatlagern unter amtlichem Mitverschlusse die Zuckersteuer für den verwendeten Zucker vergütet.

Nach näherer Bestimmung der obersten Landesfinanzbehörde kann auch für Waren der genannten Art, zu deren Herstellung im freien Verkehre befindliche, nachweislich versteuerte Abläufe verwendet worden sind, die Steuer vergütet werden.

§ 2. Ein Anspruch auf Steuervergütung steht nur demjenigen zu, welcher die Waren hergestellt und sich vor der Herstellung der Steuerbehörde gegenüber schriftlich verpflichtet hat, Honig sowie steuerfreie Abläufe und Rübensäfte, ferner, soweit dies nachstehend nicht ausdrücklich gestattet ist, Stärkezucker und, abgesehen von dem Falle des § 1 Abs. 2 auch steuerpflichtige Abläufe nicht zur Bereitung von Waren derjenigen Art zu verwenden, für welche er die Vergütung in Anspruch nimmt.

Die Aufsicht darüber, dass der übernommenen Verpflichtung entsprochen wird, ist durch Einsicht der Fabrikbücher und Ueberwachung des Betriebes nach den von der Direktivbehörde zu erlassenden Vorschriften auszuüben.

Fabrikinhabern, welche der übernommenen Verpflichtung zuwidergehandelt haben, ist die Vergütung der Zuckersteuer hinfort zu versagen.

Die Vergütung erfolgt, soweit nicht bezüglich einzelner Arten von Waren eine andere Berechnung vorgeschrieben wird, für die Gesamtmenge des nachweisbar vorhandenen Zuckers mit Einschluss des invertierten, nicht aber für denjenigen Teil des verwendeten Zuckers, der im Laufe der Herstellung ausgeschieden oder verloren gegangen ist.

Die oberste Landesfinanzbehörde ist ermächtigt, für einzelne Betriebe erforderlichenfalls weitere Aufsichtsmaassnahmen anzuordnen.

§ 3. Die Vergütungsfähigkeit der Waren ist dadurch bedingt, dass sie mindestens 10 vom Hundert ihres Reingewichts an Zucker enthalten.

Ein Zusatz von Stärkezucker ist bei den im § 1 unter B a und h genannten Waren gestattet. Zum Färben der Zuckerwaren darf in jedem Falle aus Stärkezucker bereitete Zuckerfarbe verwendet werden.

§ 4. Die Steuervergütung kann nur beansprucht werden, wenn

a) zuckerhaltige alkoholhaltige Flüssigkeiten, für welche auch die Vergütung der Branntweinsteuer in Anspruch genommen wird, in der die Vergütung dieser Abgabe bedingenden Mindestmenge zur Abfertigung gestellt werden,
b) in den übrigen Fällen die in den gleichzeitig zur Ausfuhr oder Niederlegung angemeldeten Waren enthaltene Zuckermenge mindestens 100 kg beträgt.

Die Direktivbehörde ist befugt, Ausnahmen hiervon zuzulassen.

§ 5. Die zuckerhaltigen Waren, für welche die Gewährung von Steuervergütung beansprucht wird, sind einer von der obersten Landesfinanzbehörde für befugt erklärten Steuerstelle anzumelden und vorzuführen. Zur Anmeldung sind Vordrucke nach Muster 4 oder, falls die Gestellung der zuckerhaltigen Waren bei einer anderen Amtsstelle erfolgen soll, nach Muster 9 zu benutzen. Im letzteren Falle ist die Anmeldung in doppelter Ausfertigung einzureichen.

Die Anmeldung hat anzugeben:

1. Zahl, Verpackungsart, Bezeichnung und Rohgewicht der Packstücke,
2. Zahl und Art der inneren Umschliessungen,
3. Art und Reingewicht der zuckerhaltigen Waren,
4. den Zuckergehalt der einzelnen Waren in Hundertteilen ihres Reingewichts und
5. die Gesamtzuckermenge, welche in den Waren enthalten ist oder für welche die Vergütung beansprucht wird.

Bezüglich der Zulässigkeit einer Anmeldung des Rohgewichts der zuckerhaltigen Waren nach dem Gesamtbetrage finden die Vorschriften der §§ 39 und 41 der Ausführungsbestimmungen Anwendung.

Statt des wirklichen Zuckergehalts und der wirklich vorhandenen Gesamtzuckermenge kann der Mindestgehalt an Zucker und eine diesem entsprechende Gesamtzuckermenge angegeben werden.

§ 6. Befinden sich in einem Packstücke Waren verschiedener Art und verschiedenen Zuckergehalts, so müssen sie durch innere Umschliessungen von einander getrennt sein.

§ 7. Bei der Ermittelung des Roh- und Reingewichts der zuckerhaltigen Waren sind die Vorschriften der §§ 45 bis 54 der Ausführungsbestimmungen sinngemäss in Anwendung zu bringen.

Zur Erleichterung der Feststellung des Reingewichts kann durch das Hauptamt zugelassen werden, dass die zur Ausfuhr angemeldeten Waren auf Kosten des Versenders in dessen Räumen vor der Verpackung amtlich verwogen, unter amtlicher Aufsicht verpackt und der Abfertigungsstelle zugeführt werden. In diesem Falle ersetzt die Bescheinigung des Aufsichtsbeamten über das Gewicht der Waren und die Art und Zahl der in einem Packstück enthaltenen inneren Umschliessungen die Ermittelungen der Abfertigungsstelle.

Bezüglich derjenigen Erzeugnisse, für welche auch eine Vergütung der Branntweinsteuer beansprucht wird, sind die zu letzterem Zweck erfolgten amtlichen Ermittelungen, soweit sie auch für die Zuckersteuervergütung in Betracht kommen, zu benutzen.

§ 8. Die Untersuchung der Waren und die Feststellung ihres Zuckergehalts erfolgt auf Grund von Proben, die von der Abfertigungsstelle unter Mitwirkung eines Oberbeamten und unter Zuziehung des Versenders zu entnehmen sind. Die Untersuchung geschieht auf Kosten des Versenders durch einen von der Direktivbehörde auf die Wahrnehmung der Ansprüche der Steuerverwaltung verpflichteten Chemiker nach Maassgabe der Anweisung in Anlage E.

Es bleibt der obersten Landesfinanzbehörde überlassen, die Feststellung des Zuckergehalts solcher Waren, bei denen er zufolge der gesammelten Erfahrungen mit Sicherheit durch die Polarisation bestimmt werden kann, einer zur Ermittelung des Quotienten der Zuckerabläufe berechtigten Amtsstelle (vgl. § 2 der Ausführungsbestimmungen) zu übertragen.

Die Untersuchung der Ware auf den Zuckergehalt braucht stets nur soweit ausgedehnt zu werden, dass das Vorhandensein eines der Anmeldung entsprechenden Gehalts an Zucker in der Ware nachgewiesen wird.

§ 9. Von jeder Gattung von Waren, welche unter der nämlichen Benennung und mit dem nämlichen Zuckergehalt angemeldet ist, und wenn be-

Digitized by Google

züglich der Gleichartigkeit der Ware Zweifel bestehen, von jedem für nicht gleichartig erachteten Teile der Sendung, nach vorgängiger Feststellung des Gewichts dieses Teiles, muss eine Probe von mindestens 100 g Gewicht entnommen, im Beisein des Versenders gehörig verpackt und mit amtlichem Siegel verschlossen werden, welchem der Versender sein eigenes Siegel beifügen kann.

§ 10. Bei Waren aus Fabriken, deren Inhaber sich schriftlich verpflichtet haben, unter einer bestimmten Benennung stets nur gleichartige Waren von einer näher anzugebenden und durch Hinterlegung von Mustern festzustellenden Beschaffenheit mit dem nämlichen Zuckerzusatze zur Anmeldung zu bringen, ist nach näherer Bestimmung der Direktivbehörde von regelmässiger Untersuchung der Ware durch einen Chemiker abzusehen und, falls sich bei der Revision keine Abweichung der Ware von den Mustern ergiebt, der in der Anmeldung angegebene Zuckergehalt als richtig anzunehmen. Die Steuerstelle ist jedoch verpflichtet, auch von anscheinend dem Muster entsprechenden Waren ab und zu Proben zu entnehmen und auf Kosten der Versender untersuchen zu lassen.

§ 11. Zuckerhaltige Waren, für welche die Gewährung einer Steuervergütung beantragt ist, dürfen von dem Zeitpunkte der Abfertigung ab nur unter amtlichem Verschluss oder unter amtlicher Begleitung versendet werden. Im übrigen finden auf die Abfertigung die Vorschriften in §§ 61 bis 67 der Ausführungsbestimmungen sinngemässe Anwendung.

§ 12. Wenn bei der Anmeldung zuckerhaltiger Waren zur Steuervergütung (§ 5) der Antrag auf Versendung an eine andere Amtsstelle gestellt worden ist, so ist von dem Begleitscheinerledigungsamt über die Erledigung des Begleitscheins ein Einzelerledigungsschein nach Muster 17 auszufertigen und dem Ausfertigungsamt ohne Verzug zu übersenden.

Der Einzelerledigungsschein kann auch im Falle einer Beanstandung der Begleitscheinerledigung auf Antrag des Begleitscheinnehmers oder des Empfängers abgesandt werden, sofern die Beanstandung sich weder auf die Gattung und die Menge der Waren noch auf den Nachweis der Ausfuhr oder Niederlegung bezieht, und der Antragsteller für die etwaigen Ansprüche auf Strafe und Kosten Sicherheit bestellt. Bei Beanstandungen mit bezug auf die Menge der Waren kann ein Einzelerledigungsschein ausgestellt werden, wenn der Antragsteller ferner erklärt, sich mit der Steuervergütung für die bei dem Empfangsamte thatsächlich ermittelten und demnächst zur Ausfuhr oder Niederlegung gelangten Mengen begnügen zu wollen.

§ 13. Ueber die Abfertigung von zuckerhaltigen Waren mit dem Anspruch auf Zuckersteuervergütung sind von den Aemtern Bücher nach Muster 18 zu führen.

§ 14. Bei der Ermittelung des der Berechnung der Vergütung zu grunde zu legenden Zuckergewichts ist statt des ermittelten Zuckergehalts der angemeldete in Rechnung zu stellen, wenn der letztere geringer ist, als der erstere.

§ 15. Karamellen, welche Stärkezucker enthalten, sind nur vergütungsfähig, wenn sie mindestens 80 Grad Rechtsdrehung zeigen. Die Vergütung wird stets nur für 50 vom Hundert des Gewichts der Ware gewährt. Die Vergütung ist zu versagen, wenn bei den von den Aufsichtsbeamten in der Fabrik von Zeit zu Zeit vorzunehmenden Untersuchungen ermittelt wird, dass die zur Ausfuhr gelangenden stärkezuckerhaltigen Karamellen weniger als 50 vom Hundert ihres Gewichts an Rohrzucker enthalten.

Für Karamellen, welche Stärkezucker nicht enthalten, ist die volle Vergütung für die ermittelte Zuckermenge zu gewähren.

§ 16. Für Erzeugnisse der im § 1 unter B h und C b bezeichneten Art wird mit Rücksicht auf den natürlichen Zuckergehalt der zur Herstellung der Waren verwendeten Früchte die Steuervergütung auf 90 vom Hundert der ermittelten Zuckermenge beschränkt.

Für verzuckerte oder in Zuckerauflösungen eingemachte Früchte gilt diese Bestimmung nur für den Fall, dass bei ihrer Herstellung Stärkezucker nicht verwendet worden ist. Wenn bei der Herstellung auch Stärkezucker Verwendung gefunden hat, erfolgt die Vergütung nach Maassgabe des Gehalts an Rohrzucker, welcher nach der in der Anlage E unter B h Abs. 2 ff. enthaltenen Anweisung gefunden wird.

Für den im § 1 unter D bezeichneten flüssigen Raffinadezucker ist die Steuervergütung nach einem Zuckergehalte von 75 vom Hundert festzusetzen, solange nicht ein geringerer ermittelt worden ist.

§ 17. Die Vergütungsbeträge sind, soweit nicht durch die Direktivbehörde kürzere Fristen bestimmt werden, nach dem Ablaufe jedes Vierteljahrs, spätestens am 15. des folgenden Monats, von dem Hauptamt, in dessen Bezirke der Antrag auf Gewährung der Vergütung gestellt worden ist, bei der Direktivbehörde aufzurechnen. Den Aufrechnungen, welche nach Muster 19 in doppelter Ausfertigung aufzustellen sind, sind ausser den etwaigen Befundsbescheinigungen der Chemiker die Ausfuhr- u. s. w. Anmeldungen oder die zweiten Ausfertigungen der Begleitscheine und die Erledigungsscheine beizufügen.

§ 18. Die Direktivbehörde hat die zu vergütenden Beträge festzusetzen und zur Zahlung anzuweisen. Die Belege der Aufrechnungen bleiben bei ihr zurück.

Die Vergütungsbeträge sind, wenn die zuckerhaltigen Waren in eine Niederlage aufgenommen worden, in dem Lagerbuch anzuschreiben und zu diesem Zwecke von dem Hauptamte dem Niederlageamte mitzuteilen, welches dem ersteren die Anschreibung im Lagerbuche zu bestätigen hat.

§ 19. Die Steuervergütung kann bei dem Hauptamte jederzeit auf nicht gestundete Zuckersteuer (einschliesslich der Erstattung von Zuckersteuervergütung) statt barer Zahlung in Anrechnung gebracht oder vom fünfundzwanzigsten Tage des sechsten Monats nach dem Monat der Ausfuhr oder Niederlegung der zuckerhaltigen Waren ab bar erhoben werden. Auch kann sie vor dem Tage der Fälligkeit auf gestundete Zuckersteuer, welche gleichzeitig oder später als die Steuervergütung fällig wird, in Anrechnung gebracht werden. Ist der Tag der Fälligkeit ein Sonn- oder Festtag, so kann die Barzahlung bereits am vorhergehenden Werktag erfolgen.

Jede auf Grund einer Nachweisung für denselben Empfangsberechtigten angewiesene Vergütungssumme wird nur mit ihrem vollen Betrag in Anrechnung genommen; die Anrechnung eines Teiles des Betrags unter Barzahlung des Restes ist unzulässig.

§ 20. In der von dem Empfänger abzugebenden Quittung ist die Art der Zahlung (durch Anrechnung oder bar) anzugeben.

§ 21. Die oberste Landesfinanzbehörde kann, vorbehaltlich jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Aufsichtsmassregeln gestatten, dass den gewerbetreibenden, welche in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung zuckerhaltige Waren für die Ausfuhr herstellen, die Zuckersteuer für den nachweislich verwendeten inländischen Zucker erlassen oder erstattet wird, je nachdem unversteuerter oder versteuerter inländischer Zucker verwendet worden ist.

§ 22. Die oberste Landesfinanzbehörde kann die im § 21 vorgesehene Abgabenfreiheit des Zuckers auch dann zugestehen, wenn der Betrieb nur während der Zeit, in welcher für die Ausfuhr gearbeitet wird, einer ständigen amtlichen Ueberwachung unterworfen wird.

Digitized by Google

§ 23. Auf die Anmeldung und Abfertigung der in den §§ 21 und 22 bezeichneten Waren, sowie auf die Zahlbarmachung der Vergütung für solche finden die Vorschriften der §§ 5 bis 7, 11 bis 14 und 17 bis 20 entsprechende Anwendung.

Bezüglich des Gewichts des in den Waren enthaltenen Zuckers haben die Abfertigungsbeamten ihrem Revisionsbefund eine Bescheinigung auf Grund der über den Fabrikbetrieb geführten Aufsicht beizufügen.

Dem Fabrikanten ist gestattet, nach vorheriger Anzeige bei der Steuerstelle und Zahlung der Steuer oder Rückzahlung der Vergütung auch zum Absatze nach dem Inland aus der Fabrik oder öffentlichen Niederlage oder aus dem Privatlager unter amtlichem Mitverschlusse Waren zu entnehmen.

§ 24. Der Erlass oder die Vergütung der Steuer erfolgt bei der Aufnahme des Zuckers in die zollsicher abgeschlossenen oder unter ständiger Ueberwachung stehenden Räume der Fabrik, vorbehaltlich der Nacherhebung der Steuer oder der Rückforderung der Vergütung für die bei den Bestandsaufnahmen sich ergebenden Fehlmengen.

Von der Erhebung der Beträge für die Fehlmengen kann mit Genehmigung der Direktivbehörde ganz oder teilweise abgesehen werden, insoweit die Fehlmengen auf natürlichen Schwund oder Betriebsverlust zurückzuführen sind und kein Verdacht besteht, dass Waren unbefugterweise aus der Fabrik entfernt oder darin verbraucht worden sind.

In denjenigen Fällen, in welchen eine Entnahme zuckerhaltiger Waren in den freien Verkehr des Inlandes gegen Entrichtung des Eingangszolls erfolgt, findet eine Erhebung der Zuckersteuer oder eine Rückforderung der Vergütung nicht statt.

II. Zu § 6 Ziffer 2 des Gesetzes.

§ 25. Inländischer Zucker und Zuckerablauf kann zur Viehfütterung unter Beobachtung der nachfolgenden Maassregeln steuerfrei verabfolgt werden:

1. Der Zucker oder Ablauf ist unter amtlicher Aufsicht zur Verwendung als Nahrungs- und Genussmittel für Menschen untauglich zu machen (zu denaturieren).
2. Die Denaturierung ist durch Vermischung mit Oelkuchenmehl, Fleischfuttermehl, Fischfuttermehl, Fischguano, Torfmehl, Schnitzelstaub, gemahlenen Schnitzeln oder Reisfuttermehl in einer Menge von 20 vom Hundert des Reingewichts des Zuckers zu bewirken. Nötigenfalls ist der Zucker vor der Denaturierung zu vermahlen.
3. Abläufe gelten als denaturiert, wenn sie unter Zusatz von Stoffen der genannten Art oder mit trockenen Futterstoffen von schrot-, kleie- oder mehlförmiger Zerkleinerung in der Weise zu Viehfutter verarbeitet werden, dass sie die flüssige Form verlieren und ohne Benutzung undurchlässiger Gefässe versandt werden können, oder wenn ihnen Viehsalz in solcher Menge zugesetzt wird, dass ihr Quotient dadurch unter 70 sinkt.
4. Das Denaturierungsmittel ist von demjenigen, welcher die steuerfreie Verabfolgung beantragt, zu stellen; auch ist von diesem für die gehörige Vermischung mit dem Denaturierungsmittel nach Anleitung der Steuerbehörde Sorge zu tragen.
5. Die Denaturierung darf nur in einer Zuckerfabrik oder in einer öffentlichen Niederlage oder in einem Privatlager unter amtlichem Mitverschlusse für inländischen Zucker stattfinden.

§ 26. Zur Herstellung von Ultramarin kann inländischer Rohzucker nach Denaturierung durch Vermischung von 40 Teilen Rohzucker mit 35 Teilen unterschwefligsaurem Natrium (Antichlor) steuerfrei abgelassen werden.

§ 27. Zur Herstellung von Kupferoxydul kann inländischer Rohzucker nach Denaturierung durch Vermischung von 95 Teilen Rohzucker mit 5 Teilen Kupfervitriol steuerfrei abgelassen werden.

§ 28. Zur Verwendung bei der Herstellung von Seifen kann inländischer Zucker nach Vermischung mit kochender Seifenmasse steuerfrei abgelassen werden; die Vermischung hat in dem Verhältnisse von mindestens 4 Kilogramm Seifenmasse zu 1 Kilogramm Zucker zu erfolgen.

§ 29. In den Fällen der §§ 26 bis 28 findet die Bestimmung im § 25 zu 4 Anwendung.

Die oberste Landesfinanzbehörde kann weitere Aufsichtsmaassnahmen anordnen, auch in den Fällen der §§ 25 bis 28 eine andere Art der Denaturierung zulassen. Von den getroffenen Maassnahmen ist dem Reichskanzler Kenntnis zu geben.

Das Cacaoland Samoa.

II.

In einem weiteren Bericht des Herrn Professor Wohltman werden für die Produktionsfähigkeit Samoas an Cacaobohnen bestimmte Zahlen angegeben: Samoa soll als Cacao lieferndes Land eines nicht zu fernen Tages im stande sein, für 24 Millionen Mark, das Kilo zu 1,34 Mk. gerechnet, also 18 Millionen Kilo, Cacaobohnen zu verschiffen. Da haben wir wohl die Pflicht, ihm noch einmal das Wort zu lassen. Er ist am 9. Mai von Samoa abgereist und hat am Abend vorher in Apia noch einen Vortrag gehalten. Diesen wollen wir, da er über Hoffen und Harren dieser Cacaoinsel manchen interessanten Satz enthält, in dem folgenden weitergeben:

Die Veranlassung meiner Reise hierher bietet der Aufschwung, den der Cacaobau in Samoa in den letzten Jahren genommen hat. Nachdem die Inseln nun deutsch geworden sind, wollen wir aus ihnen doch das machen, was aus ihnen nur irgend zu machen ist. Es scheint sich hierbei, abgesehen von den Kokospalmen, hauptsächlich und zunächst um die Kultur des Cacaos zu handeln?

Meine Aufgabe war daher, zu prüfen:

›Liegen die Verhältnisse hier wirklich so, dass man mit gutem Gewissen raten kann, Cacao zu bauen?‹

Für die Beantwortung dieser Frage kommen hauptsächlich zwei Dinge in Betracht, die zu entscheiden sind, und zwar:

I. Sind die hiesigen klimatischen Verhältnisse für den Cacaobau geeignet?
II. Sind die hiesigen Bodenverhältnisse für den Cacaobau geeignet?

Bei den **klimatischen Verhältnissen** kommt es — wenn die nötigen Temperaturbedingungen für den Anbau von Cacao gegeben sind, und das ist hier ja der Fall — auf nichts so sehr an, wie auf die Regenverhältnisse. Wie steht es nun hier damit im Laufe des ganzen Jahres und wie in den einzelnen Monaten? Vor allen Dingen, giebt es Monate mit ausgesprochener andauernder Dürre, welche den Cacaobau gefährden?

Aus den geführten Tabellen ersehen wir, dass die Trockenzeit in Apia häufig eine sehr ausgedehnte ist und oft vier bis über fünf Monate lang anhält, und dass

Digitized by Google

sie obendrein in einigen Jahren eine recht intensive sein kann?

Wie steht es nun in bezug auf diese Gesamt-Regenmenge und auf die Verteilung derselben in anderen Cacao bauenden Ländern?

Die Insel Trinidad ist in vieler Hinsicht Samoa ähnlich und weist auch eine der hiesigen ähnliche Höhe in den Niederschlägen auf. Daraus könnten wir schliessen, dass sich auch hier eine so blühende Cacaokultur entwickeln wird, wie sie dort ist, wenn nicht ein wesentlicher Unterschied darin läge, dass dort die dürren Monate bei weitem nicht so arm an Niederschlägen sind wie hier. Obgleich dort der regenärmste Ort St. Anns im mittleren Durchschnitt nur 1700 mm Jahresregenmenge aufweist gegen das Mittel von 2981 mm in Apia, so ist es doch in Trinidad seltener, dass der monatliche Durchschnitt unter 50 mm geht, während es hier in Apia oft Monate giebt, in denen nur 1,6 und bis 20 mm Regen fallen. Wenn nun hier auch die Gesamt-Niederschlagsmenge zu genügen scheint, so kann doch der Cacaobaum in Samoa sehr leiden, wenn sich derartige Trockenheit, wie wir sie leider in diesem Jahre zu beklagen hatten, öfters einstellt.

Auf fünf Jahre ist Ihnen hier ein trockenes Jahr sicher, ja, auf sechs Jahre können Sie beinahe zwei trockene Jahre rechnen, das lässt die vorliegende Regentabelle deutlich erkennen, und somit dürfen Sie gleichmässig gute Ernten nie beständig erwarten.

In Kamerun haben wir seit 1896 einen Cacaobau in grösserer Ausdehnung; es liegen dort die Regenverhältnisse auch wesentlich günstiger.

Es betragen die Jahresregenmengen auf folgenden drei Pflanzungen: Bibundi 9½ Meter, Isongo 7,4 Meter (noch zweieinhalbmal soviel wie hier), in Mokundange 4,2 Meter. Es giebt in Bibundi einzelne Monate mit einer Niederschlagsmenge von über 2000 mm, also in einem Monat beinahe so viel, wie wir hier während des ganzen Jahres haben.

Die hier vorhandenen Regenmessungen beziehen sich allerdings nur auf die Küste. Es sind jedoch die Niederschläge im Innern und auch auf der Südseite der Insel höher. Somit ist der Anbau von Cacao in höheren Lagen hier günstiger, trotzdem die Bodenbeschaffenheit dort vielleicht weniger geeignet ist. Wir haben hier je höher hinauf, desto grössere Niederschläge, auf dem Lanutoo erreichen sie die Höhe von etwa sechs Meter pro Jahr. Aber wenn auch da oben die Höhe von etwa 600 Meter über dem Meere sicherlich noch dem Cacaobau zuträglich ist, so ist doch ein Uebelstand zu berücksichtigen, den ich dort an den Pflanzen beobachtet habe. Die Baumvegetation ist in den oberen Gebieten der Insel derartig mit Flechten, Orchideen, Epiphyten und anderen Schmarotzern überzogen, wie ich es kaum in einem anderen Lande gesehen habe. Der Cacaobaum würde daher unter jenen Schmarotzern leiden. Der Stamm, mit Flechten und Pilzen überzogen, würde nicht nur seiner Säfte beraubt werden, sondern es würden auch dem Blütenansatz mechanische Hindernisse bereitet.

Wenn der Wald um den Lanutoo niedergeschlagen würde, so wäre das ein grosser Fehler, denn einerseits ist der dortige schwere, sehr eisenschüssige Lehmboden für den Cacaobau ungeeignet, andererseits aber auch würde der entblösste Boden durch den Regen heruntergespült und weggewaschen werden.

Die Gipfel der Berge dürfen niemals abgeholzt werden, da hierdurch die Regenverhältnisse für das ganze Land wesentlich ungünstig beeinflusst werden. Es muss wenigstens bis zu 150 Meter unter dem Gipfel der Wald stehen gelassen werden.

Wenden wir uns nun zu den **Bodenbeschaffenheiten auf Samoa**: sind diese für einen Anbau von Cacao günstig?

Wir haben es hier zum grössten Teil mit Basaltlava als Muttergestein zu thun, und zwar sind die hier vorkommenden Basaltgesteine zum Teil alten, zum Teil jungen Ursprunges. Teilweise sind die Lavaströme in Samoa noch so jungen Ursprungs, dass sich kaum ein Verwitterungsboden darauf gebildet hat und dass das harte Gestein klar zu Tage tritt, daneben sind aber auch grosse Flächen vorhanden, wo über dem Basalt eine tiefe Verwitterungsschicht liegt, die zur Kultur einladet. Aber es zeigt der hiesige Basaltboden nicht den grossen Reichtum an Kali wie in Kamerun, dafür leider einen um so grösseren an Eisen und ausserdem sehr viel Felsen und Gesteinstrümmer.

An manchen Stellen ist der Reichtum des Bodens an Eisen so ausserordentlich, fast 30 Prozent, dass daraus ein Nachteil erwächst.

Wenn wir nun die Frage untersuchen wollen, inwiefern dieser Boden für den Cacaoanbau geeignet ist, so haben wir dabei zweierlei Bodenarten zu unterscheiden:

1. den, der an Ort und Stelle der Verwitterung liegen geblieben, dort verwittert ist;

2. den, der im Laufe der Zeit durch die angeschwollenen Bäche heruntertransportiert und in den unteren Lagen und Niederungen angehäuft und aufgeschwemmt ist.

Bei dem ersteren, dem sogenannten primären Boden, hängt die Güte ganz davon ab, ob sich in ihm viele oder nur wenige oder gar keine grösseren Gesteinstrümmer erhalten haben, und dann, wie tief er ist, bis man auf das feste Grundgestein stösst. Günstige primäre Bodenlagen finden sich hier auf grösseren und kleineren Hochebenen und Plateaus verschiedentlich vor, doch, wie mir scheint, immer nur in Flächen von einer Grösse von nur 10 bis 20 ha. Sie wechseln mit felsigen oder steinigen Partien.

Bei dem anderen, dem sogenannten sekundären Boden, ist das Material zusammengetragen. Die kleinen Bäche, die hier zwar nicht immer sehr zahlreich von den Bergen herunterströmen, hatten vor hundert oder tausend Jahren ganz andere Wege, als sie jetzt laufen. Im Laufe der Zeit haben sie das Material heruntergeschafft, aus dem sich dieser sekundäre Boden nunmehr zusammensetzt. Oft hat an Stellen, wo Sie es sich garnicht träumen lassen, einmal ein solches Flussbett gelegen, und sowie Sie bei Ihren Bohrungen und Grabungen auf Steine stossen, die abgerundet sind, so können Sie sicher sein, dass dort einmal Wasser gelaufen ist. In dem primären Boden sind alle Gesteine eckig und zumeist mit rauher Oberfläche. Ferner gilt als sicheres Zeichen dafür, dass Sie es mit sekundärem Boden zu tun haben, wenn Sie bei Ihren Bohrungen auf eine Kiesschicht stossen. Es kann auch vorkommen, dass unter der Kiesschicht wieder fruchtbarer Boden liegt, und dann muss geprüft werden, ob die Kiesschicht nicht zu stark ist, so dass die Pfahlwurzel des Cacaobaumes sie durchdringen und wieder in die bessere Schicht gelangen kann.

Hier an der Nordseite der Insel ist nun der Boden ganz ausserordentlich steinreich und locker in der Zusammensetzung, dagegen ist er an der Südseite und überhaupt, sobald Sie über die Berge kommen, lehmiger, fetter und fester. Sie können dies schon bei einer flüchtigen Wanderung über die Insel beobachten, denn während hier der Regen meist sofort wieder in dem Erdboden verschwindet, so müssen Sie da drüben fast fortwährend, wenn es einige Zeit vorher geregnet hat, durch Wasserpfützen patschen. Je fester nun in dieser Hinsicht der Boden ist, desto besser wird er in der trockenen Jahreszeit die für den Cacao nötige Feuchtigkeit halten.

Wenn Sie nun die Absicht haben, sich in Samoa ein Stück Land zu kaufen, so ist es vorerst nötig, dass

Digitized by Google

Sie quer durch den Wald einen Durchschlag, eine sogenannte Pikade, machen und in diesem Durchschlag recht viele Löcher graben, um die Güte des Bodens zu prüfen. In Deutschland sind sämtliche Aecker bonitiert worden und es haben die deutschen Landwirte oder die Regierungen sich nicht gescheut, recht bedeutende Kosten dafür aufzuwenden. Auch hier muss jeder Pflanzer wissen, wie sein Boden beschaffen ist; durch Löchergraben muss er sich darüber Gewissheit verschaffen. Und wenn es jemand unternehmen sollte, sich ohne eine solche Prüfung hier Land anzukaufen, so muss man ihn als äusserst leichtsinnig bezeichnen. Auch wenn Sie an einer Stelle einen ganz guten Boden gefunden haben, so kann derselbe doch auf ganz kurze Strecken ungemein schnell wechseln. Wenn Sie z. B. von Apia aus die Strasse nach Vaitele heruntergehen und dabei die Grabenränder genau betrachten, so können Sie auf einer Strecke von nur 500 Metern 10 bis 20 wechselnde Bodenlagerungen beobachten. So mannigfaltig ist hier der Boden gestaltet!

Die Bodenlagerung ist nun von der grössten Bedeutung für die Entwickelung des Wurzelsystems des Cacaobaumes, somit auch seiner ganzen Gestaltung, Entwickelung und Lebensdauer.

Durch die Freundlichkeit des Herrn Kapitän Hufnagel sind mir hier drei Wurzelstämme von älteren Cacaobäumen aus der Vaitele-Pflanzung zur Verfügung gestellt, an denen ich Ihnen das Wurzelsystem des Cacaobaumes im Verhältnis zu dem Boden klarlegen möchte.

Da ist zunächst an dem ersten Baum eine lange Pfahlwurzel, die bis zu einem Meter gerade in den Grund hinunter ging. Gewöhnlich geht die Pfahlwurzel einen bis anderthalb Meter tief in den Erdboden. Je tiefer sie gehen kann, um so besser ist es für den Cacaobaum. Sie sichert dadurch dem Baum die Feuchtigkeit des Untergrundes, denn die Aufgabe dieser Pfahlwurzel ist, dem Baum das nötige Wasser zuzuführen. Rings um das obere Stammende der Pfahlwurzel herum sehen wir ein dichtes Gewebe von Kronenwurzeln. Diese Kronenwurzeln holen dem Baum die Pflanzennährstoffe aus dem Boden. Sie liegen zum Teil dicht unter der Oberfläche, zum Teil tiefer, und es ist daher sehr verkehrt, wenn man glaubt, dem Baum durch tiefes Hacken um den Stamm herum zu nützen; dadurch können nur zu leicht die Kronenwurzeln durchschnitten werden. Daher ist das Hacken stets flach und mit grosser Vorsicht auszuführen.

Die Pfahlwurzel, welche Sie hier am ersten Baum sehen, ist zwar lang genug, um den Baum mit Wasser zu versorgen, aber der Baum ist mit der Wurzel aus der Lehmschicht in eine Kiesschicht gekommen. Hier ist es ihm zu dürre geworden. Ein Pilz hat sodann den Stamm befallen und, weil er nicht genug Widerstandsfähigkeit hatte, ist die Rinde zerstört, wodurch das Absterben des an Wassermangel leidenden Baumes herbeigeführt wurde.

Die Pfahlwurzel des zweiten Baumes ist nur etwa 65 Zentimeter lang geworden, sie stiess dann auf Grundwasser, was der Baum nicht vertragen kann. Er ging infolgedessen ein.

Der dritte Baum hat von vornherein den Keim des Todes in sich getragen. Die Pfahlwurzel hatte sich gespalten, und die beiden dünnen kurzen Abzweigungen konnten unmöglich den dicken Stamm mit dem nötigen Wasser versorgen. Solch ein Baum kann sich lange hinquälen, er wird aber nie volle Erträge liefern, er wird nie das auf ihn angewandte Kapital rentabel machen, und man kann eben nur eins an ihm tun, das ist ihn sobald wie möglich herausreissen und durch einen besseren ersetzen.

Ja, meine Herren, die Cacaopflanze ist auch in Rücksicht auf das Wurzelsystem eine diffizile Pflanze, man kann mit ihr — gestatten Sie mir den Ausdruck — nicht Schindluder spielen, man muss bei ihr alle nur mögliche Sorgfalt anwenden und ihr vor allem einen richtigen Standort bieten.

Tiefgründiger Boden von ein bis zwei Meter ist der beste, es schadet dabei aber auch nichts, wenn zwischen dem Boden noch einige Gesteinsblöcke oder Brocken liegen. Nur muss vorher mit der Eisenstange genau festgestellt werden, dass die einzusetzende Pflanze nicht direkt auf einen Stein zu stehen kommt. Man kann dadurch die Standortsverhältnisse besser gestalten, dass man bei dem Pflanzen eines jeden Baumes sich erst genau von der Beschaffenheit des Platzes, an den man pflanzen will, überzeugt, und wo die Bedingung der Tiefgründigkeit nicht gegeben ist, da muss man eben danach trachten, sie durch Hinwegnahme der im Wege liegenden Steine zu schaffen. Die Bäume sterben sicher ab, wenn die Pfahlwurzel auf einen breiten Stein stösst. Ja zuweilen, wie ich selbst hier beobachtete, ist die Ursache für das Eingehen eines Baumes, dass die Pfahlwurzel bei ihrem Vorwärtsdringen in ein Loch des porösen Basalts gerät und dann nicht weiter kann. Der Gewinn im Cacaobau liegt aber gerade darin, dass man einen langjährigen Baum erzielt. Während ein krankhafter Baum, der an einem schlechten Standort leidet, nur etwa 15 Jahre Lebensdauer hat, kann ein gesunder Baum 35 Jahre alt werden, es können somit 20 Jahre an ihm verdient werden, wenn man richtig aufpasst. — Wenn Sie nicht gehörig mit einer eisernen Stange den Untergrund für Ihre Bäume prüfen, so kann es Ihnen ferner passieren, dass die Pflanzen vier bis fünf Jahre üppig aufschiessen, wenn sie dann aber in eine Kiesschicht geraten sind, fehlt ihnen das Wasser und bei der nächsten Trockenheit gehen sie ein. Es ist oft erstaunlich, in welcher Weise sich die am falschen Ort gepflanzten Bäume hier quälen, um am Leben zu bleiben. Da können Sie hier eine Wurzel sehen, die sich wie ein Bandwurm in eine solche Kiesschicht hineingewunden hat. Jeder einzelne Stein ist in die Wurzel hinein abgedruckt worden, bis der Wurzel die Kraft gebrach und sie nicht weiter konnte. Der Baum starb infolgedessen ab.

Nun möchte ich Ihnen noch einige praktische Andeutungen geben, wie der Cacao zu pflanzen und wie er weiter zu behandeln ist.

Man kann Cacao auf mehrfache Weise anpflanzen. Entweder man legt drei Bohnen direkt auf das geprüfte und vorbereitete Pflanzloch aus und lässt später, wenn sie gekeimt haben, die beste Pflanze stehen, oder Sie können die Pflanze aus Saatbeeten auspflanzen, oder Sie können die Pflanze in Baskets oder in Bambusröhren aussetzen. Bei der Bohnenauslage kann kein Unfug mit der Wurzel der Pflanze angestellt werden, wie bei dem Auspflanzen von Saatbeeten, da bei der Bohnenauspflanzung die Pfahlwurzel sich wenigstens frei entwickeln kann. Dagegen wird hierbei die Reinigung der Pflanzung erheblich verteuert, die sich leichter bewerkstelligen lässt, wenn die Pflanzen von vornherein eine gewisse Grösse aufweisen.

Wie schon erwähnt, muss man mindestens zwei bis drei Fuss tiefe Pflanzlöcher machen und darunter mit einer Eisenstange noch tiefer nachfühlen, ob hinderliche und zu entfernende Gesteinstrümmer vorhanden sind. Es mag dies in anderen Ländern, wo die Verhältnisse günstiger liegen, wie z. B. in Kamerun, nicht überall nötig sein, hier ist es aber bei der Unmenge Steine im Boden unbedingt nötig.

Ist die Pflanze aus dem Saatbeet herausgenommen, so muss sie auch richtig in das Pflanzloch hineingesetzt werden. Es ist ganz unglaublich, wie sehr in dieser Beziehung gesündigt wird. Ich habe Ihnen hier eine grosse Anzahl Pflanzen mitgebracht, die derartige Missbildungen der Pfahlwurzel aufweisen, dass

Digitized by Google

an ein gedeihliches Weiterkommen der Bäume gar nicht zu denken ist. Die Wurzeln sind, wie es eben kam, in die Pflanzlöcher hineingepresst, und da sehen Sie, wie sich das, was eine gerade in den Erdboden hineingehende Pfahlwurzel sein soll, hier in diesen Beispielen als ein Geringel oder ein rechter Winkel oder eine Trompete zeigt oder was der Gebilde mehr sind. Das kommt davon, wenn unerfahrene schwarze Arbeiter oder Eingeborene das Auspflanzen besorgen. Nur ein Mann mit genügender gärtnerischer Erfahrung sollte das Auspflanzen verrichten! Solche krüppelhafte Pflanzen können zuerst ganz gut wachsen, sie werden aber niemals einen gesunden Cacaobaum abgeben und Ihnen nie volle Ernten liefern, höchstens 40 bis 50 %, und werden dann auch nie ein so hohes Alter erreichen, dass Sie genügend daran verdienen können. Dieser Fehler des ungeschickten Auspflanzens ist überall in Samoa gemacht worden, und es war geradezu betrübend, die Resultate der Unfähigkeit der schwarzen Arbeiter und einer nicht genügenden Kontrolle beim Pflanzen zu sehen. Die Schwarzen sowohl wie die Samoaner sind zur Zeit nicht imstande, einen Cacaobaum richtig auszusetzen, das müssen die Weissen selbst thun.

Die Saatbeete können nun auch mit Bambusröhren oder mit Baskets, oder mit Tüten aus Netzdraht angelegt werden.

Die Bambusröhren kommen nur wenig in Frage, da es nur wenig Bambus auf den Inseln gibt, um damit grössere Saatbeetanlagen zu machen.

Bei der Anlage mit Baskets habe ich hier einen Fall beobachtet, bei dem die Baskets zu dicht nebeneinander gestellt waren. Beim Herausnehmen der Baskets sackte nun die Erde zusammen, und die Wurzeln erhielten hierdurch einen Knick. Dieses entging dem Cacaopflanzer. Er setzte sorglos die Baskets in die Pflanzlöcher, und die Folge war eine sehr kümmerliche Kultur.

Für die hiesigen Verhältnisse scheint mir die Aussaat in Netzdraht die beste. Ich habe hier ein derartiges Muster anfertigen lassen. Sie sehen, wie der Netzdraht zu einer Tüte geformt ist. Diese Tüte wird vor dem Füllen mit Erde mit einem Bananenblatt ausgelegt. Die Bananenblätter halten sich so lange, bis die Pflanzen an ihren Standort gesetzt werden können. Sie müssen jedoch darauf achten, dass reiner Eisendraht genommen wird, damit er nachher in der Erde verrostet und der Wurzel keine Hindernisse bietet. Galvanisierter Draht darf nicht genommen werden und ist obendrein teurer.

Die weitere Frage, ob Schattenbäume nötig sind, ist viel umstritten; sie hat an allen Orten Gegner und Verteidiger. Im allgemeinen lässt sich sagen, dass man Schattenbäume dort, wo grosse Niederschläge und mithin auch viel bedeckter Himmel vorkommen, entbehren kann. Dort hingegen, wo die Niederschlagsmengen unter 4000 mm pro Jahr heruntergehen, wird man kaum ohne sie auskommen können. Von starken Winden haben Sie hier ja im allgemeinen wenig zu leiden. Wo aber Winde den Cacaobaum treffen können, müssen entschieden Schattenbäume des Schutzes wegen angepflanzt werden. Von den Schattenbäumen ist für die Samoainseln die Albizzia stipulata wohl die beste. Albizzia moluccana wächst zwar schneller, ist aber zu windbrüchig; pro acre sollten 10 Schattenbäume das Minimum und 20 das Maximum sein. In Trinidad pflanzt man an vielen Stellen 50 % Schattenbäume, d. h. immer einen Cacaobaum und einen Schattenbaum abwechselnd. Die Anzahl muss eben erprobt werden. Eine bestimmte Regel lässt sich darüber nicht aufstellen, da die Verhältnisse hier zu verschieden liegen, sowohl was die Bodenbeschaffenheit wie die klimatische Lage anbetrifft. Bald liegt leichter, bald schwerer Boden vor, bald tiefer, bald flachgrundiger, bald lockerer, bald fester, ebenso wechseln auch Klima und besonders die Regenverhältnisse örtlich sehr. Den Einzelverhältnissen entsprechend wähle man daher die Zahl der Schattenbäume pro acre zwischen 10 und 20.

Was nun das Beschneiden der Bäume anbetrifft, so dürfte hier ein guter Baum vor dem dritten Jahr eigentlich überhaupt kein Beschneiden notwendig haben.

Bis zu diesem Zeitpunkt muss jeder wirklich gut gepflanzte Baum normal aufwachsen. Wenn er das nicht thut, so ist es häufig das beste, Sie reissen ihn heraus, als dass Sie aus einem solchen Baum noch etwas zu machen versuchen.

Allerdings, sollte der Baum in jungen Jahren Wasserreiser schiessen, so müssen diese entfernt werden. Aber auch das ist nach meiner Ansicht zumeist ein Zeichen, dass irgend etwas Fehlerhaftes zu Grunde liegt, und daher ist es notwendig, die Ursache der Wasserreiser festzustellen. Wasserreiser darf ein Cacaobaum eigentlich nur in älteren Jahren schiessen. In späteren Jahren freilich, wenn der Baum anfängt, altersschwach zu werden, ist es dann auch sehr dienlich, wenn Sie ein Wasserreis stehen lassen. Dieses wird sich dann gut entwickeln und einen neuen kräftigen Stamm abgeben. Dadurch wird der Baum verjüngt.

Die Form der Bäume lässt hier zu wünschen übrig. Von den beiden gebräuchlichsten, der Etagen- und der Korbform, wird erstere überall verworfen und kommt nur noch vereinzelt in Zentralamerika vor. Auch für hier scheint mir die Korbform die angebrachtere.

Die Cacaosorte, die wir hier haben, lässt sich nicht mit Sicherheit bestimmen. Sie scheint dem guten Trinidad Criollo am nächsten zu stehen. Da die Sorte sich bis jetzt gut bewährt hat, ist es eigentlich das beste, wenn Sie sich nicht auf weitere Experimente, eine bessere einzuführen, einlassen, sondern bei dieser Sorte bleiben. Bei der Auswahl der Saat müssen Sie darauf achten, dass Sie keine Pods von zu jungen Bäumen nehmen, auch ist der dünnschalige Cacao dem dickschaligen entschieden vorzuziehen. Die dünnschaligen Pods weisen auch immer eine schönere Bohne auf als die dickschaligen, und werden Sie daher aus dünnschaligen Pods die beste Qualität erzielen.

Was für Erträge darf man bei dem Cacaobau erwarten?

Die für hier gemachten Ernteangaben von 6 bis 7 Pfund pro Baum können nicht als Mittel für eine längere Reihe von Jahren gelten und müssen sehr reduziert werden. In Kamerun liegen bereits längere Erfahrungen vor. Nach denselben wurden auf dem Hektar im Mittel auf der Pflanzung Kriegsschiffhafen geerntet: im Jahre

1890	354	kg	von vierjährigen und älteren Beständen,
1891	404	»	» »
1892	390	»	» »
1893	416	»	» »
1894	751	»	» »
1895	701	»	» »
1896	659	»	» »
1897	676	»	» »
1898	751	»	» »
1899	678	»	» »

Sie sehen, wie die ersten Jahre, in denen nur junge Bestände vorlagen, natürlich die geringsten Ernten ergeben haben. Mit dem Jahre 1894 waren die meisten Bestände ausgewachsen und volltragend. Die grösste Ernte, die bei den günstigen Verhältnissen Kameruns erzielt wurde, ergab 751 Kilo gleich 15 Zentner pro Hektar von im Mittel 450 Bäumen. Sie können sich nun leicht selbst ausrechnen, wie sich der Ertrag eines einzelnen Baumes in den einzelnen Jahren verhält, im günstigsten Falle betrug er 3½ Pfund im Durchschnitt bei einer bepflanzten Fläche von rund 300 ha. —

Digitized by Google

Nun noch ein Wort über Düngungen! Der hiesige Boden ist nicht nur durch seine natürlichen Verhältnisse bestimmt, sondern ist auch durch die Samoaner beeinflusst worden. Sie müssen bedenken, dass in früheren Zeiten die Inseln viel stärker bewohnt und bebaut waren als jetzt. Während wir jetzt nur an den Küsten herum die Siedlungen der Eingeborenen haben, wohnten damals die Samoaner bis hoch in die Berge hinauf. Wir haben es also auf dem grössten Teil der Flächen, die jetzt für den Kakaobau in Frage kommen, nicht mehr mit jungfräulichem Boden zu tun, sondern mit Boden, der bereits stark unter Kultur gewesen ist. Was nun die Samoaner vornehmlich anbauen, Bananen, Taro, Yams, Palmen und Brotfruchtbäume, liefert alles sehr stärkemehlhaltige Früchte. Diese Pflanzen müssen mithin dem Boden viel Kali entzogen haben. In Deutschland hatten wir den gleichen Fall mit der Phosphorsäure. Der in Deutschland vornehmlich betriebene Körnerbau entzieht dem Boden hauptsächlich Phosphorsäure, und nachdem Jahrhunderte lang der deutsche Landwirt mit jeder Fuhre Weizen oder Roggen, die er von seinem Hofe fuhr, auch so und soviel Pfund Phosphorsäure von seinen Aeckern entfernte, trat eine so starke Verarmung des Bodens an Phosphorsäure ein, dass es nötig wurde, ihm diesen Stoff auf künstliche Weise wieder zuzuführen. Jetzt wird überall in Deutschland die Phosphorsäuredüngung benutzt, und ohne sie ist in Deutschland ein rentabler Ackerbau unmöglich.

Der Boden Samoas war nun von vornherein gerade nicht kalireich, und durch den Raubbau der Eingeborenen sind ihm noch ganz bedeutende Mengen Kali entzogen worden. Die Dungstoffe und Exkremente der Eingeborenen wurden nie gesammelt und somit nie dem Acker zugeführt, um das entzogene Kali wieder zu ersetzen, sondern sie wurden vom Meere weggeschwemmt und gingen verloren. Man kann annehmen, dass also früher bei einer Bevölkerung von über 40 000 Samoanern in einem jeden Jahre rund 80 000 Pfund Kali und in 500 Jahren die Menge von 400 000 Zentnern Kali den Feldern entführt worden ist, so dass sie allmählich daran verarmten.

Diese Armut des Bodens tritt auch auf den Eingeborenenfeldern vielfach zu Tage. Sie können beobachten, dass diese Felder oft recht kümmerlich aussehen und nichts mehr darauf wachsen will. Wo Eingeborenenfelder vor nicht langer Zeit gewesen sind, sollte daher auf keinen Fall Cacao angebaut werden. Sie müssen nicht etwa denken, dass es Gewinn bringt, wenn Sie sich die Arbeit des Waldschlagens und -Räumens ersparen, indem Sie auf den bereits geklärten Eingeborenenfeldern die Cacaobäumchen auspflanzen. Cacao ist eine Frucht, die viele Nährstoffe beansprucht, insbesondere viel Kali, und man hat mit Anpflanzungen auf schon benutzten Feldern immer schlechte Erfahrungen gemacht, auch in Kamerun, wo die Verhältnisse viel günstiger liegen wie hier. In Trinidad konnte Cacao auf alten abgebauten Zuckerrohrfeldern überhaupt nicht aufkommen, wie Dr. Preuss berichtet.

Wenn Sie sich nun Land kaufen oder pachten wollen — im allgemeinen bin ich nur für das Kaufen und nicht für das Pachten —, so müssen Sie auch darauf achten, dass Sie sich solches Land kaufen, welches noch nicht benutzt war oder sich wenigstens seit der letzten Benutzung genügend lange erholt hat. Und da kommen wir zu der Frage: wie alt muss der Wald sein, der auf dem Lande gewachsen ist, um den Cacaobau auf demselben auch rentabel werden zu lassen?

Die Eingeborenen haben ihr Land stets wieder aufbuschen lassen, sobald sie merkten, dass es nicht mehr volle Erträge gab. Ferner haben sie bei der abnehmenden Einwohnerzahl die Gegenden im Innern immer mehr verlassen und sich auf die Küste beschränkt. Somit haben wir es in Upolu meist mit sekundärem Wald zu tun und mit nur sehr wenig primärem, der ohne Unterbrechung auf dem Lande gestanden hat. Der sekundäre Wald ist hier nun 150 bis 100, meistens jedoch nur kaum 80 Jahre alt. Auch in letzterem Falle können Sie ihn ruhig niederschlagen. Nur hüten Sie sich, dass Sie einen Wald von nur 30 bis 40 Jahren niederschlagen, denn da sind noch nicht genügend Pflanzennährstoffe wieder frei geworden, um den Cacaobau lohnend zu machen.

In anbetracht dieser Thatsachen und um mehr Land in Kultur nehmen zu können, als sonst empfehlenswert, ist nun die Frage aufzuwerfen, ob es nicht zweckmässig und rentabel ist, durch Düngung mit künstlichen Düngemitteln die fehlenden Pflanzennährstoffe dem Boden zuzuführen. Meine Bodenuntersuchungen sowie die von anderen Analytikern ausgeführten haben bestätigt, dass es hier manchem Boden für den Cacaobau vor allem an genügenden Mengen Kali fehle; andere Pflanzenstoffe fehlen weniger. Kalisalze sind daher in erster Linie zu versuchen. Das ist denn nun auch geschehen, und zwar sowohl in Palmbeständen wie in Cacaokulturen. Bereits im vorigen Jahre hat sich die Deutsche Handels- und Plantagen-Gesellschaft der Südseeinseln auf meine Veranlassung drei verschiedene Sorten Stassfurter Kalisalze beschafft, und die Versuche, die auf der Vailele-Pflanzung damit angestellt sind, haben ein sehr beachtenswertes Resultat ergeben. Die kleinen gedüngten Pflanzen haben sich viel besser entwickelt, als die nicht mit Kali gedüngten, und zwar scheint von allen Düngerarten der Kalisalze das konzentrierte Chlorkali den besten Erfolg zu haben. Es bleibt nun abzuwarten, ob die Wirkung dieses Kalisalzes sich auch weiter bewährt. Ist das der Fall, so besitzen wir in demselben ein Mittel, dem Boden Upolus dort, wo er erschöpft ist, aufzuhelfen und für neue Kulturen wieder anbaufähig zu machen. Sie brauchen dann nicht Jahrzehnte lang zu warten, bis sich ein ausgesogener Boden erholt hat und neue Pflanzennährstoffe durch Verwitterung frei geworden sind, sondern Sie können durch Kalidüngung den Boden kulturfähig machen und ihn durch fortgesetzte alljährliche Düngungen kulturfähig erhalten.

Und nun zum Schluss, meine Herren! Ich kann Ihnen den Rat nicht dringend genug geben, streben und lernen sie weiter! Verschaffen Sie sich mehr Informationen als Sie von Haus aus besitzen, betreiben Sie immer mehr Studien über den Bau des Cacaos. Als Leitfaden — ich kann Ihnen hier in der kurzen Zeit ja unmöglich alles beschreiben — kann ich Ihnen nur das von Herrn Dr. Preuss erschienene und Ihnen bekannte Werk über seine Reise nach Zentral- und Südamerika empfehlen. Sie werden an diesem Buche eine wahre Fundgrube der Belehrung haben. Wenn möglich, setzen Sie sich zusammen dabei und arbeiten Sie es miteinander durch. Wenn drei, vier oder fünf Herren sich das Buch gemeinsam vorlesen und miteinander besprechen, so werden Sie die darauf angewandte Zeit nie bereuen!

Ich persönlich kann nicht von Ihnen scheiden, ohne Ihnen den allerherzlichsten Dank für die Liebenswürdigkeit, mit der Sie mir bei meiner Arbeit entgegengekommen sind, abzustatten. Insbesondere danke ich meinen Begleitern auf den Wanderungen über die Inseln, durch deren Aussprache ich noch manches hinzulernen konnte, was mir bisher fremd war.

Mein Wunsch für Sie ist, dass Sie das angefangene Werk mit Erfolg fortsetzen mögen!

Zum Schluss dieser Reiseberichte muss ich noch kurz die wichtige Frage berühren, wieviel Land für Cacaokulturen in Deutsch-Samoa überhaupt vorhanden ist. Ich werde diese Frage eingehender in meinem Buche über Samoa zu erörtern haben. Aus der Beantwortung dieser Frage

Digitized by Google

ergibt sich der wirtschaftliche Wert unseres Besitzes für die nächste Zukunft, und die entsprechend demselben haben wir für die nächste Zukunft unsere Maassnahmen zu treffen.

Die Grösse Deutsch-Samoas wird auf 2572 Quadratkilometer angegeben. Hiervon entfallen nach meiner Schätzung 33 Prozent auf steiles und hochgelegenes Gebirge und abschüssiges Terrain in den niederen Lagen; sie sind für Kulturen ungeeignet und durchaus benötigt für die Erhaltung des Waldes, dessen Niederlegen in den höheren und steilen Lagen ein nie wieder gut zu machender Fehler wäre.

Des weiteren bestehen wohl 10 bis 12 Prozent Fläche aus jüngerer Lava, deren glatte Steinfläche oder zu flache Verwitterungsrinde eine Bebauung noch nicht zulassen. Auch Upolu hat solche Flächen auf seiner östlichen Hälfte und südlichen Seite in grösserer Ausdehnung aufzuweisen.

Sodann halte ich mindestens 15 Prozent der Fläche für zu felsig, steinig, kiesig oder für zu eisenreich oder sumpfig oder tonig, um für den Cacaobau und edle tropische Gewächse in Betracht kommen zu können. Auf derartigem Lande können wohl strichweise Kokospalmen, Bananen und auch Brotfrucht und Jams gedeihen, aber auch immer nur mit geringem Ertrage. Vielleicht ist jedoch dieses Land später einmal teilweise zu meliorieren.

Demnach verbleiben als Rest 40 Prozent, das macht 1029 Quadratkilometer. Rechnet man hiervon Bäche, Seen, Wege, Dorfplätze u. s. w. ab, so ergeben sich rund 1000 Quadratkilometer = 100 000 Hektar als gutes, anbaufähiges Land. Innerhalb dieser Fläche liegen auch die meisten Felder der Eingeborenen. Und diese müssen ihnen vorläufig verbleiben. Wie gross die Fläche bei der herrschenden Waldbrand-Wechselwirtschaft sein muss, um einer Eingeborenen Bevölkerung von rund 40 000 Köpfen, sowie einer eventuellen Vermehrung jederzeit genügende Nahrung zu gewähren, wage ich heute noch nicht sicher anzugeben. Ich vermute, dass dafür mindestens 1 Hektar pro Kopf der Bevölkerung als Mindestmaass erforderlich ist. Unter dieser Annahme verbleiben höchstens 50 000 Hektar = 125 000 acres für die Kulturen der Weissen. Diese Fläche ist eher zu hoch als zu niedrig von mir taxiert Sehr gross wird daher die Zahl der einzelnen Cacaopflanzer nicht sein können, welche neben den Cacaobaugesellschaften mit grösserem Landbesitz in Samoa Platz finden. Immerhin dürfte für 500 Einzelpflanzer, vielleicht sogar für 750, die sich mit einem Besitz von im Mittel 40 Hektar = 100 acres begnügen, im Laufe der Zeit genügend Land vorhanden sein. Das würde jedoch voraussetzen, dass auch auf Savaii der weisse Pflanzer Zutritt erhält und sich ansiedeln kann. Daran ist indessen vorläufig bei dem Mangel an Arbeitern, bei der Unsicherheit durch den rauchenden Vulkan und aus verschiedenen anderen Gründen gar nicht zu denken. Und infolgedessen wird die Zahl der in Samoa bezw. auf Upolu zulässigen und möglichen Cacaopflanzer kaum die Hälfte der oben berechneten Ziffern im Laufe der nächsten etwa 30 Jahre meines Erachtens ausmachen können.

Ich möchte es nicht unausgesprochen lassen, dass über die wirtschaftliche Bedeutung Samoas auch heute noch bei uns im Mutterlande eine grosse Unklarheit und Ueberschätzung herrscht. Samoa hat für Deutschland aus historischen, aus politischen und nicht zum mindesten aus marinen Gründen einen ausserordentlich grossen Wert, und die Besitzergreifung Samoas war obendrein für uns geradezu Ehrensache geworden. Die grüne Farbenpracht der Inseln, ihre herrliche Lage in der vielgepriesenen Südsee entzücken jeden Naturfreund und machen ihren Besitz überaus begehrenswert. Das alles steht unwiderruflich fest, aber berührt keineswegs den wirtschaftlichen Wert der Inseln. Dieser letztere ist ein günstiger. Es lässt sich aus Samoa etwas machen. Die steigende Ausfuhr wird dieses belegen, wenngleich sie auch nicht jene Berge Cacao aufweisen wird, welche von Schwärmern erträumt wurden. Wer Samoa in diesem Lichte betrachtet und eine schrittweise ruhige Entwickelung einer überstürzten und spekulativen vorzieht, wird sicherlich vor Enttäuschungen bewahrt bleiben.

* * *

Nachsatz: Das Kolonialwirtschaftliche Komitee fast die rechnerisch greifbaren Zahlen zusammen und sagt über den wirtschaftlichen Wert Samoas:

Zum Schluss seines Reiseberichts wirft Wohltmann die Frage auf, wieviel Land für Cacaokulturen in Deutsch-Samoa überhaupt vorhanden sei. Das für Kulturen edler tropischer Gewächse geeignete Land auf unseren Samoa-Inseln wird auf 40 Prozent des Areals (Sawaii 1691 qkm mit 14000 Bewohnern = 8 auf 1 qkm, Upolu 868 qkm mit 17750 Bewohnern = 20 auf 1 qkm, Manono 8,5 qkm mit 750 Bewohnern = 94 auf 1 qkm, Apolima 4,7 qkm mit 300 Bewohnern = 64 auf 1 qkm, ganz Deutsch-Samoa 2572,2 qkm mit 32 800 Bewohnern = 12 auf 1 qkm) berechnet oder auf 1029 qkm, nach Abrechnung der Bäche, Seen, Wege, Dorfplätze u. s. w., auf rund 1000 qkm oder 100 000 Hektar, von denen aber die Hälfte für Kulturen der Eingeborenen vorzubehalten sei. Danach würden für die Kulturen der Weissen auf den Inseln 50 000 Hektar verbleiben. Berücksichtigt man nun, dass nach Reinecke auf Upolu 50 Prozent alles Landes für edle Tropenkulturen geeignet ist, auf Sawaii dagegen nur 20 Prozent, so ist man zu der Annahme berechtigt, dass von den von Wohltmann berechneten 50 000 Hektar 30 000 zum mindesten auf Upolu belegen sind. 30 000 Hektar gutes Kulturland bieten aber Platz für 12 Millionen Cacaobäume und bedeuten eine jährliche Ernte von 18 Millionen Kilo Cacao im Werte von über 24 Millionen Mark, wenn man mit einem Marktpreis von durchschnittlich 1,34 Mark für das Kilo rechnet. Nun sind aber nach den Untersuchungen Wohltmanns Teile der Insel auch für andere tropische Kulturen geeignet, die nach angemessener Zeit grösseren Gewinn als Cacao abwerfen. Der künftige jährliche Ausfuhrwert Upolus allein darf danach ohne allzu grossen Optimismus auf über 25 Millionen Mark veranschlagt werden. Nimmt man selbst an, dass die Hälfte des Areals abwechselnd brach liegen muss, um eine Erschöpfung des Bodens zu verhüten, so ergiebt sich immer noch eine Exportfähigkeit von 12—13 Millionen Mark.

Bisher hat die Ausfuhr ganz Deutsch-Samoas seit der deutschen Besitzergreifung zwischen 1 und 1½ Millionen Mark geschwankt. Der Haushaltsetat der Kolonie für 1903 beträgt 541 000 Mark, wovon 291 000 Mark durch eigene Einnahmen gedeckt, 250 000 Mark durch Reichszuschuss aufgebracht werden. Selbstverständlich bedingen die Arbeiten für die gesteigerte Produktion von Ausfuhrgütern auch eine bedeutende Vergrösserung der Aufnahmefähigkeit Samoas für Einfuhrwaren und damit eine erhebliche Zunahme der Erträgnisse der Zölle und Steuern, so dass gegründete Hoffnung besteht, dass das Schutzgebiet in absehbarer Zeit nicht nur seine Verwaltungskosten selbst bestreitet, sondern Einnahmeüberschüsse erzielt. Dann wird die Kolonialverwaltung auch in der Lage sein, den Wünschen nach Herabsetzung einiger Zölle auf unentbehrliche Gegenstände zu entsprechen.

Digitized by Google

Cacaobohnen-Markt.

London, den 22. August 1903.

Am Dienstag, den 25. ds., kommen folgende Quantitäten Cacao in London zur Auktion:

577 Blln. Ceylon
161 » Jamaica
632 » Trinidad
140 » Carupano
55 » Guayaquil
50 » Surinam
40 » Venezuela
1661 » andere Sorten.

In der letzten Woche fand keine Auktion statt, aber im Privatmarkt machte sich eine bessere Nachfrage geltend; ein gutes Geschäft zu festen Preisen fand statt. Es wurden gehandelt:

700 Blln. Trinidad zu 58—66 Mk.
20 » Demerara » 59 »
100 » Jamaica » 49—53 »
100 » Puerto Cabello » 80—105 »
150 » Venezuela » 58—64 »
700 » Guayaquil » 65—68 »
300 » Ceylon » 55—68 »

Von **Guayaquil-Cacao** waren die Ankünfte in der ersten Hälfte des August:

16 500 Ztr. in 1903
22 000 » » 1902
12 250 » » 1901
12 500 » » 1900

während die Gesamtablieferungen bis heute

337 000 Ztr. in 1903
327 000 » » 1902
303 000 » » 1901
262 000 » » 1900

waren.

Die Abladungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 300 Blln., während die Anfuhren ca. 2500 Blln. kleiner waren, als zu derselben Zeit im Vorjahre. Der Lagerbestand, der sich um ca 150 Blln. in dieser Woche verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 980 Blln., während im vorigen Jahre ein Mehr zu verzeichnen war.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 15. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	269	144	126	20248
Grenada	111	36	182	11890
And. West-Ind.	314	11	—	3988
Ceylon u. Java	241	248	63	11782
Guayaquil	522	156	177	15116
Brasilien u. Bahia	100	—	968	1336
Afrika	434	70	—	6255
Andere Ausländ.	203	144	20	7166
Zusammen	2194	809	1536	77781
gegen dieselbe Woche 1902	4749	1433	601	78764

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 33 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
111546	115323	63122	76059	28770	31977	47908	45438	55153
Auslandsware								
40292	57081	26889	46420	16962	17468	29873	33326	47769
151838	172404	90011	122479	45732	49445	77781	78764	102922

London, den 29. August 1903.

Am Dienstag, den 1. September bringt die Auktion folgende Quantitäten Cacao zum Verkauf:

112 Blln. Grenada
2200 » andere Sorten

und ferner 63 tons Cadbury's Cacaoschalen.

Am letzten Dienstag wurden 3668 Blln. und 9 Kisten Cacao, bestehend aus 2508 Blln. Kolonienware und 1151 Blln. und 9 Kisten Auslandsware, verauktioniert. Die Nachfrage war besser und 1708 Blln. fanden zu festen Preisen Käufer. Trinidad stand in guter Nachfrage und Zweidrittel wurden zu vollen Preisen abgegeben. Das kleine Angebot von Grenada-Cacao fand zu vollen bis höheren Preisen Nehmer. Andere Westindische zeigten keine Veränderung. Fremde Sorten ruhig und ausserdem meistens zurückgezogen. Ceylon blieb wie in früheren Auktionen. Es wurden verkauft:

750 Blln. Trinidad (Angeb. 1125 Blln.) zu 58—67 Mk.
81 » Grenada (» 107 ») » 54—60 »
139 » Jamaica (» 185 ») » 49—52 »
4 » Seychelles (» 11 ») » 65 »
194 » Guayaquil (» 633 ») » 60—64 »
2 » Venezuela (» 201 ») » 80 »
18 » Surinam (» 37 ») » 56 »
459 » Ceylon (» 1053 ») » 46—83 »
12 » Dominica » 49 »
20 » Caracas » 63 »
29 » Brasil » 51—54 »
15 » Demerara
80 » Esmeralda
11 » Columbia } wurden zurückgezogen.
140 » Carupano
9 Kisten Java

Der Privatmarkt gestaltete sich auch fest; kleine Käufe zu vollen Werten kamen zu stande und zwar

60 Blln. Afrika zu 55 Mk.
180 » Guayaquil » 68 »

Die Londoner Cacaostatistik war wiederum sehr günstig. Die Anlieferungen ergaben ein verhältnismässiges Weniger von ca. 3350 Blln., die Abladungen überschritten die zu derselben Zeit des Vorjahres um 750 Blln., während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1200 Blln. verkleinerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 5000 Blln aufweist.

Die Cacaobewegungen in London gestalteten sich in der mit dem 22. August endenden Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	412	323	216	2012
Grenada	31	117	156	1164
And. West-Ind.	221	36	—	417
Ceylon u. Java	814	655	637	1130
Guayaquil	350	107	413	1494
Brasil. u. Bahia	73	50	—	135
Afrika	—	150	—	610
Andere Ausländ.	165	381	23	692
Zusammen	2066	1819	1445	7658
gegen dieselbe Woche 1902	5422	910	1622	8165

Grenada-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober betrug:

62 280 Blln. in 1903
60 566 » » 1902
52 869 » » 1901
52 978 » » 1900
51 732 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Export vom 1. Oktober bis 13. August betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1899—1900	86854	22683	37340	14681
1900—1901	54690	31272	45997	13191
1901—1902	63622	57848	41255	16275
1902—1903	67683	49322	72388	18931

Digitized by Google

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 34 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
113024	117960	64253	76772	29779	33009	47246	46330	55685
Auslandsware								
40880	59866	27577	46617	17898	18058	29337	35324	47005
153904	177826	91830	123389	47177	51067	76583	81654	102690

Port of Spain (Trinidad), den 14. August 1903.

Seit unserem letzten Bericht vom 31. Juli hat es wieder ohne Unterbrechung geregnet. Die jungen Früchte auf den Bäumen werden schwarz, was, wie wir schon früher berichteten, zur Folge haben wird, dass die Ernte zu Ende dieses Jahres erst sehr spät einsetzen wird. Ankünfte sind schwach, die paar Sack, die auf den Markt kommen, finden zu immer höher gehenden Preisen sofort Nehmer. Wir notieren:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12.25
Schön rot El Salvador	» 12,50
Plantacion Agua Santa	» 13—13,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

In den letzten 14 Tagen sind exportiert:
nach Europa . . . . 1301 Sack; 1902 5291 Sack
nach den Verein. Staaten nichts; 1902 1294 »

Vom 1. Januar bis 14. August wurden exportiert:
1903 147545 Sack, inkl. 48762 Sack nach d. Ver. Staat.
1902 144964 » » 34511 » » » » »
1901 106053 » » 30878 » » » » »
1900 141202 » » 35984 » » » » »
1899 136124 » » 34205 » » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 1. September 1903.

Der ganz abnorm ruhige Augustmonat musste eine flaue Septemberauktion bringen; wie die heutigen September-Auktionsresultate beweisen, steht nicht bloss bei uns die Barometernadel weit ab von Sturm und Erregung, es ist auch in Holland und England ruhiges Wetter. Es wird wohl so sein, wie wir vor 14 Tagen auf Seite 3792 sagten: »es ist so, als warte die ganze braune Welt auf den ersten Septembertag, um erst dann wieder, mit billigerem Zucker, die Fabrikation von Chocoladen und Kouvertüren aufzunehmen«. — Viele Fabriken in Deutschland haben in den letzten Wochen sozusagen theelöffelweise Chocoladen, Kouvertüren und zuckerhaltige Waren fabriziert. Niemand wollte mit grossen Vorräten in den September hineingehen, wusste man doch, dass jede 100 Kilo Zucker, die nach dem 1. September gekauft würden, um 15 bis 16 Mark billiger sein würden, als die im August verarbeiteten. Diese Zurückhaltung der Fabrikanten hat sowohl in Zucker wie auch in Cacaobutter, die nun unverarbeitet geblieben sind, Vorräte aufwachsen lassen, die bei normalem Gange nicht sichtbar sein würden, die aber auch jetzt sehr schnell schwinden werden. Denn nun muss auf einige Wochen mit verdoppelter Anstrengung fabriziert werden. —

Van Houtens Butter hat einen Durchschnittspreis von 60,44 cents pro 1/2 Kilo erzielt, gegen 65,56 c im August, 59,75 c im Juli. Von den Nebenmarken ist Dejongs Butter mit 55 1/4 cents weggegangen. Von »Mignon« ist zu gleichem Preise eine Kleinigkeit verkauft worden, während die Marke Merkurstab unverkauft geblieben ist. Nach der Auktion soll diese Sorte noch weggegangen sein; zu welchem Preise ist uns aber nicht gemeldet. — — —

Cadburys Cacaobutter ist in London mit 11 1/4 pence verkauft worden.

Beim Export deutscher Cacaobutter wird von heute an, wie an anderer Stelle ausführlich zu lesen ist, nicht mehr 37,30 Mk., sondern 43,70 Mk. pro 100 Kilo Zoll vergütet. Auf Basis der heutigen Auktionswerte wird man den Preis deutscher verzollter Butter auf 230 Mk. pro 100 Kilo festsetzen, zu welchem Preise wir Aufträge ausführen.

Allerlei.

Ein noch grösserer Transportkasten aus einem Stück gepresst wird im Laufe des Septembers angefertigt werden. Bisher war Nummer 6 mit einem Inhalt von 45 Liter oder 55 Kilo Chocoladenmasse der grösste. Jetzt wird, da vielfach gefordert, ein noch grösserer Kasten hergestellt, der ungefähr 60 Liter oder 80 Kilo Chocoladenmasse enthält. Dieser Kasten wird, seiner Grösse entsprechend, mit grossen und starken Handgriffen versehen. Er ist als Lagerkasten für die Wärmkammern gedacht, er hat dieselbe Länge und Breite wie Nr. 6, ist aber um 30 mm tiefer. Man hat beobachtet, dass bei den flachen Kästen während der Durchliegezeit in den Wärmkammern das Cacaofett zu schnell nach oben treibt, so dass die untern Schichten in den Kästen trocken würden und obenauf das reine Cacaofett sich ansammelte. Das soll aber möglichst vermieden werden und deshalb will man möglichst tiefe Kästen für diesen Zweck verwenden.

Auch als Zuckerkasten zur Vakuumentleerung wird er gefordert. —

Anfragen und Bestellungen erbitten wir uns möglichst in der ersten Hälfte des Septembers.

England. Die ersten sieben Monate dieses Jahres haben für England einen bemerkenswerten

Digitized by Google

Rückgang des Konsums in Cacaobohnen gebracht. Er wird beziffert:

für 1903	1902	1901	1900
auf 11549	gegen 13653	11890	10244 tons

Die Einfuhr von Cacaobohnen nach englischen Häfen war infolgedessen auch etwas kleiner. Sie betrug

für 1903	1902	1901	1900
15814	gegen 16897	15998	15278 tons

Die Ursache dafür ist in der Hauptsache darin zu suchen, dass eine grosse Konsumentin, die Dr. Tibble'sche Fabrik, im Februar abgebrannt ist und nicht hat arbeiten können. Sie war deshalb darauf angewiesen, Cacaopulver in Holland zu kaufen, wodurch der holländische Bohnenkonsum gestiegen ist. Ebenso sind natürlich die englischen Importzahlen für fertige Fabrikate höher gewesen als im letzten Jahr.

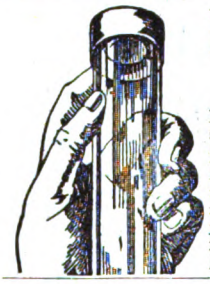
Amsterdam. Am 9. September kommen hier 1076 Ballen Java Cacao zum Verkauf. In der Auktionsansage finden wir Taxen zwischen 7 cents und 56 cents pro ½ Kilo. Die Verkäufer sind die bekannten Maklerfirmen.

Britisch-Südafrika. In dem geplanten neuen Zolltarif ist der Zoll für Konfekt, Cacao, Chocolade auf 16 sh 7 d pro 100 Pfund angesetzt, während er solange 18 sh 9 d betragen hat.

Zollfreie Verarbeitung ausländischer Waren im Veredelungsverkehr. Durch Beschluss des Bundesrats vom 25. Juni 1903 sind die obersten Landesfinanzbehörden ermächtigt worden, die zollfreie Einfuhr von Mandeln zum Zerkleinern (Herstellung von Mandelgries, von Rohkaffee zum Rösten und zum Vermahlen, von geröstetem Kaffee zum Vermahlen und von Feigen zur Herstellung von Feigenkaffee unter der Bedingung demnächstiger Wiederausfuhr im Wege des Veredelungsverkehrs unter Anordnung der erforderlichen Ueberwachungsmaassregeln zu gestatten. Die Befugnis zur Erteilung der Bewilligungen kann auf die Zolldirektivbehörden übertragen werden.

Reklame-
Abreisskalender
mit Schutzösen R. G. M. Sch. 144 448.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

ff. Eckladen, mit Kontor, Markt, beste Lage, zu vermieten.
Halberstadt. **Niekau.**

Fabrik-Director
kommerzieller Leiter einer bedeutenden Cacao- und Chocolade-Fabrik, **sucht anderweitiges Engagement.** Derselbe ist 37 Jahre alt, verheiratet, im **Ein- und Verkauf** routiniert, hervorragender Organisator von unermüdlicher, zielbewusster Arbeitskraft, mit sämtlichen Comptoirarbeiten (Bilanz, Bankwesen u. s. w.) vollständig vertraut und bürgt seine jetzige, ungekündigte Stellung für seine Fähigkeiten und Kenntnisse. Gefl. Offerten sub **K. N. 5094** durch **Rudolf Mosse, Köln,** erbeten.

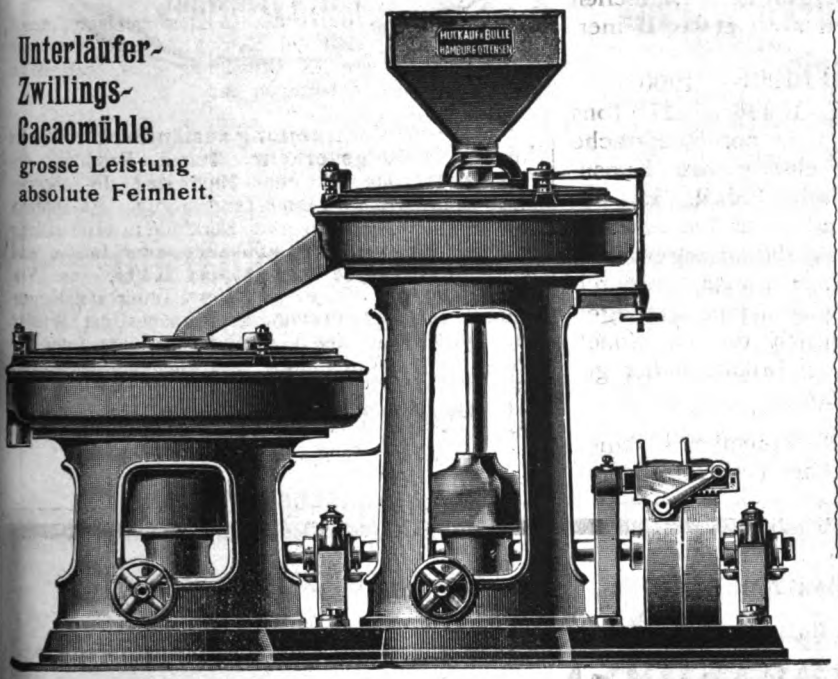
Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Lucka bei Leipzig.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Unterläufer-Zwillings-Cacaomühle
grosse Leistung
absolute Feinheit.



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Kassel u. **Gerabronn** i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 202.** Hamburg, 20. September 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

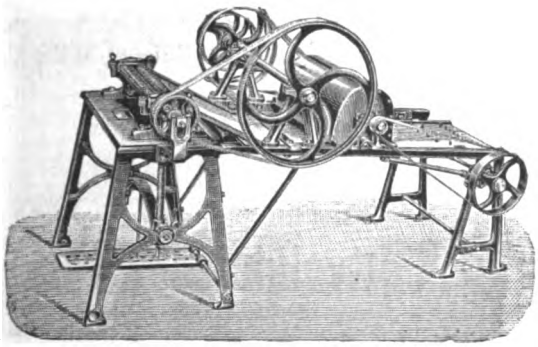
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.



Rollmaschinen

zur Anfertigung von
Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne
Kühltische
zum Wenden.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

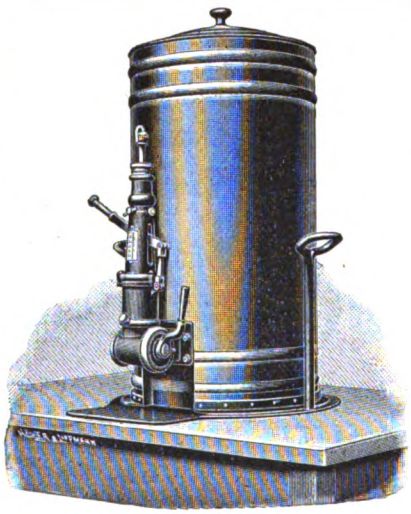
Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Emballage aus Blech, patentiert,

sehr praktisch nach Entleerung für Haushaltungszwecke.
Welche Fabriken interessieren sich dafür?
Bitte gefl. Mitteilung an **Guido Stiehle, Seltmanns bei Kempten i. B.**

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.

Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30–33 % Butterfett

und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabrik Oscar Nicolai
Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 202:

Neue Ausfuhrsätze. — Guayaquil-Cacao. — Geschützte Warenzeichen. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Neue Ausfuhrsätze.

II.

Zur Ergänzung des in Nr. 201 gebrachten neuen Materials lassen wir heute den Rest folgen, der in der Hauptsache aus den Anleitungen zur Untersuchungen der zum Export gebrachten Waren besteht.

Anleitung zur chemischen Untersuchung von Cacaowaren.

1. Bestimmung des Wassers.

5 g der fein gepulverten Probe werden mit 20 g ausgeglühtem Seesande gemischt und bei 100 bis 105 ° C getrocknet, bis keine Gewichtsabnahme mehr stattfindet. Der Gewichtsverlust wird als Wasser in Rechnung gesetzt.

2. Bestimmung der Gesamtasche und Bestimmung ihrer Alkalität.

5 g der Probe werden in einer ausgeglühten und gewogenen Platinschale durch eine mässig starke Flamme verkohlt. Die Kohle wird mit heissem Wasser ausgelaugt, das Ganze durch ein möglichst aschefreies Filter oder ein solches von bekanntem Aschengehalt in ein kleines Becherglas filtriert und mit möglichst wenig Wasser nachgewaschen. Das Filter mit dem Rückstande wird alsdann in der Platinschale getrocknet und vollständig verascht, bis keine Kohle mehr sichtbar ist. Zu diesem Rückstande giebt man nach dem Erkalten der Schale das erste Filtrat hinzu, dampft auf dem Wasserbad unter Zusatz von kohlensäurehaltigem Wasser ein, setzt gegen Ende des Eindampfens nochmals mit Kohlensäure gesättigtes Wasser hinzu, dampft vollends zur Trockne, erhitzt bis zur Rotglut und wägt nach dem Erkalten. Die Asche wird alsdann mit 100 ccm heissem Wasser ausgezogen und in dem filtrierten Auszuge die Alkalität durch Titrieren mit Zehntelnormalsäure ermittelt.

3. Bestimmung des Zuckers und Nachweis des Stärkezuckers.

Das Verfahren regelt sich nach Anlage E der Zuckersteuer-Ausführungsbestimmungen.

4. Bestimmung und Prüfung des Fettes.

5 bis 10 g der wasserfreien Probe werden mit der vielfachen Menge Seesand innig verrieben, in eine doppelte Hülse von Filtrierpapier gebracht und im Soxhletschen Extraktionsapparate bis zur Erschöpfung, mindestens 10 bis 12 Stunden lang mit Aether ausgezogen. Sodann wird der Aether abdestilliert, der Rückstand eine Stunde im Wasserdampftrockenschranke getrocknet und nach dem Erkalten gewogen.

a. Bestimmung des Brechungsvermögens.

Die Bestimmung des Brechungsvermögens erfolgt mit dem Butterrefraktometer der Firma Karl Zeiss, optische Werkstätte in Jena, bei einer Wärme von 40 ° C. Ueber Einrichtung und Gebrauch des Refraktometers giebt die jedem Instrumente beigegebene Gebrauchsanweisung nähere Auskunft.

b. Bestimmung des Schmelzpunkts.

Zur Bestimmung des Schmelzpunkts wird das geschmolzene Cacaofett in ein an beiden Enden offenes, dünnwandiges Glasröhrchen von 1/2 bis 1 mm Weite von U-Form aufgesaugt, so dass die Fettschicht in beiden Schenkeln gleich hoch steht. Das Glasröhrchen lässt man mindestens 24 Stunden auf Eis liegen, um das Fett völlig zum Erstarren zu bringen. Erst dann ist das Glasröhrchen mit einem geeigneten Thermometer in der Weise durch einen dünnen Kautschukschlauch zu verbinden, dass das in dem Glasröhrchen befindliche Fett sich in gleicher Höhe wie die Quecksilberkugel des Thermometers befindet. Das Thermometer wird darauf in ein etwa 3 cm weites Probierröhrchen, in welchem sich die zur Erwärmung dienende Flüssigkeit (Glyzerin) befindet, hineingebracht, und die Flüssigkeit erwärmt. Das Erwärmen muss, um jedes Ueberhitzen zu vermeiden, sehr allmählich geschehen. Der Wärmegrad, bei welchem das Fettsäulchen vollkommen klar und durchsichtig geworden ist, gilt als Schmelzpunkt.

c. Bestimmung der Jodzahl nach von Hübl.

Erforderliche Lösungen.

1. Hüblsche Jodlösung. Es werden einerseits 25 g Jod, andererseits 30 g Quecksilberchlorid in je 500 ccm fuselfreiem Branntweine von 95 Raumprozent gelöst, letztere Lösung, wenn nötig, filtriert und beide Lösungen getrennt aufbewahrt. Die Mischung beider Lösungen erfolgt zu gleichen Teilen und soll mindestens 48 Stunden vor dem Gebrauche stattfinden.

2. Natriumthiosulfatlösung. Sie enthält im Liter etwa 25 g des Salzes. Zur Titerstellung löst man 3,870 g wiederholt umkristallisiertes und völlig wasserfreies Kaliumbichromat zum Liter auf. Ferner giebt man 15 ccm einer 10 prozentigen Jodkaliumlösung in ein dünnwandiges Kölbchen mit eingeriebenen Glasstopfen von etwa 250 ccm Raumgehalt, säuert die Lösung mit etwa 5 ccm konzentrierter Salzsäure an und verdünnt sie mit 100 ccm Wasser. Unter tüchtigem Umschütteln giebt man alsdann 20 ccm der Kaliumbichromatlösung hinzu. Jeder Kubikzentimeter dieser Lösung macht genau 0,01 g Jod frei. Man lässt nun unter Umschütteln von der Natriumthiosulfatlösung zufliessen, wodurch die anfangs stark braune Lösung immer heller wird, setzt, wenn sie nur noch weingelb ist, etwas Stärkelösung hinzu und lässt unter jeweiligem, kräftigem Schütteln noch soviel Natriumthiosulfatlösung vorsichtig zufliessen, bis der letzte Tropfen die Blaufärbung der Jodstärke eben zum Verschwinden bringt. Die Kaliumbichromatlösung lässt sich lange unverändert aufbewahren und ist stets zur Nachprüfung des Gehalts der Natriumthiosulfatlösung, welcher besonders im Sommer öfters neu festzustellen ist, vorrätig zu halten.

Berechnung: Da 20 ccm der Kaliumbichromatlösung 0,2 g Jod freimachen, wird die gleiche Menge Jod von der verbrauchten Zahl Kubikzentimeter Natriumthiosulfatlösung gebunden. Daraus berechnet man, wieviel Jod 1 ccm Natriumthiosulfatlösung entspricht. Die erhaltene Zahl bringt man bei allen folgenden Versuchen in Rechnung.

Digitized by Google

3. Chloroform; am besten eigens gereinigt.
4. 10 prozentige Jodkaliumlösung.
5. Stärkelösung. Man erhitzt 1 bis 2 g löslicher Stärke in etwas destilliertem Wasser; einige Tropfen der unfiltrierten Lösung genügen für jeden Versuch.

Ausführung der Bestimmung der Jodzahl.

Man bringt 0,8 bis 1 g mit Wasser gewaschenes und geschmolzenes Cacaofett in ein Kölbchen der unter Nr. 2 beschriebenen Art, löst das Fett in 15 ccm Chloroform und lässt 30 ccm Jodlösung (Nr. 1) zufliessen, wobei man das Messgefäss (Pipette oder Bürette) bei jedem Versuch in genau gleicher Weise entleert. Sollte die Flüssigkeit nach dem Umschwenken nicht völlig klar sein, so wird noch etwas Chloroform hinzugefügt. Tritt binnen kurzer Zeit fast vollständige Entfärbung der Flüssigkeit ein, so muss man noch Jodlösung zugeben. Die Jodmenge muss so gross sein, dass noch nach 3 bis 4 Stunden die Flüssigkeit stark braun gefärbt erscheint. Nach dieser Zeit ist die Umsetzung beendet. Die Versuche sind bei 15 bis 18° anzustellen, die Einwirkung unmittelbaren Sonnenlichts ist zu vermeiden.

Man versetzt dann die Mischung mit 15 ccm Jodkaliumlösung (Nr. 4), schwenkt um und fügt 100 ccm Wasser hinzu. Scheidet sich hierbei ein roter Niederschlag aus, so war die zugesetzte Menge Jodkalium ungenügend, doch kann man diesen Fehler durch nachträglichen Zusatz von Jodkalium beseitigen. Man lässt nun unter oftmaligem Schütteln so lange Natriumthiosulfatlösung zufliessen, bis die wässerige Flüssigkeit und die Chloroformschicht nur mehr schwach gefärbt sind. Jetzt wird etwas Stärkelösung zugegeben und zu Ende titriert. Mit jeder Versuchsreihe ist ein sogenannter blinder Versuch, d. h. ein solcher ohne Anwendung eines Fettes zur Prüfung der Reinheit der Reagentien (namentlich auch des Chloroforms) und zur Feststellung des Gehalts der Jodlösung zu verbinden.

Bei der Berechnung der Jodzahl ist der für den blinden Versuch nötige Verbrauch in Abzug zu bringen. Man berechnet aus den Versuchsergebnissen, wie viel Gramm Jod von 100 g Cacaofett aufgenommen worden sind, und erhält so die Hüblsche Jodzahl des Cacaofetts.

Da sich bei der Bestimmung der Jodzahl die geringsten Versuchsfehler in besonders hohem Maasse geltend machen, so ist peinlich genaues Arbeiten erforderlich.

Zum Abmessen der Jod- und Thiosulfatlösungen sind genau eingeteilte Messgefässe (Pipetten oder Büretten) und zwar für jede Lösung stets das gleiche Messgerät zu verwenden.

d. Bestimmung der Verseifungszahl (der Köttstorferschen Zahl).

Man wägt 1 bis 2 g Cacaofett in einem Kölbchen aus Jenaer Glas von 150 ccm Raumgehalt ab, setzt 25 ccm einer annähernd halbnormalen alkoholischen Kalilauge hinzu und verschliesst das Kölbchen mit einem durchbohrten Korke, durch dessen Oeffnung ein 75 cm langes Kühlrohr aus Kaliglas führt. Man erhitzt die Mischung auf dem kochenden Wasserbade 15 Minuten lang zum schwachen Sieden. Um die Verseifung zu vervollständigen, ist der Kolbeninhalt durch öfteres Umschwenken, jedoch unter Vermeidung des Verspritzens an den Kühlrohrverschluss zu mischen. Das Ende der Verseifung ist daran zu erkennen, dass der Kolbeninhalt eine gleichmässige, vollkommen klare Flüssigkeit darstellt, in der keine Fetttröpfchen mehr sichtbar sind. Man versetzt die vom Wasserbade genommene Lösung mit einigen Tropfen alkoholischer Phenolphtaleinlösung und titriert die noch heisse Seifenlösung sofort mit Halbnormalsalzsäure zurück. Das Ende der Umsetzung ist sehr scharf zu erkennen; die Flüssigkeit wird durch einen Ueberschuss von Säure rein gelb gefärbt.

Bei jeder Versuchsreihe sind mehrere blinde Versuche in gleicher Weise, d. h. unter 15 Minuten langer Erhitzung, aber ohne Anwendung von Fett, auszuführen, um den Wirkungswert der alkoholischen Kalilauge gegenüber der halbnormalen Salzsäure festzustellen.

Aus den Versuchsergebnissen berechnet man, wieviel Milligramm Kaliumhydroxyd erforderlich sind, um 1 g des Cacaofetts zu verseifen. Dies ist die Verseifungszahl oder Köttstorfersche Zahl des Cacaofetts.

e. Prüfung auf die Anwesenheit von Sesamöl.

5 ccm des geschmolzenen Fettes werden mit 0,1 ccm einer alkoholischen Furfurollösung (1 Raumteil farbloses Furfurol in 100 Raumteilen absolutem Alkohol) gelöst und mit 10 ccm Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,19 mindestens ½ Minute lang kräftig geschüttelt. Wenn die am Boden sich abscheidende Salzsäure eine nicht alsbald verschwindende Rotfärbung zeigt, so ist die Gegenwart von Sesamöl nachgewiesen.

f. Die Björklundsche Aetherprobe.

3 g Fett werden mit 6 g Aether in einem verschlossenen Reagensglase auf 18° erwärmt. Bei Gegenwart von Wachs ist die Flüssigkeit getrübt. Ist die Lösung klar, so stellt man das Röhrchen in Wasser von 0° und beobachtet die Zeit, nach welcher eine Trübung eintritt. Bei Gegenwart von Rindstalg tritt bereits vor 10 Minuten eine deutliche Trübung ein, während bei reinem Cacaofett erst nach 10 bis 15 Minuten eine Trübung zu beobachten ist. Beim Erwärmen auf 18 bis 20° verschwindet die Trübung wieder.

g. Die Filsingersche Alkohol-Aetherprobe.

2 g Fett werden in einem eingeteilten Röhrchen geschmolzen und mit 6 ccm einer Mischung aus vier Teilen Aether und einem Teile Alkohol geschüttelt und bei Zimmerwärme beiseite gestellt. Reines Cacaofett liefert eine klarbleibende Lösung.

5. Bestimmung der Stickstoffverbindungen.

1 bis 2 g der Probe werden in einem etwa 600 ccm fassenden Rundkolben von Kali- oder Jenaer Glase nach dem Verfahren von Kjeldahl so lange erhitzt, bis die Flüssigkeit auch in der Hitze farblos erscheint. Alsdann übersättigt man die Flüssigkeit nach dem Erkalten mit etwa 80 ccm einer stickstofffreien Natronlauge von 1,35 spezifischem Gewichte, destilliert, fängt das Ammoniak in einer abgemessenen überschüssigen Menge Viertelnormalschwefelsäure auf und titriert die überschüssige Schwefelsäure zurück. Durch Vervielfältigung der gefundenen Menge des Stickstoffs mit 6,25 erhält man die Menge der vorhandenen Stickstoffverbindungen (als Protein angesehen).

6. Nachweis eines Zusatzes von stärkemehlhaltigen Stoffen und Bestimmung des Stärkemehls.

Der Nachweis fremder Stärke im Cacao und in Chocolade ist zunächst auf mikroskopischem Wege auszuführen. Zur Bestimmung ihrer Menge werden 5 bis 10 g der fein gepulverten Probe, welche durch Aether von Fett und durch verdünnten Branntwein (25 Prozent) von Zucker befreit ist, in einem bedeckten Fläschchen oder noch besser in einem bedeckten Zinnbecher von 150 bis 200 ccm Raumgehalt mit 100 ccm Wasser gemengt und in einem Soxhletschen Dampftopfe 3 bis 4 Stunden lang bei 3 Atmosphären Druck erhitzt. In Ermangelung eines Dampftopfes kann man sich auch der Reischauer-Lintnerschen Druckfläschchen bedienen, welche acht Stunden bei 108 bis 110° C im Glyzerinbade erhitzt werden.

Der Inhalt des Bechers oder Fläschchens wird sodann noch heiss durch einen mit Asbest gefüllten

Digitized by Google

Trichter filtriert und mit siedendem Wasser ausgewaschen.

Der Rückstand darf unter dem Mikroskope keine Stärkereaktion mehr geben. Das Filtrat wird auf etwa 200 ccm ergänzt und mit 20 ccm einer Salzsäure von 1,125 spezifischem Gewichte drei Stunden lang am Rückflusskühler im kochenden Wasserbad erhitzt. Darauf wird rasch abgekühlt und mit soviel Natronlauge versetzt, dass die Flüssigkeit noch eben schwach sauer reagiert, dann auf 500 ccm aufgefüllt und in dieser Lösung, wenn nötig, nach dem Filtrieren die entstandene Glukose nach dem Verfahren von Allihn bestimmt. Die gefundene Glukosemenge mit 0,9 vervielfältigt, ergiebt die entsprechende Menge Stärke.

Will man die Glukose maassanalytisch nach Soxhlet bestimmen, so ist die Zuckerlösung auf eine geringere Raummenge einzuengen.

7. Bestimmung der Rohfaser.

3 g der entfetteten Probe werden in einer Porzellanschale, welche bis zu einer im Innern angebrachten kreisförmigen Marke 200 ccm Flüssigkeit fasst, mit 200 ccm 1¼prozentiger Schwefelsäure (von einer Lösung, welche 50 g konzentrierte Schwefelsäure im Liter enthält, nimmt man 50 ccm und setzt 150 ccm Wasser hinzu) genau ½ Stunde unter Ersatz des verdampfenden Wassers gekocht, sofort durch ein dünnes Asbestfilter filtriert und mit heissem Wasser hinreichend ausgewaschen. Darauf spült man das Filter samt seinem Inhalt in die Schale zurück, giebt 50 ccm Kalilauge hinzu, welche 50 g Kalihydrat im Liter enthält, füllt bis zur Marke der Schale mit Wasser auf, kocht wiederum genau ½ Stunde unter Ersatz des verdampfenden Wassers, filtriert durch ein neues Asbestfilter oder durch einen grösseren Goochschen Tiegel und wäscht mit einer reichlichen Menge kochenden Wassers und darauf nach Entfernung des Filtrats aus der Saugflasche je zwei- bis dreimal mit Alkohol und Aether nach. Das alsdann sehr bald lufttrockene Filter nebst Inhalt hebt man mittels eines Platinspatels ab und bringt es in eine ausgeglühte Platinschale. Die dem Trichter oder der Filterplatte etwa noch anhaftenden Teilchen des Filterinhalts bringt man mit einem Gummiwischer gleichfalls in die Platinschale. Diese wird eine Stunde bei 100 bis 105° getrocknet und zum Erkalten unter eine Glasglocke gestellt. Sodann wird sie so schnell wie möglich gewogen, darauf kräftig geglüht, bis kein Aufleuchten von verbrennenden Rohfaserteilchen mehr stattfindet, und nach dem Erkalten unter der Glasglocke wiederum schnell gewogen. Der Unterschied zwischen der ersten und zweiten Wägung ergiebt die Menge der in 3 g der Probe vorhandenen Rohfaser.

Die auf diese Weise erhaltene Rohfaser enthält noch Stickstoffverbindungen (entsprechend 0,1 bis 0,4 Prozent Stickstoff), die jedoch in der Regel nicht berücksichtigt zu werden pflegen. Sollen sie berücksichtigt werden, so ermittelt man in einem gleich behandelten Teile der Probe nach dem zweiten Filtrieren den Stickstoff durch Verbrennen nach dem Verfahren von Kjedahl, vervielfältigt die Menge des Stickstoffs mit 6,25 und bringt die hiernach sich ergebende Menge von der Menge der Rohfaser in Abzug. Sehr stärkereiche Stoffe werden zweckmässig vor dem Kochen mit der Säure und dem Alkali behufs Lösung der Stärke mit Malzaufguss behandelt.

8. Mikroskopische Untersuchung.

Bei der mikroskopischen Untersuchung ist das Hauptaugenmerk auf die fett-, aleuron- und stärkeführenden Parenchymzellen, sowie auf die Pigmentzellen zu richten. Die Epidermis mit ihren Farbstoffkörnern ist eigenartig. Bei den Schalen sind die eigentümlichen Epidermiszellen, Sklereiden und Gefässbündelelemente zu beachten.

Das Fett muss vor der mikroskopischen Untersuchung nach Möglichkeit durch Aether entfernt werden.

9. Schlussbestimmung.

Ueber jede Untersuchung ist der Amtsstelle, welche die Probe eingesandt hat, eine Befundsbescheinigung zu übermitteln, welche ausser der genauen Bezeichnung der Probe Angaben über die Art und das Ergebnis der Ermittelungen, sowie einen Vermerk über die Art der verwendeten Messgeräte zu enthalten hat. Die ihrer Menge nach bestimmten Bestandteile der Probe sind auf hundert Teile der wasserfreien Ware zu berechnen.

A. Chocolade und andere cacaohaltige Waren.

Man feuchtet das halbe Normalgewicht der auf einem Reibeisen zerkleinerten Probe je in einem 100- und 200 ccm-Kölbchen mit etwas Alkohol an und übergiesst das Gemisch mit 75 ccm kaltem Wasser. Das Ganze bleibt unter öfterem Umschwenken ungefähr ¾ Stunden bei Zimmerwärme stehen. Alsdann füllt man genau zur Marke auf, schüttelt nochmals durch und filtriert. Die klaren Filtrate werden darauf im 200 mm-Rohre polarisiert. Bedeutet x die Raummenge der unlöslichen Anteile, a die Polarisation der Lösung im 100 ccm-Kölbchen, b diejenige im 200 ccm-Kölbchen, so ist

$$x = 100\,\frac{a - 2b}{a - b}$$

und die thatsächliche Polarisation des halben Normalgewichts Chocolade für 100 ccm Lösung:

$$P = \frac{(100 - x)\,a}{100}.$$

B. Zuckerwerk.

a) Karamellen (Bonbons, Boltjes) mit Ausnahme der nicht vergütungsfähigen Gummibonbons.

Bei Karamellen, welche von Anmelder als stärkezuckerhaltig bezeichnet worden sind, ist durch die Untersuchung festzustellen, dass sie mindestens 80° Rechtsdrehung und mindestens 50 vom Hundert Zucker nach der vorstehend angegebenen Clergetschen Formel zeigen. Anderenfalls sind sie als nicht vergütungsfähig zu bezeichnen.

Karamellen, welche als stärkezuckerfrei angemeldet sind, müssen zunächst auf Stärkezuckergehalt geprüft werden. Ist kein Stärkezucker vorhanden, so erfolgt die Untersuchung ähnlich wie bei den Raffinadezeltchen.

b) Dragees (überzuckerte Samen und Kerne, auch unter Zusatz von Mehl).

Dragees werden ähnlich wie Chocolade ausgezogen.

c) Raffinadezeltchen (Zucker in Zeltchenform, auch mit Zusatz von ätherischen Oelen oder Farbstoffen).

Man löst das Normalgewicht der Probe im Messkolben von 100 ccm Raumgehalt, füllt zur Marke auf und nimmt die Filtrierung erst nachträglich vor.

d) Schaumwaren (Gemenge von Zucker mit einem Bindemittel, wie Eiweiss, auch nebst einer Geschmacks- oder Heilmittelzuthat).

Die durch Zerreiben zerkleinerte Probe wird wiederholt in der Wärme mit 70prozentigem Branntwein ausgezogen. Die Auszüge werden filtriert; der Rückstand ist auf dem Filter mit 70prozentigem Branntwein auszuwaschen. Die vereinigten Filtrate sind durch Eindampfen auf dem Wasserbade völlig von Alkohol zu befreien; der Rückstand wird mit Wasser in ein Kölbchen von 100 ccm Raumgehalt gespült. Nach Zusatz von Bleiessig und der doppelten Menge kaltgesättigter Alaunlösung wird bis zur Marke aufgefüllt und filtriert.

Digitized by Google

e) Dessertbonbons (Fondants u. s. w. aus Zucker und Einlagen von Schachtelmus, Früchten u. s. w.).

Die Probe wird in einem Messkolben von 100 ccm Raumgehalt mit Wasser übergossen. Bleibt wenig Rückstand, so kann ohne weiteres zur Marke aufgefüllt werden; anderenfalls muss die Polarisation wie unter A bestimmt werden.

f) Marzipanmasse und Marzipanwaren (Zucker mit zerquetschten Mandeln).

Die Masse wird zweckmässig mit kaltem Wasser in einer Porzellanschale zerrieben. Das Gemisch wird durch feine Gaze oder durch einen Wattebausch filtriert und der Rückstand mit Wasser nachgewaschen. Das milchig getrübte Filtrat wird geklärt und entsprechend aufgefüllt. Marzipan ist in der Regel frei von Invertzucker.

g) Kakes und ähnliche Backwaren.

Man übergiesst das halbe Normalgewicht der fein zerriebenen Probe in einem Kolben von ungefähr 50 ccm Raumgehalt mit etwa 30 ccm kaltem Wasser und lässt das Ganze unter öfterem Umschwenken eine Stunde stehen. Nach dieser Zeit filtriert man die überstehende Flüssigkeit mit Hilfe einer sehr schwach wirkenden Saugpumpe, zieht den Rückstand im Kolben noch mehrmals kürzere Zeit mit kaltem Wasser aus, bringt schliesslich die unlöslichen Bestandteile mit auf das Filter und wäscht mehrmals mit kaltem Wasser nach. Die vereinigten klaren Auszüge werden auf 100 ccm aufgefüllt. Der Zuckergehalt der Lösung wird in allen Fällen nach dem für die Untersuchung solcher zuckerhaltigen Waren angegebenen Verfahren ermittelt, welche zwei vom Hundert Invertzucker und darüber enthalten.

h) Verzuckerte Süd- und einheimische Früchte, glasiert oder kandiert; in Zuckerauflösungen eingemachte Früchte (Schachtelmus, Pasten, Kompott, Gallerte).

Sind die Waren stärkezuckerfrei, so ist die Bestimmung des Zuckers nach dem unter 1 in Anlage B gegebenen Verfahren auszuführen. Sind sie unter Verwendung von Stärkezucker eingemacht, so ist das weiter unten beschriebene Verfahren anzuwenden. Die Vorbereitung der Proben zur Untersuchung hat in folgender Weise zu geschehen:

Die für die Untersuchung entnommenen Früchte werden gewogen und in einen grossen Trichter, in welchem sich ein Porzellansieb befindet, geschüttet. Man lässt die Zuckerlösung möglichst gut abtropfen und nimmt darauf, falls bei Steinobst die Steine vor dem Einmachen nicht entfernt worden waren, deren Entfernung vor. Die Steine werden möglichst vom Fruchtfleisch befreit, gewogen und ihr Gewicht von dem Gesamtgewicht abgezogen. Die etwa an den Händen haften gebliebenen Teile des Fruchtfleisches und der Zuckerlösung werden am zweckmässigsten mit einem Messer entfernt und mit den Früchten in eine gut verzinnte Fleischhackmaschine oder eine andere geeignete Vorrichtung gebracht. Um einen gleichmässigen Brei zu erzielen, lässt man die Masse mehrere Male durch die Maschine gehen, fügt alsdann die Zuckerlösung hinzu und schickt das Ganze noch vier bis fünf Mal durch die Maschine. Beim Arbeiten nach diesem Verfahren kann nicht vermieden werden, dass kleine Mengen des Breies an den inneren Wandungen der Gefässe haften bleiben; doch sind diese im Vergleiche zum Gesamtgewichte so gering, dass sie, ohne das Ergebnis der Untersuchung wesentlich zu beeinträchtigen, vernachlässigt werden können. Will man jedoch auf diese Menge nicht verzichten, so spült man die betreffenden Gefässe mit etwa 100 ccm lauwarmem Wasser aus, fängt die Flüssigkeit für sich auf, füllt sie zu 100 ccm auf und bestimmt darin den Rohrzuckergehalt auf dieselbe Weise wie in der Hauptmenge. Die in diesen Resten ermittelte Rohrzuckermenge ist in entsprechender Weise bei der Berechnung zu berücksichtigen.

200 g des durch die Zerkleinerung erhaltenen Breies werden auf einer empfindlichen Tarierwage abgewogen und mit destilliertem Wasser auf 1 Liter verdünnt. Man lässt die Mischung unter häufigem Umschütteln 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen und filtriert nach dem letzten Absetzen 200 ccm durch ein grosses Faltenfilter.

Handelt es sich um glasierte oder kandierte Früchte, so werden diese unter sinngemässer Abänderung des Verfahrens in gleicher Weise für die Untersuchung vorbereitet.

Zur Ausführung der Zuckerbestimmung werden bei stärkezuckerfreien Früchten 50 ccm des nach obiger Anleitung erhaltenen Filtrats nach dem unter 1 der Anlage B vorgeschriebenen Verfahren invertiert und nach der Abstumpfung der Säuren mit einer Natriumkarbonatlösung, welche 10 g trockenes Natriumkarbonat im Alter enthält, mit Wasser zu 1 Liter aufgefüllt. 25 ccm dieser verdünnten Lösung dienen nach Zusatz von 25 ccm Wasser und 50 ccm Fehlingscher Lösung zur Zuckerbestimmung gemäss dem oben genannten Verfahren.

Bei stärkezuckerhaltigen Früchten werden

a) zur Bestimmung des reduzierenden Zuckers (Invertzucker + Stärkezucker) 100 ccm des Filtrats auf 500 ccm verdünnt; für gewöhnlich reicht dieser Grad der Verdünnung für die Ausführung der Bestimmung des reduzierenden Zuckers aus. Will man sich darüber Sicherheit verschaffen, so kocht man als Vorprobe 2 ccm Fehlingsche Lösung zwei Minuten lang mit 1 ccm des verdünnten Filtrats; wird dabei nicht alles Kupfer reduziert, so ist die Verdünnung hinreichend. Im anderen Falle müssen 25 ccm des verdünnten oder 5 ccm des ursprünglichen Filtrats auf 50 ccm aufgefüllt werden. Mit dieser Verdünnung wird alsdann in allen Fällen die Ausführung der Bestimmung des reduzierenden Zuckers möglich sein; dazu verwendet man 25 ccm der verdünnten Lösung, setzt 25 ccm Wasser und 50 ccm Fehlingsche Lösung zu und verfährt weiter nach 1 in Anlage B.

b) Die Bestimmung des Gesamtzuckers erfolgt in der gleichen Weise, wie die Zuckerbestimmung in den stärkezuckerfreien Früchten.

Der Gehalt der stärkezuckerhaltigen Früchte an Rohrzucker ergiebt sich aus dem Unterschiede der auf 100 g Brei berechneten Mengen Rohrzucker vor und nach der Inversion.

Ist die bei der Zerkleinerung der Früchte an den inneren Gefässwandungen haften gebliebene Menge des Breies besonders gesammelt und der Zuckergehalt darin ermittelt worden, so ist dieses Ergebnis bei der Berechnung entsprechend zu berücksichtigen.

Behufs Untersuchung von Schachtelmus, Pasten, Kompott, Gallerte u. dgl. werden 200 g der Ware in einer Porzellan-Reibschale mit Wasser zu einem gleichmässigen Brei zerrieben und mit Wasser zu 1 Liter aufgefüllt. Die Untersuchung erfolgt weiter nach dem für stärkezuckerfreie gezuckerte Früchte angegebenen Verfahren.

C. Zuckerhaltige alkoholhaltige Flüssigkeiten.

Bei der Polarisation braucht der Alkohol nicht entfernt zu werden; vor der Inversion muss dies jedoch geschehen.

D. Flüssiger Raffinadezucker.

Der flüssige Raffinadezucker enthält in der Regel Invertzucker. Die Untersuchung kann sich darauf beschränken, festzustellen, dass mindestens ein Zuckergehalt von insgesamt 75 vom Hundert vorhanden ist.

Digitized by Google

E. Invertzuckersirup.

Die Feststellung des Zuckergehalts erfolgt nach dem unter 1 in Anlage B angegebenen Verfahren.

F. Eingedickte Milch.

100 g der Milchprobe werden abgewogen, mit Wasser zu einer leicht flüssigen Masse verrührt und in einem Messkolben von 500 ccm Raumgehalt gespült. Die Flüssigkeit wird darauf mit etwa 20 ccm Bleiessig versetzt, mit Wasser zu 500 ccm aufgefüllt, durchgeschüttelt und filtriert.

Vom Filtrat werden 75 ccm in einem Kolben von 100 ccm Raumgehalt gebracht und, wenn erforderlich, mit etwas Thonerdebrei versetzt. Darauf wird mit Wasser zur Marke aufgefüllt, filtriert und nach Anlage C polarisiert.

Ferner werden 75 ccm desselben Filtrats mit 5 ccm Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,19 versetzt, nach Vorschrift der Anlage B invertiert, zu 100 ccm aufgefüllt und filtriert, worauf wiederum die Polarisation für 20 ° C bestimmt wird. Hiernach berechnet sich der Gehalt Z der eingedickten Milch an Rohrzucker aus der Gleichung

$$Z = 1{,}25\ (1{,}016 \cdot P - J),$$

worin P die vor der Inversion, J die nach der Inversion gefundene Polarisation bedeutet.

Beispiel: Die Polarisation P sei + 28,10; die Polarisation J werde zu — 0,30 ermittelt. Setzt man diese beiden Zahlenwerte für P und J in die eben angegebene Formel, so erhält man

$$Z = 1{,}25\ (1{,}016 \cdot 28{,}10 + 0{,}30) = 36{,}06.$$

Demnach ist der Gehalt der eingedickten Milch an Rohrzucker zu 35,1 vom Hundert anzunehmen.

Schlussbestimmung.

Ueber jede Untersuchung ist der Amtsstelle, welche die Probe eingesendet hat, eine Befundsbescheinigung zu übermitteln, welche ausser der genauen Bezeichnung der Probe Angaben über die Art und das Ergebnis der Ermittelungen und den daraus berechneten, in Hundertteilen anzugebenden Zuckergehalt sowie einen Vermerk über die Art der verwendeten Messgeräte zu enthalten hat.

Guayaquil-Cacao.

Ueber die Lage des Cacaomarktes in Guayaquil während der Monate Mai und Juni 1903 berichtet der Kaiserliche Konsul in Guayaquil wie folgt:

»Als in den ersten Tagen des Mai die Nachricht von dem Ausbruch der Beulenpest in Callao eintraf und durch die Schliessung dieses Hafens für alle in Peru eingelaufenen Dampfer die Verschiffungsmöglichkeiten in weite Ferne gerückt waren, wurden die meisten Exporteure ganz mutlos und wollten gar keine Angebote für den von den Plantagen kommenden Cacao machen. Der Markt belebte sich jedoch wieder bei der Nachricht, dass der englische Magellandampfer »Bellenden« vom Süden heraufkommen würde, und verschiedene Exporteure, welche Mailieferungen in Blanko verkauft hatten, machten sich die ankommenden Partien streitig, so dass der Preis bis auf 23,60 Sucres oder 47,20 Mk. pro Quintal stieg. Der »Bellenden«, welcher am 23. Mai in Guayaquil eintraf, fuhr am 30. Mai unter Mitnahme von 11 995 Sack Cacao nach Europa zurück.

Nach Abgang dieses Dampfers war aber die Verschiffungsgelegenheit wieder unbestimmt geworden, und da in den Lagerräumen der Exporteure grosse Quantitäten aufgestapelt waren, so war die Lust zum Kaufen ganz bedeutend geringer geworden; viele gaben das Kaufen wegen Mangel an Fonds ganz auf, so dass die Preise sehr hierunter litten und auf 21—22 Sucres oder 42—44 Mk. pro Quintal heruntergingen.

Für den 10. Juni war dann endlich ein Dampfer angesagt, und da die Exporteure in den Tagen vor diesem Datum ihren Cacao schon in die Leichter werfen konnten und auf diese Weise in ihren Lagerräumen etwas Raum bekamen, so war grössere Lust zum Kaufen vorhanden, umsomehr, als die Ankünfte in der zweiten Hälfte des Mai sehr klein waren. Die letzteren betrugen 2 559 880 spanische Pfund gegen 4 010 400 Pfund im gleichen Zeitraume des Jahres 1902. Der Preis war ungefähr 22 Sucres.

Auch die Ankünfte in der zweiten Hälfte des Juni waren wieder sehr schwach; sie betrugen 1 352 089 Pfund gegen 2 449 790 Pfund im Jahre 1902, und da offenbar noch viele Blanko-Verkäufe für Mai-Juni-Verschiffungen auszuführen waren, so wurden in den ersten Tagen des Juli regelmässige und grössere Partien zu Preisen verkauft, die in gar keinem Verhältnis standen zu der Marktlage in Hamburg. Es wurde bis zu 23,50—24 Sucres bezahlt.

Der Gesamternteertrag betrug bis zum 30. Juni 28 716 075 Pfund gegen 26 877 290 Pfund im Vorjahre.

Die Ernteaussichten für die nächsten Monate sind sehr schlecht, doch hofft man, dass gegen Ende des Jahres mehr Cacao geerntet werden wird, als zur gleichen Zeit im Vorjahre.« —

Anmerkung: Nach diesem Bericht haben die Guayaquil-Exporteure den Pflanzern Anfang Juni für 1 Quintal Cacao 42—44 Mk. bezahlt. 1 Quintal sind 46 Kilo; das macht also, wenn wir 43 Mk. als Durchschnitt annehmen, 93½ Pfg. pro Kilo. An Ausfuhrzoll kommen 7 Pfg. pro Kilo, an Fracht und Versicherung 9 Pfg. pro Kilo dazu; eigentlich hätte da der Preis für Guayaquil-Cacao auf 56—58 Mk. stehen müssen, er hat aber, wie die uns von Hamburger Häusern vorliegenden Berichte zeigen, auf 67 s für Arriba
61 s für Balao
60 s für Machala gestanden.

Wenn wir den höchsten Preis, der zu der Zeit, als die Exporteure sich die hereinkommenden Partien untereinander streitig gemacht haben, ansetzen, so kommen wir auf 1,19 Mk. pro Kilo.

Digitized by Google

Denn 23,60 Sucres pro Quintal sind 47,20 Mk. pro 46 Kilo oder rund 1,03 Mk. für 1 Kilo. Dazu 7 Pfg. Ausfuhrzoll und 9 Pfg. Fracht und Spesen ergiebt 1,19 Mk. als Einkaufspreis für 1 Kilo. Dieser Preis giebt den dortigen Exporteuren wie den hiesigen Importeuren keinen grossen Nutzen. Dafür ist die Konkurrenz auch schon hüben wie drüben zu gross.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193, 197 und zuletzt in unserer Nr. 199 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 61 812. R. 7852. Klasse 26 d.

In einem schwarzen Felde steht folgendes:

Reichardt's Pfennig-Cacao
Theodor Reichardt.

In der Mitte dieser Inschrift ist ein deutscher Reichspfennig abgebildet.

2. 5. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 18. 7. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuits, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

Nr. 61 747. K. 7813. Klasse 26 d.

Schwer beladen mit grossen Packeten, deren Marke Th. R. Hamburg verrät, dass sie mit Erzeugnissen der braunen Kunst gefüllt sind, geht ein Landbriefträger seinem Dienste nach.

16. 4. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 16. 7. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte u. s. w.

Nr. 59 227. S. 3253. Klasse 26 d.

In die Wildnis versetzt uns die obige Eintragung. Zwei mächtige Tiger begrüssen mit ihrem Gebrüll die aufgehende Sonne.

24. 9. 1900. **Carl Dorn Nachfolger Alfred Sammler,** Coburg. 31. 3. 1903. G.: Fabrikation von Konfitüren und Chocoladen. W.: Chocoladen, Marzipan und Lebkuchen.

Nr. 61 765. O. 1554. Klasse 26 d.

Ein Wegweiser, dessen Flügel die Inschriften zeigen: Nur Gutes und das Gute schön. Darunter steht: Schutzmarke. Wer sich strenge nach diesem Wegweiser richtet, wird ohne Zweifel viel Gutes und Schönes erfahren.

15. 9. 1902. **C. H. Oehmig - Weidlich,** Zeitz. 16. 7. 1903. G.: Fabrikation von Seifen, Parfümerien, Chocoladen, Bäcker- und Konditorwaren. W.: Cacao, Cacaoprodukte, Bonbons und Konfekte; Lakritzenfabrikate, Kakes, Biskuits, Waffeln und Backwaren, Konditorwaren, Limonaden, Glanzstärke, Parfümerien.

Nr. 58 661. M. 5365. Klasse 26 d.

Inmitten zweier schiefwinkliger Rechtecke das Wort: Eiche.

24. 12. 1901. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 7. 3. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Ananas, Austern, Backpulver, Backobst, Biskuits, Bouillon, Bouillonkapseln, Bonbons, Brauselimonadebonbons, Butter, Butterfarbe, Brot, Kakes, Cacao, Kaviar, Chocolade, Zichorien und andere Kaffeesurrogate, Zitronensaft, kondensierte Milch, Konfitüren, Cornedbeef, Datteln, Dörrgemüse.

Nr. 59 540. B. 9324. Klasse 26 d.

Die Windrose eines Kompasses, worin die Buchstaben F. S. R. B. stehen.

13. 10. 1902. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 15. 4. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik und Fabrik sonstiger Nahrungs- und Genussmittel. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Gemüse- und Fruchtkonserven, eingemachte Früchte, Thee (Genussmittel), diätetische Nährmittel, Cachou, Hustenbonbons, Wurmkuchen, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Kindermehl, Malzextrakt, präpariertes Hafermehl und andere präparierte Mehle, präparierte und nicht präparierte Mehle mit Zusatz von Cacao und Chocolade und gequetschter Hafer mit und ohne Zusatz von Cacao und Chocolade, Speisegewürze.

Nr. 59 503. R. 4538. Klasse 26 c.

In einem aus vierblättrigem Klee gebildeten Rahmen das Wort Elite.

23. 6. 1903. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstrasse 31. 14. 4. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, insbesondere

Digitized by Google

Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Biskuits, Kakes, Waffeln, Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Backwaren, Backmehl, Backpulver, Hefe u. s. w.

Nr. 58 605. W. 4463. Klasse 26 d.

In einem hübschen mit Blumen geschmückten Rahmen steht:

Werckmeister's Edel-Chocolade.

27. 11. 1902. **Werckmeister & Retzdorff,** Berlin, Markusstr. 35. 4. 3. 1903. G.: Fabrikation von Cacao, Chocolade, Zuckerwaren. W.: Chocolade.

Nr. 61 706. T. 2487. Klasse 26 d.

In einem schwarzen und weissen Felde stehen die Worte: Allen voran.

20. 11. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 14. 7. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren und Konditoreiwaren, Pasteten, Bonbons und Zuckerwaren.

Nr. 58 956. T. 2469. Klasse 26 d.

Ein Weihnachtsmann, der eine ganze Kiepe voll Printenpacketchen trägt.

14. 10. 1902. **Thelen-Krämer,** Cöln a. Rh., Kamekestrasse 8. 20. 3. 1903. G.: Printen- und Kuchenfabrik. W.: Printen, Kuchen, Spekulatius, Biskuits.

B. Wortzeichen.

Nr. 61 813. B. 9002. Klasse 26 d.

Felicitas

11. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 20. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Konserven, Kanditen und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 61 854. B. 9109. Klasse 26 d.

Almater

10. 12. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 23. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 61 878. B. 9112. Klasse 26 d.

Agatho

10. 12. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 25. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 61 748. H. 8477. Klasse 26 d.

Sirocco

11. 4. 1903. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 16. 7. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Zuckerwaren.

Nr. 61 790. H. 7940. Klasse 26 d.

Nordstern

8. 9. 1902. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 17. 7. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Konfitüren, z. B. Biskuits, Waffeln, Makronen, ferner Back- und Konditoreiwaren (mit Ausschluss von Lebkuchen).

Nr. 61 780. K. 7247. Klasse 26 d.

Pfauweib

16. 9. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 17. 7. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Wie vorher.

Nr. 61 661. E. 3599. Klasse 26 d.

Brunhilde

30. 5. 1903. **Eilenburger Zuckerwaren-Fabrik Friedrich & Henze,** Eilenburg. 11. 7. 1903. G.: Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao und Zuckerwaren.

Nr. 61 764. C. 3981. Klasse 26 d.

Lacta

21. 3. 1903. **Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommandit-Gesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie.,** Strassburg i. Els. 16. 7. 1903. G: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocolade und Cacaoerzeugnissen. W.: Cacao, Chocolade und Cacaoerzeugnisse.

Nr. 62 146. Sch. 5851. Klasse 38.

Abertura

5. 6. 1903. **Georg Schepeler,** Frankfurt a. M. 21. 8. 1903. G.: Handel mit Kaffee, Thee, Cacao.

Nr. 61 775. K. 2164. Klasse 26 d.

Stollwerck's Herren-Chocolade

17. 2. 1903. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 17. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 61 776. S. 4467. Klasse 26 d.

Tropenblüte

6. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 17. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 61 777. S. 4522. Klasse 26 d.

Edelmann

5. 3. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 17. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und

Digitized by Google

Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 61 778. S. 4571. Klasse 26 d.

Osmania

Nr. 61 779. S. 4577. Klasse 26 d.

Osborne

1. 4. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 17. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 61 809. E. 3522. Klasse 2.

Babaku

24. 3. 1903. **Max Elb,** Dresden-Löbtau, Plauenschestr. 40. 18. 7. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb chemischer, technischer und pharmazeutischer Präparate und Apparate, sowie von Nähr- und Genussmitteln. W.: Pharmazeutische und diätetische Präparate; Nähr- und Würzpräparate u. s. w.
Nr. 61 923. R. 4787. Klasse 26 c.

Dies da

11. 11. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 30. 7. 1903. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Wie vorher.
Nr. 61 912. Sch. 5722. Klasse 26 c.

Provinzmädel

8. 4. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 29. 7. 1903. G.: Vertrieb von Drogen-, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.
Nr. 61 892. Sch. 5576. Klasse 26 c.

Zeitgeist

5. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 28. 7. 1903. G.: Vertrieb von Kolonial-, Materialwaren und Drogen. W.: Desgleichen.
Nr. 61 452. P. 3422. Klasse 26 d.

Santenat

15. 4. 1903. **Julius Carl Prüser,** Hamburg, Deichstr. 18. 3. 7. 1903. G.: Fabrikation und Handlung von Genussmitteln, Import- und Exportgeschäft. W.: Milch- und Pflanzeneiweiss, Cacao, Kakes, Cacaopräparate, Lebkuchen, Bonbons, Gebäck, Kaffee, Malzkaffee, Getreidekaffee, Zichorien und andere Kaffeesurrogate u. s. w.
Nr. 61 451. H. 8595. Klasse 26 d.

Seele

13. 5. 1903. **Franz Hartmann,** Lage i. Lippe. 3. 7. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Fruchtextrakten und Fruchtgetränken. W.: Fruchtextrakte und Fruchtgetränke.
Nr. 61 704. K. 7755. Klasse 26 d.

Optimum

20. 3. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 14. 7. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuit, Zwieback, Bonbons, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.
Nr. 61 807. B. 9454. Klasse 26 a.

Melpom

4. 4. 1903. **Deutsche Honig-Frucht-Marmeladen-Fabrik Heinrich Adolf Behrendt,** Dresden, Wintergartenstr. 61. 17. 7. 1903. G.: Marmeladenfabrik. W.: Marmeladen, Honigfruchtmarmelade und Tabletten. — Beschreibung.
Nr. 61 705. S. 4530. Klasse 26 d.

Selbmann's Cacao

7. 3. 1903. **Richard Selbmann,** Dresden-N., Eschenstr. 11. 14. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao.
Nr. 61 636. H. 8642. Klasse 26 c.

Hackert's Kaffee

28. 5. 1903. **August Hackert,** Bochum, Brückstr. 43. 10. 7. 1903. G.: Kaffeeimport und Kaffeerösterei. W.: Roher und gerösteter Kaffee.
Nr. 61 637. K. 7873. Klasse 26 c.

Kaiser's Import-Kaffee

14. 5. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 10. 7. 1903. G.: Kaffeeimportgeschäft und Dampfkaffeerösterei. W.: Roher und gebrannter Kaffee.
Nr. 61 638. K. 7874. Klasse 26 c.

Kaiser's gerösteter Kaffee

Nr. 61 639. K. 7875. Klasse 26 c.

Kaiser's gebrannter Kaffee

Nr. 61 640. K. 7876. Klasse 26 c.

Kaiser's Röst-Kaffee

14. 5. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 10. 7. 1903. G.: Kaffeeimportgeschäft und Dampfkaffeerösterei. W.: Gebrannter Kaffee.
Nr. 61 641. K. 7780. Klasse 26 c.

Tritin

27. 3. 1903. **Arno Kölbel,** Leipzig-Reudnitz, Johannis-Allee 6. 10. 7. 1903. G.: Fabrikation von Backmehl. W.: Backmehl.

Digitized by Google

Nr. 61 829. G. 4438. Klasse 26 d.

Is-is

17. 2. 1903. **Johann Dietrich Gross,** Berlin, Leipzigerstr. 23. 20. 7. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Chocolade. W.: Chocolade in Tafeln und Täfelchen.

Nr. 61 477. St. 2147. Klasse 42.

Burkardus

31. 1 1903. **H. Steeb,** Würzburg. 3. 7. 1903. G.: Fabrikation und Grosshandel von Likören, Punschessenzen, Backpulver, Brausebonbons, Puddingpulver, Vanillinzucker, Weinessig, Essigsprit und andere Spezialitäten der Nahrungs- und Genussmittelbranche. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 61 730. B. 8967. Klasse 26 d.

Skala

4. 11. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 15. 7. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, diätetische Nährmittel, Frucht- und Gemüsekonserven, Früchte, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Thee (Genussmittel).

Nr. 61 230. Sch. 5669. Klasse 26 c.

Theemaass

17. 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 25. 6. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Wie vorher.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Juli zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juli 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	2395600	2195300	1638700
Es kamen im Januar bis Juli aus:			
Portugal	3719600	3578100	2724000
Ecuador	3001800	2744400	2828700
Brasilien	1647100	1787700	1961600
Dominic. Republik	1369200	1219200	946000
Brit. Westindien u. s. w.	841600	941600	730200
Britisch-Westafrika	758700	376600	78200
Venezuela	498600	515800	616200
Deutsch-Westafrika	257700	284300	113100
Ceylon	232300	209800	39600
Niederl. Indien u. s. w.	95700	259800	176600
Columbien	72700	73700	53000
Grossbritannien	72500	72000	129900
Niederlande	30900	312200	169200
Frankreich	11600	70900	57000
Dänisch-Westindien	5700	—	53100
Haiti	2500	25900	335600
Cacaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Cacaobutter	400	900	400
Cacaopulver aus den Niederlanden.	32500	34800	35600
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	400	800	700
Es kamen im Januar bis Juli aus:			
Niederlande	2900	2600	7200
Schweiz	300	700	1300
Chocolade	39000	33200	27200
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	233700	192200	130600
Frankreich	36900	26500	29000
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5100	3700	3000
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	18000	8200	8300
Frankreich	8800	8200	7900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	65900	82100	63900
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	189900	216900	178300
Grossbritannien	72200	84600	78800
Frankreich	53600	55600	47900
Italien	28400	45600	34900
Mandeln, getrocknet	480000	683900	349100
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Italien	1902400	2160900	1342500
Marocco	426200	472900	457300
Frankreich	283500	281600	268400
Spanien	144400	216800	142400
Vanille	19600	23500	1100
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Madagaskar	24300	29700	17500
Französisch-Australien	19800	23300	11100
Frankreich	7200	10000	4800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2569000	2678200	2370000
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	24555100	11204100	11408100
Serbien	5452600	2374700	3203100
Niederlande	592100	343800	393800
Belgien	297800	160700	207200
Frankreich	229800	535400	3021300
Italien	206400	199700	116400
Türkei	85400	119000	143400
Honig, auch künstlicher	169000	215000	148400
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Chile	495000	533300	349600
Xuba, Portorico	355900	277300	377900
Verein. Staaten v. Amerika	226900	169800	98800
Mexiko	141500	102800	50800

Digitized by Google

Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	1800	500	1600
Rohzucker, Rübensäfte	7700	23900	28700
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	64200	90200	38600

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	24400	90900	85200
Im Januar bis Juli nach:			
Niederlande	188300	208100	337100
Schweiz	155700	101700	75500
Cacaobutter	52600	56800	64500
Cacaopulver	9500	10400	10600
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Schweden	13400	10000	8200
Verein. Staaten von Amerika	2300	6200	5200
Cacaomasse	55100	43500	15500
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Niederlande	145900	99000	16100
Oesterreich-Ungarn	91100	96300	23500
Chocolade	16200	28400	22700
Im Januar bis Juli empfingen:			
Grossbritannien	103900	99500	108900
Verein. Staaten von Amerika	18700	17500	16200
Chocoladensurrogate	1400	900	800
Davon erhielten im Januar bis Juli:			
Oesterreich-Ungarn	3400	1100	1000
Russland	1400	1800	1200
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	20800	17400	24400
Davon gingen im Januar bis Juli nach:			
Grossbritannien	153500	177000	204800
Belgien	6500	11200	6300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	111000	119600	84300
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	135800	100800	73900
Niederländ.-Indien u. s. w.	81400	38100	30700
Britisch-Malakka	34700	66400	3700
Britisch-Südafrika	19200	52700	9100
Mandeln nach Grossbritannien.	1200	1500	300
Honig, auch künstlicher	78300	34500	1500
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Freihafen Hamburg	279700	30800	36200
Niederlande	2200	35400	22500
Vanille	—	500	100
Es gingen im Januar bis Juli nach:			
Russland	500	900	700.
Oesterreich-Ungarn	600	900	500
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	7200	9300	12500
Im Januar bis Juli erhielten:			
Schweiz	13900	7800	13100
Grossbritannien	5600	5700	3900
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	81300	133100	138700
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	623600	1678000	360400
Britisch-Australien	120800	326600	198900
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	42455600	38687500	10356000
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	57142500	50693600	4304400
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	2582600	2823800	2977500

Cacaobohnen-Markt.

London, den 5. September 1903.

Am Dienstag, den 8. ds., werden folgende Quantitäten Cacao verauktioniert:

45	Blln.	Surinam
1227	»	Ceylon
30	»	Para
292	»	Trinidad
595	»	Grenada und Jamaica
62	»	Puerto Cabello
800	»	andere Sorten.

In der letzten Auktion stand nur das kleine Angebot von 2251 Blln., bestehend aus 1773 Blln. Kolonienware und 478 Blln. anderen Sorten, zum Verkauf. Die Nachfrage war eine gute und 1552 Blln. fanden Käufer. Trinidad und Grenada mussten scharf konkurrieren, Preise stiegen jedoch 1—2 Mk. Andere West-Indische erzielten volle Werte; fremde Sorten waren wenig angeboten und wurden zurückgezogen; von Ceylon verkaufte sich fast alles zu festen Preisen. Es wurden losgeschlagen:

309	Blln.	Trinidad (Angebot 392 Blln.)	zu 60—68 Mk.
407	»	Ceylon (» 545 »)	» 53—72 »
711	»	Grenada	» 52—61 »
4	»	Dominica	» 57 »
85	»	Jamaica	» 46—53 »
13	»	St. Vincent	» 54—61 »
23	»	Demerara	» 55—64 »
293	»	Guayaquil	wurden zurückgezogen.
140	»	Afrika	
45	»	Venezuela	

Im Privatmarkte war ebenfalls eine gute Nachfrage und feste Preise wurden bezahlt. Es fanden Käufer: 650 Blln. Trinidad zu 63—66 Mk.
90 » Dominica » 51 »
50 » Afrika » 54—55 »

Die Anlieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 1000 Blln., während die Abladungen gegen dieselbe Zeit im Vorjahre ca. 1800 Blln. weniger waren. Der Lagerbestand, welcher in dieser Woche um 1380 Blln. grösser wurde, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 2150 Blln.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 29. August endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
	3606	1828	399	77962
gegen dieselbe Woche 1902	2558	2864	1234	80114

Ueber die Landungen und Ablieferungen in Le Hâvre im Monat August und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
	44029	46975	175213
gegen dieselbe Woche 1902	68909	60119	144034

Digitized by Google

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis August 1903 waren

393 822 Blln. in 1903
411 665 » » 1902

während die Ablieferungen

332 954 Blln. in 1903
338 192 » » 1902

waren.

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der zweiten Hälfte des August waren

17 500 Dz. in 1903
18 000 » » 1902
16 500 » » 1901
10 000 » » 1900

Die Total-Ankünfte waren bis heute

354 500 Dz. in 1903
345 000 » » 1902
321 200 » » 1901
272 000 » » 1900

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 35 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
115828	119468	64932	77681	29993	34092	48657	45846	59657
Auslandsware								
43182	60916	28726	48572	17583	18209	29305	34268	47357
157510	180384	93658	126253	47576	52301	77962	80114	107014

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1720 Blln. 63 tons) Cadburys Schalen, die folgende Preise erzielten:

A zu 153—160 Mk.
B » 155—168 »
C » 200 »
D » 237—240 »

London, den 12. September 1903.

In der letzten Auktion standen 3557 Blln., bestehend aus 3141 Blln. Kolonienware und 416 Blln. Auslandsware, zum Verkauf. Die Nachfrage war sehr gut; nicht weniger als 2676 Blln. verkauften sich zu vollen und teueren Preisen. Trinidad erzielte frühere Werte; Grenada und andere West-Indische Sorten verkauften sich zu vollen Preisen, bisweilen 1 Mk. höher; fremde Sorten waren ungefragt und wurden zurückgezogen; Ceylon war sehr in Frage und brachte volle Werte. Es wurden losgeschlagen:

500 Blln. Trinidad (Angebot 523 Blln.) zu 59—68 Mk.
591 » Grenada (» 616 ») » 52—61 »
420 » Jamaica (» 468 ») » 49—58 »
934 » Ceylon (» 1414 ») » 55—86 »
64 » Dominica » 52—56 »
9 » St. Lucia » 61 »
47 » Demerara » 60—62 »
157 » Guayaquil » 66 »
16 » Esmeralda » 58 »
30 » Para
45 » Surinam
76 » Afrika
62 » Puerto Cabello

wurden zurückgezogen.

Die Londoner Cacaostatistik der letzten Woche war sehr günstig; die Anlieferungen ergaben ein entsprechendes Weniger von beinahe 3000 Blln., die Abladungen zeigten dagegen ein Mehr von 1250 Blln., während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1500 Blln. verkleinerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von ca. 6300 Blln. aufwies.

Grenada-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober betrug:

62 643 Sack im Jahre 1903
60 609 » » 1902
52 938 » » 1901
53 196 » » 1900
51 812 » » 1899

Die Londoner Transaktionen der mit dem 5. September endenden Woche zeigten folgendes Bild:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	256	340	225	19902
Grenada	208	326	145	11932
And. West-Ind.	124	299	116	3938
Ceylon u. Java	727	789	286	11674
Guayaquil	338	74	183	15022
Brasil. u. Bahia	—	23	24	1281
Afrika	—	236	—	5959
AndereAusländ.	107	229	—	6719
Zusammen	1760	2316	979	76427
gegen dieselbe Woche 1902	4672	1223	822	82741

Trinidad-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober bis 27. August war in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1899—1900	87470	22683	40144	150297
1900—1901	55105	31272	47184	133561
1901—1902	64300	57848	42600	164748
1902—1903	68420	50317	73725	192462

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats August und den ersten acht Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import August	Engl. Konsum August	Export August
1903	tons 1615	1070	421
1902	» 2189	973	420
	8 Monate	8 Monate	8 Mon.
1903	tons 17429	12620	3624
1902	» 19085	14626	4083
Differenz	— 1656	— 2006	— 459

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. August

5859 tons in 1903
5863 » » 1902
9252 » » 1901

Das Handelsstatistische Amt giebt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat August und die ersten acht Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import August lb.	Engl. Konsum August lb.	Export August lb.	Lagerbest. August lb.
1903	808966	781152	37886	152000
1902	736087	638613	51404	180000
1901	584338	509129	66493	151000
	8 Monate	8 Monate	8 Monate	
1903	6913472	6531440	285071	—
1902	5578309	5132135	466513	—
1901	5477364	5072683	578917	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 36 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
116643	121537	66686	78511	30765	34721	47446	46456	61514
Auslandsware								
42627	63519	29288	48965	17790	18402	28981	36285	48514
159270	185056	95974	127476	48555	53123	76427	82741	110025

London, den 19. September 1903.

Am Dienstag, den 22. ds., werden folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

62 Blln. Costa Rica
93 » Venezuela
450 » Trinidad
300 » Ceylon

Digitized by Google

130 Blln. Haiti
60 » Grenada
51 » Jamaica
1700 » andere Sorten.

In der letzten Woche fand keine Auktion statt, aber der Privatmarkt gestaltete sich sehr lebhaft und grosse Geschäfte wurden abgewickelt. Es wurden verkauft: 1200 Blln. Trinidad zu 66—72 Mk.
500 » Ceylon » 55—81 »
2500 » Guayaquil » 67—69 »

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von mehr als 800 Blln., die Anlieferungen waren ca. 2500 Blln. geringer als zu derselben Zeit im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1570 Blln. verkleinerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 8000 Blln. ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 12. ds. endenden Woche gestaltet sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	629	816	141	19574
Grenada	27	96	63	11800
And. West.-Ind.	67	114	—	3891
Ceylon u. Java	208	408	260	11214
Guayaquil	261	375	193	14715
Brasil. u. Bahia	—	—	495	786
Afrika	252	60	—	6151
Andere Ausländ.	294	247	41	6725
Zusammen	1738	2116	1193	74856
gegen dieselbe Woche 1902	4234	2049	2094	82832

Guayaquil-Cacao. Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des September waren:
18 000 Ztr. in 1903
19 500 » » 1902
15 900 » » 1901
700 » » 1900

Die Totalanlieferungen betrugen:
372 500 Ztr. in 1903
364 500 » » 1902
337 100 » » 1901
279 000 » » 1900

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 37 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:	117574	123069	68120	80037	31229	36183	46479	45000	60037
Auslandsware:	43434	66221	29970	49488	18519	19034	28377	37832	49439
	161008	189290	98090	129525	49748	55217	74856	82832	109476

Port of Spain (Trinidad), den 28. August 1903. Wieder sind 14 Tage vergangen, in denen Regen, nichts als Regen herrschte. Die Nachrichten von den Pflanzern lauten alle traurig, aus einigen Distrikten wird sogar gemeldet, dass die Cacaobäume vollkommen nackt dastehen, an eine Ernte hier also überhaupt nicht gedacht werden kann. — Die Ankünfte sind nicht der Rede wert, immerhin haben die paar Sack, die thatsächlich auf den Markt kamen, Veranlassung zu einer recht lebhaften Konkurrenz gegeben, was die Haussebewegung noch unterstützte.

Wir notieren:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12,50
Schön rot El Salvador	» 12,75
Plantacion Agua Santa	» 13,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

In den letzten 14 Tagen wurden exportiert:
1732 Sack nach Europa; 1902 1036 Sack
1337 » » den Verein. Staaten; 1902 1345 »

Vom 1. Januar bis 28. August wurden exportiert:

1903	150614	Sack,	davon	50099	Sack	nach	d.	Ver. Staat.
1902	147345	»	»	35856	»	»	»	»
1901	107884	»	»	32065	»	»	»	»
1900	144622	»	»	38788	»	»	»	»
1899	101777	»	»	34486	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 22. September 1903.

Die Oktober-Auktionen sollen am 6. abgehalten werden. London meldet
75 000 Kilo Cadburybutter
an, Amsterdam wird
85 000 Kilo Van Houten
11 000 » Dejong
5 000 » Mignon
8 000 » ohne Marke
den Käufern vorführen.

Der allzuflaue Augustmonat hat seinem Nachfolger, dem September, alle Kauflust und alle Arbeit aufgespart; recht flottes Leben hat der September daher gebracht. Wenigstens an den Stellen, die wir übersehen können. Wenn überall so fleissig, bei den wirklich billigen Septemberpreisen, die Käufer sich gedeckt haben, wie es die Firmen gethan haben, die wir seit vielen Jahren versorgen müssen, dann haben die Käufer anscheinend auf der richtigen Seite gelegen. Noch billigere Preise sind kaum in den folgenden Monaten zu erwarten, wohl aber können wir in die Lage kommen, am 7. Oktober über einen Andrang von Käufern und feste höhere Preise berichten zu müssen.

Allerlei.

In der Woche, abschliessend mit dem 5. September 1903, wurden von Lissabon verladen: **Cacao** im Werte von

58 718	Milreis	nach Hamburg
1 800	»	» Bremen
2 900	»	» Glasgow
900	»	» London
3 850	»	» Hâvre
4 955	»	» Antwerpen
3 800	»	» Amsterdam
3 730	»	» Kopenhagen
i. ganz. für 80 653	Milreis.	

Man schreibt uns aus Berlin: »In einer Hamburger Zeitung vom 11. September finde ich, mitgeteilt von Herrn Wilhelm Rackwitz, Hamburg, einen Cacaobericht, in dem gesagt wird:

Digitized by Google

»Die Tendenz des Marktes bleibt fest. Der nicht unwesentliche Aufschwung, den unser Markt erfahren hat, ist zum Teil hervorgerufen durch den ungünstigen Stand der Bahia-Ernte, sowie infolge des Zurückgehens der Thomé- und Samana-Ernten. Es fanden sehr bedeutende Umsätze in den genannten Provenienzen, wie in Guayaquil-Cacao statt, wobei die Preise hierfür um ca. 5—10 Prozent anzogen. Zum nicht unbedeutenden Teil dürfte es sich bei den Umsätzen um Eindeckungen von Blankos gehandelt haben.«

Sie haben doch in letzter Zeit stets im Gordian davon gesprochen, dass die Ernten in San Thomé grösser und nicht kleiner gewesen sind. Wie kann denn da der Herr Rackwitz von einem Zurückgehen der Thomé-Ernte sprechen?« — —

Das ist uns unklar. Bis Ende August hat San Thomé 40 000 Sack in diesem Jahre mehr gebracht als im vorigen Jahre. Wenn einer das ein Rückgehen der San Thomé-Ernte nennt, muss er merkwürdig rechnen. Was die ausstehenden vier Monate noch bringen, weiss heute kein Mensch. Um von Thomé den Ertrag des vorigen Jahres, 296 000 Sack, hereinzubekommen, fehlen nur noch 108 000 Sack. Im vorigen Jahre haben die vier noch fehlenden Monate 149 000 Sack gebracht, und mit dieser Zahl rechnet man ebenfalls auch jetzt.

Am 16. ds. erschien in den politischen Tageszeitungen die Mitteilung, dass die Cacao- und Chocoladenfabrik von Riquet & Co. in Gautzsch-Leipzig in Flammen stände. Das hörte sich sehr schlimm an. Wir fragten sofort an und erhielten den Bescheid, dass der Brand glücklicherweise nur zwei Abteilungen der Fabrik betroffen habe und dass in diesen Abteilungen Maschinen und Transmissionen völlig unbeschädigt geblieben seien. Die Cacao-Abteilung ist völlig vom Brande verschont geblieben, auch Chocolade wird weiter gearbeitet ohne Unterbrechung. Am Montag, den 21. ds., gedachten Riquet & Co., den ganzen Betrieb wieder aufzunehmen.

Wir erfahren, dass die Firma Hoffmann & Tiede in Berlin in eine Aktiengesellschaft umgewandelt ist.

Die schottischen Zuckerwaren-Fabrikanten hielten in London eine private Zusammenkunft ab und beschlossen eine Preiserhöhung für Zuckerwaren um 2 Schilling pro Pfund infolge des Steigens des Zuckerpreises mit Einführung der Brüsseler Konvention. (K.)

Dann also ist das eingetreten, was die Freunde der Brüsseler Konvention und die deutsche Regierung erwartet und bezweckt haben: Das Verschenken des deutschen Zuckers auf den Auslandsmärkten, besonders in England, hat ein Ende. Der englische Konsument bezahlt annähernd den richtigen Weltmarktspreis und dieser wird nun wieder gebildet von den Produktionskosten. So soll es sein; so wird es nun hoffentlich auch bleiben; keine neuen Abänderungsgesetze werden hoffentlich über kurz oder lang wieder die eben gültig gewordenen umstossen.

Die Chocoladenfabrik Suchard in Neuchatel, die bereits in Lörrach und in Bludenz (Oesterreich) ausländische Fabrikfilialen unterhält, hat eine solche jetzt auch in Paris errichtet. (K.)

Die Firma Suchard will damit die hohen französischen Einfuhrzölle ersparen und will mit den französischen Fabrikanten wirtschaftlich, besonders im Bezuge des Rohmaterials, des Zuckers und der Cacaobohnen, gleich gestellt sein. Dass Frankreich, das jahrzehntelang für sich den Ruf beansprucht hat, in der Chocoladefabrikation auf der höchsten Höhe zu stehen, diesen Ruf unter Fachgenossen schon lange nicht mehr verdient, ist bekannt. Dem Suchard'schen Unternehmen ist ein Erfolg sicher, andere schweizer Firmen werden folgen; wirklich gute Qualitäten finden überall ihren Markt. Drüben bemüht man sich, das beste zu liefern, hüben, bei uns, zerbricht man sich den Kopf, wie man am besten »sparen« und am billigsten das ordinärste liefern kann. Kaiser ist, wer aus Cacaoabfällen und wenig Cacaobutter und viel Zucker eine sogenannte Chocolade zusammenbringt!

Aus Aachen. Am 31. August wurde gegenüber dem Terrain des neuen Güterbahnhofes Aachen T der Grundstein zum Neubau der Chocoladen-Fabrik von Leonard Monheim gelegt. Der umfangreiche Bau mit ca. 5000 qm Bodenfläche wird ganz in Eisenbeton ausgeführt und wird durch zweckmässige Einrichtung der Fabrikationsräume den höchsten Anforderungen entsprechen, die man an ein Etablissement der Nahrungsmittel-Industrie stellt. Auch für das Personal ist durch Anlage von luftigen Speise-, Wasch- und Garderobe-Räumen in jeder Weise gesorgt,

Zur Feier des Tages versammelte sich das ca. 125 Personen zählende Personal der Firma in einem nahe gelegenen Garten-Restaurant und fehlte es nicht an heiterer Unterhaltung sowie an wohlgemeinten Wünschen für das Fortblühen der aufstrebenden Firma.

Cacaobau auf Haiti. Cacao findet sich in Haiti hauptsächlich im äussersten Südwesten, in der Nähe der Hafenstadt Jérémie. Vier Fünftel der ganzen Cacaoausfuhr des Landes gehen über Jérémie. Ausserdem wird an der Nordküste Cacao angepflanzt, der über Kap Haiti ausgeführt wird.

Die grossen Pflanzungen, die in der Kolonialzeit von den Franzosen angelegt worden waren, sind seit dem Unabhängigkeitskriege, Ende des 18. Jahrhunderts,

Digitized by Google

nach und nach parzelliert worden, und die Cacaofelder befinden sich jetzt durchweg im Besitze kleiner Bauern. Für den Anbau und die Nachpflanzung geschieht recht wenig, aber der Cacaobau erfordert auch nur wenig Arbeit und Mühe. Die jungen Bäumchen brauchen nur in den ersten Jahren Schutz gegen die Sonne, nachher kann das Feld sich selbst überlassen werden.

Die einzige grössere Cacaopflanzung in Haiti befindet sich bei Port Margot an der Nordküste. Dort hat eine hauptsächlich aus Deutschen bestehende Gesellschaft vor reichlich zwei Jahren annähernd 400 ha Land erworben, das hauptsächlich mit Cacao bebaut werden soll. Die Pflanzung ist mit Bewässerungs- und Entwässerungs-Anlagen versehen und zum Teil bereits bebaut. Es werden aber noch mehrere Jahre vergehen müssen, ehe sie Ertrag bringt.

Cacao bringt in Haiti zwei Ernten im Jahre. Die Haupternte findet in der Zeit von Oktober bis April statt, die andere in der Zeit von Mitte Mai bis Mitte Juni.

Die Gesamtausfuhr Haitis an Cacao schwankt zwischen drei und reichlich vier Millionen Pfund im Jahre. In der Zeit vom 1. Oktober 1901 bis zum 30. September 1902 betrug sie etwa 3,6 Millionen Pfund. Die kommende Ernte wird angeblich um 50 Prozent grösser sein als die des letzten Winters.

Bis vor zwei Jahren ging weitaus der grösste Teil des haitianischen Cacaos nach Hamburg. Seitdem aber Deutschland den Einfuhrzoll auf haitianischen Cacao verdoppelt hat, kann dieser in Deutschland nicht mehr eingeführt werden und geht jetzt teils nach Havre, teils nach New-York. Die Preise sind seitdem recht gedrückt. Während der Bauer vor einigen Jahren etwa 16 Gourdes für 100 Pfund Cacao erhielt, kann er heute nur noch auf 10 Gourdes (15 bis 16 Mk.) rechnen. Cacao unterliegt in Haiti einem Ausfuhrzoll von 2,20 $ Gold für 100 Pfund. (Nach einem Berichte des Kaiserl. Minister-Residenten in Port au Prince.)

Coburg. In das hiesige Handelsregister wurde eingetragen:

Die Aenderung der Firma Carl Dorn Nachfolger Alfred Sammler in Coburg in:

Thüringer Chocoladen-Fabrik
Gräf & Sammler.

Braunschweig. In das hiesige Handelsregister Band VII Seite 225 ist heute eingetragen: die Firma:

Residenz-Café Oswald Seumel

als deren Inhaber der Restaurateur Oswald Seumel hierselbst und als Ort der Niederlassung Braunschweig.

Unter der vorbezeichneten Firma wird ein Café, Restauration und Weinhandlung betrieben.

Braunschweig, den 3. September 1903.

Herzogliches Amtsgericht, Registeramt.
Dony.

Güstrow. In das hiesige Handelsregister ist heute zur Firma „Zuckerfabrik Güstrow, Aktiengesellschaft" eingetragen:

Durch Beschluss der General-Versammlung vom 90. Juni 1903 ist an Stelle des ausscheidenden Domänenrats Kayatz auf Hasenwinkel der Ackerbürger Ernst Peters zu Güstrow in den Vorstand gewählt.

Güstrow, den 3. September 1903.

Grossherzoglich Mecklenburg-Schwerinsches Amtsgericht.

München. Neu eingetragene Firma:

„Hartwig & Vogel." Zweigniederlassung München. (Hauptniederlassung: Dresden.) Offene Handelsgesellschaft; Beginn: 1. April 1880. Geschäftslokal: Maffeistrasse 8. Gesellschafter: Christoph Friedrich Heinrich Vogel, Johann Karl Ernst Vogel und Karl Emil Heinrich Vogel jr., sämtliche Kaufleute in Dresden. Prokuristen: Johann Oswald Giesel, Adolf Hermann Rabe und Karl Eglin, sämtliche in Dresden, Gesamtprokura je mit einem anderen Prokuristen.

Cöthen, Anhalt. Fol. 20 des alten Handelsregisters, woselbst die Aktiengesellschaft „Zuckerfabrik zu Cöthen" in Cöthen verzeichnet steht, ist folgendes eingetragen:

Durch Beschluss der General-Versammlung vom 23. Mai 1902 sind unter Aufhebung des bisherigen Gesellschaftsvertrags neue Statuten festgesetzt, wie solche Blatt 11 flgde. der Gesellschaftsakten ersichtlich sind.

Cöthen, den 14. Juli 1903.

Herzoglich Anhalt. Amtsgericht. 3.

Klingenthal. Auf Blatt 266 des Handelsregisters sind heute

a) die Firma Knape & Würk in Klingenthal, Zweigniederlassung der in Leipzig unter gleicher Firma bestehenden Hauptniederlassung,

b) als deren Inhaber die Kaufleute Herren Johannes Alfred Maximilian Pantel in Frankfurt a. O. und Emil Friedrich Andreas in Leipzig,

c) als Prokurist der Kaufmann Herr Julius Wilhelm Otto Ulbricht in Leipzig

eingetragen und weiter verlautbart worden, dass die Gesellschaft am 15. Februar 1900 errichtet worden ist, und dass Herr Pantel auf Vertretung der Gesellschaft verzichtet hat.

Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Chocolade- und Zuckerwaren.

Klingenthal, am 14. August 1903.

Königliches Amtsgericht.

Hess.-Oldendorf. In das hiesige Handelsregister B. ist heute eingetragen:

a) zu Nr. 1 — Zuckerfabrik Hessen-Oldendorf, Aktien-Gesellschaft in Hess.-Oldendorf.

Durch Beschluss der Generalversammlung vom 8. August 1903 ist die Gesellschaft zwecks Umwandlung in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung aufgelöst.

b) unter Nr. 3 die Firma Zuckerfabrik Hessen-Oldendorf, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Hess.-Oldendorf.

Gegenstand des Unternehmens: Fabrikation und Verwertung von Rübenrohzucker und der Nebenprodukte, insbesondere der Fortbetrieb des Geschäfts der aufgelösten Aktiengesellschaft: Zuckerfabrik Hessen-Oldendorf.

Stammkapital: 60 000 Mk.

Geschäftsführer: Architekt J. Freckmann in Hildesheim, Kaufmann Aug. Pape in Hess.-Oldendorf, Jul. Ricke in Gr.-Wieden.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 8. August 1903 festgestellt. Die Zeichnung geschieht in der Weise, dass zwei der Geschäftsführer zu der geschriebenen oder auf mechanischem Wege hergestellten Firma der Gesellschaften ihre Namensunterschriften fügen.

Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch die Schaumburger Zeitung in Rinteln.

Hess.-Oldendorf, 21. August 1903.

Königliches Amtsgericht.

Potsdam. Die in unserm Handelsregister A. unter Nr. 534 eingetragene Firma „Hermann Schwarze", Café Sans-Souci, Potsdam" ist heute gelöscht worden.

Potsdam, den 28. August 1903.

Königliches Amtsgericht. Abteilung 1.

Rovensko (Böhmen). Ueber das Vermögen des verstorbenen Josef Kendik, Zuckerbäckerei hier, ist das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursforderungen sind bis 12. Oktober d. J. anzumelden. (K.)

Weimar. Herr Hermann Krüger eröffnete hier, Bürgerschulstrasse 8, ein Cacao- und Chocoladen-Geschäft. (K.)

Digitized by Google

Der Cacaomarkt in Havre im Jahre 1902. Das Cacaogeschäft in Havre gestaltete sich im Jahre 1902 sowohl für die Produzenten als auch für die Händler äusserst günstig, und die Preise waren nur geringen Schwankungen unterworfen. Da von den während der letzten Jahre in Afrika, hauptsächlich im Kongostaat entstandenen grossen Plantagen bedeutende Zufuhren erwartet wurden, so flaute der Markt seit dem November etwas ab. Obgleich die Qualität dieser afrikanischen Cacaos noch sehr zu wünschen übrig lässt, so werden dieselben doch auf gewöhnliche Verbrauchssorten wie Haiti-, Guayaquil-, Bahia- und Trinidad-Cacao einen starken Druck ausüben. Es ist daher eine wesentliche Abschwächung der Preise zu erwarten.

Die Cacaovorräte in Havre betrugen am 31. Dezember 1902 und in den beiden vorhergehenden Jahren:

Sorten	1902	1901	1900
	Säcke zu 60 kg		
Para und Maranhao	8 330	3 072	4 721
Trinidad	16 674	8 879	18 410
Côte Ferme	26 726	15 531	15 939
Bahia	9 782	3 545	4 315
Haiti	7 561	3 760	4 749
Guayaquil	26 716	27 377	27 318
Martinique und Guadeloupe	878	1 043	1 608
Zusammen einschliesslich der übrigen Sorten	114 345	70 561	85 611

Die Preise für 50 kg verfügbarer Ware notierten am 31. Dezember, wie folgt:

Sorten	1902	1901	1900
	Franken		
Martinique und Guadeloupe	95—96	95—96,50	111—113
Côte Ferme, fein	85—120	86—120	120—125
„ „ gewöhnl.			88—100
Trinidad	77—78	84—85	90—95
Para und Maranhao	79—82,50	87—88	86—95
Guayaquil	85—90	75—80	85—95
Bahia	72—74	72—74	86—88
Haiti	54—68	60—72	72—80.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Havre.)

Der Aussenhandel Kameruns im Jahre 1902. Im „Deutschen Kolonialblatt" wird das Ergebnis einer vorläufigen Aufstellung des Handels Kameruns angegeben wie folgt:

in der Einfuhr 1902	13 367 000	Mk.
1901	9 251 000	„
mithin 1902 mehr	4 116 000	Mk.
in der Ausfuhr 1902	6 264 000	Mk.
1901	5 984 000	„
mithin 1902 mehr	280 000	Mk.

Die Zunahme der Ausfuhr ist hauptsächlich auf die Steigerung der Ausfuhr von Palmkernen zurückzuführen, auch Cacao dürfte höhere Werte aufweisen. Die Ausfuhr von Kautschuk und Elfenbein hat um etwa 450 000 Mk. abgenommen.

Die Einfuhr war im Jahre 1901 infolge erheblicher Lagerbestände von Waren im Schutzgebiet, aus der hohen Einfuhr des Jahres 1900 im Werte von 14 245 000 Mk., sehr niedrig. Aus der grösseren Einfuhr des Jahres 1902 geht hervor, dass die Lagerbestände geräumt sind und das Warengeschäft sich wieder belebt hat.

Köln. Das Zuckerwaren-Geschäft der Kommanditgesellschaft B. Boisserée-Du Mont, hier, ist nach Auflösung der Kommanditgesellschaft in den Alleinbesitz der Witwe Bernhard Boisserée, Wilhelmine geb. Du Mont, übergegangen, die es unter der unveränderten Firma weiterführt. Die Prokura derselben ist erloschen. Dem Kaufmann Josef Schaaf wurde Prokura erteilt. (K.)

Barby (Prov. Sachsen). Die Genossenschaft der Kolonialwarenhändler beabsichtigt im Laufe der nächsten Monate mit dem Bau einer Zuckerfabrik hierselbst zu beginnen. (K.)

Ludwigsburg. Ueber das Vermögen des Wilhelm Eichhorn, Inhaber der Firma C. W. Eichhorn, Zuckerwarenfabrik, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 12. September cr. anzumelden. (K.)

Bozen (Tirol). Herr Viktor Perugini ist infolge Ablebens als Inhaber der Firma Erste Südtiroler Feigenkaffee-, Kanditen- und Chocoladefabrik in Bozen Viktor Perugini ausgeschieden. Der Witwe Kathi Perugini wurde Prokura erteilt. (K.)

Zürich. Die vereinigten Berner und Züricher Chocoladenfabriken Lindt und Sprüngli hielten dieser Tage unter Vorsitz des Herrn Cramer-Waser im hiesigen Café Du Pont die Generalversammlnng ab. Für das letzte Geschäftsjahr 1902/1903 wird eine Dividende von 5 Prozent verteilt. Ein Antrag Ruef betr. das amerikanische Absatzfeld wurde dem Verwaltungsrat überwiesen. (K.)

Stuttgart. Die Grosshandlung in Gewürzen, Thee, Vanille, Cacao und Chocolade dahier, Hasenbergstrasse 14, ist käuflich in den Besitz von Rich. Bacher übergegangen, welcher sie unter der seitherigen Firma, Friedrich Blank, Inhaber Rich. Bacher, weiterführt. (K.)

Moskau. Die Dampffabrik für Chocolade, Konfekt und Theegebäck „Einem" hierselbst (Grundkapital 900 000 Rubel) hat 1902/1903 mit einem Reingewinn von 145 851 Rubel abgeschlossen. Als Dividende werden 108 000 Rubel, d. h. 12 Prozent des Grundkapitals, verteilt. (K.)

Ein französischer Ingenieur hat ein neues Verfahren zur Herstellung von Schiffszwieback erfunden, welches bei den nächsten Manövern erprobt werden soll. Der nach dieser Methode hergestellte Zwieback soll sich sehr lange frisch erhalten und noch nach dreissig Tagen mit einem Messer zu durchschneiden sein. Das Verfahren wird vorläufig noch geheim gehalten. (Bochumer Ztg.) (K.)

Ratiborer Baumkuchen für China. Aus der Sobtzickschen Konditorei ist wieder eine Sendung von 25 Stück Baumkuchen nach Tientsin für die deutsche Kiautschou-Gesellschaft abgegangen. Die Sendung trifft zu Weihnachten an ihrem Bestimmungsort ein. Die Baumkuchen werden in verlöteten Blechdosen versandt. (K.)

Hirschberg (Riesengebirge). Frau S. Reichmann hat das Chocoladen-Geschäft des Herrn Paul Arnold käuflich übernommen. (K.)

Laun (Böhmen). Eine neue grosse Zuckerraffinerie baut Herr M. Valtera, Zuckerfabrikant hierselbst. (K.)

Stuttgart. Herr Gustav Spamann eröffnete hier, Thorstrasse 9, ein Spezial-Geschäft für Chocolade und Bonbons. (K.)

Pirna. Die Firma Gerling & Rockstroh eröffnete hier. Badergasse 8, eine Verkaufsstelle ihrer Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwarenfabrik. (K.)

Heidelberg. Geschwister Kieser eröffneten ein Spezialgeschäft in Cacao, Chocoladen, Konfituren, Thee und Kaffee. (K.)

Kitzingen (Bayern). Herrn August Wildhagen, Mitinhaber der Firma A. Wildhagen & Co., Zuckerwarenfabrik, wurde das Kommandeurkreuz des spanischen Ordens Isabellas der Katholischen verliehen. (K.)

Digitized by Google

Erfurt. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Bach & Grassmann hier wird nach Auflösung der Gesellschaft von dem bisherigen Gesellschafter Kaufmann Friedrich Max Bach allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

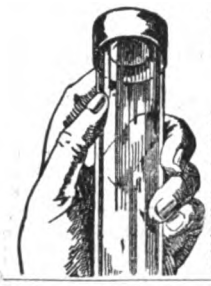
Gera (Reuss jüng. Linie). Ueber das Vermögen des Otto Naue, Chocoladen- und Thee-Geschäft, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 10. Oktober cr. anzumelden. (K.

Verkauf der Lobositzer Fabriken der Firma August Tschinkel Söhne. Die Firma August Tschinkel teilt in einem Rundschreiben mit, dass ihre seit fast 100 Jahren bestehenden Lobositzer Fabriken durch freihändigen Verkauf an die unter den Auspizien der Filiale der k. k. privil. Oesterr. Länderbank in Prag gegründete „Lobositzer Chocolade-, Zuckerwaren- und Kaffee-Surrogat-Fabriken-Aktiengesellschaft" mit allen Rechten, Privilegien, Rezepten, Marken u. s. w. übergegangen sind. (K.)

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Kakaobutter für Export zu plazieren.

Eine grössere Kakaofabrik, welche regelmässigen Export in Kakaobutter unterhält und mehr als ihre eigene Produktion plazieren könnte, ist bereit, sich wegen gemeinsamen Exportgeschäftes mit einer anderen, **Kakaobutter produzierenden Firma in Verbindung zu setzen.** Berücksichtigung können nur solche Firmen finden, die vollständig einwandfreie, gut gekühlte, aromareiche Butter herstellen. Vermittelung verbeten. Offerten sub **Kakaobutterexport** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19.**

Tüchtiger, branchekundiger Kaufmann sucht für Hannover die Vertretung evtl. mit Lager einer ersten
Cacao- und Chocoladenfabrik
(auch Saisonartikel), welche mit Grossisten und Detaillisten arbeitet. Offerten unter **H. 246 G.** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hannover.**

Zur Ausbeutung eines Verfahrens, welches den darnach fabrizierten Chocoladen und Kouvertüren eine entschiedene qualitative Ueberlegenheit über alle anderen Fabrikate verleiht,

sucht

ein in der Fabrikation seit Jahren stehender Fachmann mit einer unternehmenden Fabrik (kapitalkräftig) oder Kaufmann in Verbindung zu treten. **In- oder Ausland.** Direkte Anfragen unter **K. G. 100** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Conditor,

der in der Konfektfabrikation, Crême- und Schaumguss tüchtig ist, wird sofort gesucht.
Offerten sub **Conditor 725** an **Ohme's Bureau, Christiania, Norwegen.**

Wellpapier **Wellpappe**

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Lucka bei Leipzig.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

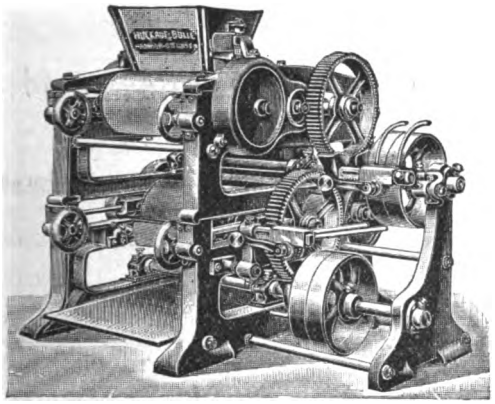
Digitized by Google

Huckauf & Bülle

Maschinenfabrik

HAMBURG - ALTONA.

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- und Zuckerwaren-Fabriken.



Sechswalzwerk
mit automatisch schmierenden Ringschmierlagern.

Sämmtliche Maschinen

neuesten und besterprobten Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:

Unterläufer Zwillings- u. Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- u. Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Erste Cacao- und Chocoladenfabrik sucht
zum baldigen Antritt einen

tüchtigen Kaufmann,

der in der **Branche erfahren** ist, für **leitende Stellung.**
Offerten unter **R. M. 50** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Eine alte, schön eingerichtete

Bäckerei

in der Stadt zum 1. Oktober an einen solventen Bäcker für 800 Mk. zu vermieten.
Näheres **Harburg a. Elbe, Schlossstr. 24 part.**

Presstücher und -Deckel

aus Kameelhaar, Wolle,
Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Digitized by Google

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade-Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von dem

Verlag des Gordian
in Hamburg.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 203.** Hamburg, 5. Oktober 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

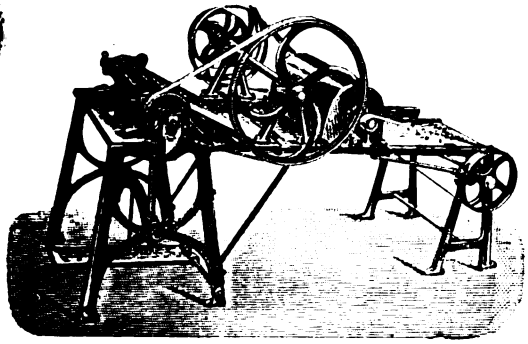
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

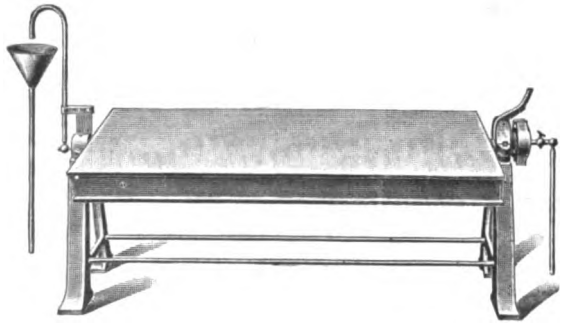


Rollmaschinen

zur Anfertigung von
Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne
Kühltische
zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Eug. Hoesch & Orthaus, Oüren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30—33 % Butterfett
und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Vanillin Mallmann

Absolut rein, unschädlich und neutral, von feinstem, nachhaltigem Vanille-Aroma, franco Fracht, Zoll und Verpackung zu billigsten Preisen.

W. Mallmann
Roermond (Holland).

Richard Lüders

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 203:

San Thomé-Cacao. — Bericht des hygienischen Institutes in Hamburg. — Ueber Trocken-Vorrichtungen in Kamerun. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Cacaobohnen-Markt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

San Thomé-Cacao.

Während von Bahia eine verspätete Ernte und ein Rückgang der Erntezahlen für 1903 gegenüber 1902 gemeldet wird, berichtet man, dass die afrikanischen Inseln San Thomé und Principe weder Verspätung in der Haupternte noch einen Rückgang in den Produktionsmengen für 1903 bringen werden. Die Haupternte ist in vollem Gange, die ersten Ladungen daraus sind in den letzten Septembertagen in Lissabon eingetroffen; die Septemberanlieferung hat 31 516 Sack erreicht. Verglichen mit dem Vorjahre, ergiebt sich, dass in den neun Monaten des Jahres 1903 rund schon 40 000 Sack mehr geerntet worden sind, als im Jahre vorher.

Es kamen an:

	1902		1903	
Januar . . .	27 751	Sack	36 110	Sack
Februar . . .	17 575	»	30 657	»
März	14 872	»	23 709	»
April	10 238	»	10 540	»
Mai	15 191	»	14 773	»
Juni	15 210	»	31 894	»
Juli	16 939	»	19 825	»
August . . .	29 667	»	21 085	»
September . .	33 178	»	31 516	»
	180 621	Sack	220 109	Sack

Die vor uns liegenden Monate Oktober bis März sind die Monate, die den Ertrag aus der Haupternte bringen, also stets die grössten Zufuhren aufweisen, während die andern sechs Monate, April bis September, kleinere Zufuhren bringen. Da nun der September als letzter »kleiner« Monat zu Ende ist, wird es auch mit den hohen Forderungen für San Thomé-Cacao zu Ende gehen müssen. Schon jetzt fühlt man drüben und hüben, dass sich die geschraubten Preise, Forderungen von 57 und 57,50 Mk. für feinen Thomé cif Hamburg nicht auf die Dauer halten lassen. Bahiapreise werden williger und wenn die Lissaboner Cacaoleute nicht folgen, dann werden die Erntemengen aus San Thomé und Bahia im November-Dezember aufeinanderstossen und die Preise sehr weit nach unten drängen.

Im vorigen Jahre haben die drei letzten Monate

Oktober	39 634	Sack
November	33 842	»
Dezember	42 442	»
zusammen	115 918	Sack geliefert.

Nach glaubwürdigen Schätzungen sollen diese drei Monate in diesem Jahre 150—160 000 Sack heraufbringen. Das würden ca. 40 000 Sack mehr sein, als 1902, und wir würden somit einen Jahresüberschuss von 80 000 Sack allein von San Thomé haben. San Thomé würde also 1903 zusammen 370—380 000 Sack liefern. Wenn Bahia spät kommt oder gar einen Ausfall bringen sollte, so ist er durch San Thomé ausgeglichen. Man muss in Lissabon mit einem sehr grossen Winterstock rechnen, wird jedenfalls die Lagerschuppen vergrössern müssen. Wie es scheint, kommen die Bahialeute diesen zu erwartenden grossen Mengen schon seit acht Tagen mit günstigeren Offerten entgegen; sie sagen sich: einer wird im Winter auf seinem Cacao sitzen bleiben; verkaufen wir lieber jetzt zu richtigen Preisen, dann brauchen wir später nicht unter dem Druck der überreich ankommenden Vorräte zu Zwangs- und Angstpreisen zu verkaufen.

Der Konsum ist in Europa anscheinend gesättigt. Bis Ende August sind nach Deutschland seit Januar nur
14 076 200 Kilo Bohnen eingeführt worden,
gegen
14 191 100 Kilo Bohnen im Jahre vorher. Deutschlands Konsum ist also wiederum nicht bloss nicht gestiegen, sondern ist sogar etwas gefallen. In England haben wir ein noch ungünstigeres Bild. Dort wurden in den ersten 38 Wochen des Jahres verbraucht

1901	108 936	Sack
1902	131 877	»
1903	101 056	»

England hat also in diesem Jahre für 38 Wochen einen Rückgang von rund 30 000 Sack im Konsum. Frankreich steht seit Jahren still. Oesterreich hat 1 324 500 Kilo statt 1 389 700 Kilo zwischen Januar und August eingeführt, ist also auch kleiner im Konsum geworden. Ist daher der Konsum in den Hauptländern nicht bloss nicht gestiegen, sondern gefallen, dann werden sich die einkaufenden

Digitized by Google

Fabrikanten jetzt vor der Haupterntezeit die grösste Reserve im Einkauf auferlegen, die verkaufenden Pflanzer aber werden gut thun, nicht weiter Luftschlösser zu bauen, sondern mit den Zahlen zu rechnen, die sich aus dem Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage ergeben.

Der deutsche Markt kann für die Marktverhältnisse des afrikanischen Cacaos, speziell des San Thomé, stets als zuverlässiger Barometer dienen, weil er Hauptkäufer ist. Deutschland hat

1901	3 284 100	Kilo
1902	4 580 100	»
1903	5 261 000	»

afrikanischen Cacaos zwischen Januar und August bezogen und verbraucht. Da dieser Verbrauch in den zwölf Monaten des vorigen Jahres 6 338 900 Kilo gross gewesen ist, so kann man berechnen, dass er in diesem Jahre 7—8 000 000 Kilo betragen wird. Das sind, den Sack mit 60 Kilo gerechnet, gegen 135 000 Sack, oder soviel, wie die ganze Thomé-Ernte im Jahre 1897 betragen hat. Im Jahre 1897 betrug der Konsum in Deutschland 15500000 Kilo, er wird 1903 20 500 000 Kilo betragen, er ist also um 32 Prozent gestiegen. Im Jahre 1897 betrug die San Thomé-Ernte 141 663 Sack, sie wird im Jahre 1903 360 000 Sack betragen, die Produktion von Bohnen ist also um 154 Prozent gestiegen.

Nebenbei sei bemerkt, dass auch die andern Haupt-Cacaoländer ihre Produktion seit 1897 wesentlich vergrössert haben.

Bahia lieferte	1897	140 000	Sack
	1902	270 000	»
Guayaquil lieferte	1897	186 000	»
	1902	280 000	»

* * *

Von anderer Seite wird uns aus Lissabon gemeldet, dass die Septemberzufuhren nicht 31 516 Sack, sondern 32 199 Sack betragen haben. Wenn es sich hierbei auch nur um eine kleine Differenz handelt, so halten wir es doch für unsere Pflicht, beide Angaben zu registrieren.

Die Dampfer sind diesesmal kurz hintereinander gefallen, denn schon am 2. oder 3. Oktober wird wieder ein Dampfer in Lissabon ankommen. Dieser, sein Name ist »Loanda«, wird 12 - 15 000 Sack bei sich haben, davon das meiste von »Principe«. Bis zum Ausgabetage dieser Nummer werden wir wohl thatsächliches Material haben.[1]) —

Herren, die just von San Thomé nach Lissabon zurückgekommen sind, berichten, dass die laufende Haupternte qualitativ und quantitativ durchaus befriedigt; man erwartet, dass die gegen Ende Oktober in Lissabon ankommenden zwei Dampfer 30—40 000 Sack herüberbringen werden. Man müsste danach also mit einer Oktoberlieferung von 40 bis 55 000 Sack zu rechnen haben. Dann würde das der grösste Thomémonat werden, der je dagewesen ist; 42 000 Sack des Dezembers 1902 war so lange das grösste Quantum, das je in einem Monat dem Konsum zugeführt worden ist. Die drei Monate Oktober, November, Dezember sollen zusammen 150 bis 160 000 Sack bringen, wie vorher schon aufgeführt.

Trotzdem ist man in Lissabon noch nicht überall in flauer Stimmung. Diejenigen Einkäufer, Kommissionäre, Exporteure, oder wie sich die mit Cacao handelnden Firmen Lissabons nennen mögen, die auf Grund der Produktions- und Konsumzahlen die verspätete Bahiaernte als ausgeglichen durch den nicht gewachsenen Konsum und durch Produktionsvergrösserung in San Thomé (man erwartet 1903 80 000 Sack mehr als 1902) ansehen, fürchten sich, mit Recht, zu den heute geltenden Preisen einzukaufen. Sie könnten auch schönes Geld dabei verlieren!

Sollte aber doch wieder einer ein Lüstchen bekommen, zu Spekulationszwecken aufzukaufen und grosse Mengen festzulagern, so werden wir unsern Herrgott bitten, dass er ihn hineinsausen lassen soll; es wäre nicht das erste mal, dass er eine solche Gordianbitte erhört hätte. Diejenigen Cacaohändler aber dienen den Produzenten, den Pflanzern, wie auch den Konsumenten, den Fabrikanten, am besten, die dafür sorgen, dass die statistische Lage des Artikels gut bekannt und gewürdigt wird, damit keine Fehlrechnungen mit empfindlichen Folgen gemacht werden.

1) Siehe Allerlei! Er hat 14 220 Sack gebracht.

Aus dem Bericht des hygienischen Institutes in Hamburg

nehmen wir die folgenden Ausführungen:

Cacao und Chocolade.

Uebersicht über die in den Jahren 1900—1902 ausgeführten Untersuchungen.

I. Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	II. Gesamtzahl	III. Bemerkung
Entölter Cacao . . .	23	. .
Getreidecacao . . .	6	In als Getränk zubereiteter Form auf der Strasse feilgehalten.
Chocolade	26	. .
Chocoladekonfekt . .	15	. .
Diätetische Präparate aus Cacao resp. Chocolade	3	. .
Summe . .	73	

Digitized by Google

Die vorgekommenen Beanstandungen betrafen Zusatz von Cacaoschalen respektive Verwendung stark schalenhaltiger Cacaoabfälle, Zusatz von Kokosfett, nicht deklarierter Mehlzusatz und verdorbene Beschaffenheit der Ware infolge oberflächlicher Schimmelwucherungen.

Der früher nicht selten festgestellte abnorme Schalengehalt billiger Chocolade und Chocoladewaren infolge Verwendung stark schalenhaltiger Cacaoabfälle ist durch unser Vorgehen und ergangene gerichtliche Entscheidung höherer Instanz in den letzten beiden Jahren nicht mehr beobachtet worden.

Ein als Haematogen-Nährcacao, später als Haemacolade in den Handel gebrachtes Präparat bestand aus etwa 47 Teilen Cacao, 40 Teilen Rohrzucker und 13 Teilen Kartoffelmehl. Im ersteren Präparat waren Blutbestandteile (Haematogen sicc.) nur in Spuren, im letzteren nur in geringen Mengen nachweisbar.

Gelegentlich der Untersuchung von Chocoladewaren auf fremde Fette gab in einer Reihe von Fällen das extrahierte Fett mit Zinnchlorürsalzsäure eine deutlich kirschrote Färbung, während mit Furfurolsalzsäure keine Reaktion eintrat. Die Ursache hierfür war, wie experimentell festgestellt werden konnte, durch Cacaorot bedingt worden, indem bei der Extraktion des Fettes minimale Spuren Cacaomasse, welche in dem geschmolzenen Fette dem Auge entgangen, gelangt waren und die Farbenreaktion ausgelöst hatten.

Die Zinnchlorürsalzsäureprobe ist hiernach bei der Prüfung von Chocoladewaren nur mit Vorsicht zu gebrauchen.

Zucker, Zuckerwaren.

Uebersicht über die 1900—1902 untersuchten Zuckerwaren.

Bezeichnung der Proben	1900	1901	1902	Gesamtzahl
Gewöhnlicher Zucker, Streuzucker, Puderzucker . . .	27	22	9	58
Sirupe	5	. .	1	6
Zuckerwaren wie Bonbons etc.	19	16	30	65
Marzipan	. .	. .	11	11
Summe . .	51	38	51	140

Die Zahl der in den Berichtsjahren erfolgten Beanstandungen war verhältnismässig gering. Hauptsächlich handelte es sich um von Privaten eingelieferte Proben. In drei Fällen war bei Streuzucker ein Zusatz von Reisgries ermittelt, eine andere Probe besass einen muffigen Geruch, eine weitere eine anormale Färbung. Eine Probe Automaten-Chocolade-Bonbons musste als verschimmelt beanstandet werden.

Die im Jahre 1900 untersuchten fünf Sirupproben waren gelbbraune bis braune, dicke Flüssigkeiten von angenehmem Geruch und Geschmack, ihre Zusammensetzung erhellt aus folgender Zusammenstellung: (Siehe nächste Spalte oben.)

Hiernach bestanden die Proben 1 und 2 lediglich aus Stärkesirup, während die Proben 3, 4 und 5 Gemische des letzteren mit rohrzuckerhaltigem Sirup waren.

Eine als »holländische Kientjes« bezeichnete, auf dem Weihnachtsmarkt entnommene Probe bestand aus haselnussgrossen, hellbraunen, mit Mehl bestäubten, nicht ganz festen Kugeln von süssem, sonst nicht auffallendem Geschmack; dieselbe enthielt 4—5 Prozent kohlensauren Kalk in Form eines feinen Pulvers und zwar war dasselbe, wie die Nachforschungen ergaben, durch Bestreuen der Kientjes mit Kreidepulver — um ein Zusammenkleben zu verhindern — in dieselben hineingelangt. Bei den sonst — besonders auf verbotene Farbstoffe — untersuchten Zuckerwaren waren auffallende Befunde nicht zu verzeichnen.

	1.	2.	3.	4.	5.
Trockensubstanz, indirekt . . . %	80,5	78,8	81,6	80,9	80,7
Mineralstoffe . . %	0,28	0,26	1,9	1,44	1,83
Direkt reduzierender Zucker als Dextrose . . . . %	36,3	33,6	. .	. .	. .
Dextrin . . . . %	38,9	39,3	. .	. .	. .
Polarisation im 20 cm Rohr, 10 g zu 100 ccm					
1) direkt, Rechtsdrehung . . .	21,6°	21,8°	19,3°	18,0°	17,7°
2) nach Rohrzucker-Inversion, Rechtsdrehung	21,1°	21,1°	16,0°	15,2°	14,4°
3) nach dem Vergären, Rechtsdrehung .	14,2°	13,5°	11,1°	9,0°	8,7°
Saccharin, schweflige Säure, Metalle.	. .	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar	. .
Reaktion des Sirup .	. .	neutral	neutral	. .	. .

Sogen. gefüllte Granaten oder Burenschrot besassen einen silberglänzenden Ueberzug von metallischem Aluminium; derselbe bildete kein zusammenhängendes, mechanisch leicht entfernbares Metallhäutchen, sondern war höchstwahrscheinlich durch mechanische Reibung der relativ harten Bonbons mit Aluminiumpulver erzeugt worden. Die Frage, ob den Bonbons gesundheitsschädliche Eigenschaften zukommen, wurde seitens der Medizinalbehörde verneint. Bemerkt sei noch, dass der Aluminiumgehalt der Bonbons in dem einen Falle 0,339, im anderen Falle 0,06 Prozent betrug.

Infolge einer von seiten des Reichsamts des Innern gegebenen Anregung wurden eine Anzahl Marzipanproben untersucht.

In keinem Falle konnten Beimengungen von Nitrobenzol oder künstlichem Bittermandelöl in der Stärke ermittelt werden, desgleichen kam ein grösserer Zusatz von Stärkesirup nur in einem Falle zu unserer Kenntnis.

Die quantitative Zusammensetzung einiger der untersuchten Proben war folgende:

In 100 ccm sind enthalten	1.	2.	3.	4.
Wasser	17,30	9,05	14,81	8,54
Rohrzucker . . .	35,34	58,17	39,04	64,51
Invertzucker . . .	0	0	. .	. .
Fett	19,87	17,48	28,68	13,32
Asche	1,58	0,91	1,39	0,73
Mandelsubstanz (asche-, fett- und wasserfrei) . . .	26,91	14,39	16,08	12,83
Eiweiss	. .	. .	11,49	5,73
Bemerkungen über die Beschaffenheit des Fettes . . .	Jodzahl 94,80, Ref.-Z. b. 40° = 56,6	Ref.-Z. 61,5, Jodzahl 90,0	Ref.-Z. 58,0	. .

Honig.

Die Anzahl der untersuchten Proben ist aus der folgenden Tabelle zu ersehen.

	Untersuchte Proben			
	1900	1901	1902	im ganzen
Honig . .	17	7	26	50
Kunsthonig	. .	3	. .	3

Digitized by Google

Beanstandung von Honig erfolgte in mehreren Fällen, in welchen es sich um verdorbene resp. durch Fremdkörper verunreinigte Proben handelte. Aus amtlichem Anlass war die Frage zu entscheiden, welche Veränderung ein sauer gewordener Honig beim Pasteurisieren durch Einwirkung verschiedener Hitzegrade in bezug auf den Gehalt an freier Säure, ferner in bezug auf Farbe, Aroma und Geschmack erleidet. Die mit verschiedenen Honigsorten angestellten diesbezüglichen Versuche führten zu folgendem Ergebnis:

1) Beim halbstündigen Erhitzen von Honig in offenen Behältern auf 75 ° und 100 ° sowie unter einem Ueberdruck von 1/2 Atmosphäre konnte eine in die Augen fallende Abnahme der freien Säure nicht beobachtet werden. Dazu dürfte ein direktes Eindampfen resp. eine Neutralisation durch Zusatz von Chemikalien notwendig sein.
2) Die Färbung des Honigs bei 100 ° war nur wenig dunkler geworden, intensiver dagegen bei den Proben, die unter Druck erhitzt worden waren.
3) Bei 75 °, einer Temperatur, die genügend ist, die Gärung von Honig zu beseitigen, machte sich keine auffallende Veränderung des Aromas und des Geschmackes bemerkbar. Bei 100 ° war das Aroma wenig und noch weniger der Geschmack beeinträchtigt, während die direkt im Autoklaw erhitzten Honigproben durch die eingetretene Karamelisierung des Zuckers einen malzartigen Geruch und Geschmack angenommen hatten. Im allgemeinen konnte bei allen Proben die Beeinflussung des Geschmackes weniger als die des Aromas wahrgenommen werden. Die weiter in dieser Angelegenheit gestellte Frage, ob die von der Höhe der zur Anwendung gekommenen Hitzegrade abhängige Beeinflussung des Aromas und Geschmackes geeignet ist, dem geübten gewerblichen Sachverständigen unmöglich zu machen, durch die Kostproben einen pasteurisierten Honig von einem Kunsthonig zu unterscheiden, entzog sich der diesseitigen Beurteilung.

Vanille.

Da nach Zeitungsberichten geringere Vanillesorten mit Benzoesäure behandelt werden sollten, um sie so der besseren durch Vanillinüberzug charakterisierten Bourbonvanille ähnlich zu machen, wurden die Kristallüberzüge der eingegangenen Proben besonders auf die Gegenwart von Benzoesäure geprüft, die jedoch in keinem Falle nach den bekannten Methoden nachzuweisen war.

Ueber Cacaotrockenvorrichtungen in Kamerun.

Von Prof. Dr. P. Preuss.

Innerhalb der letzten zwei Jahre hat eine ganze Anzahl von jüngeren Cacaopflanzungen in Kamerun das ertragfähige Alter erreicht und seit ebenso langer Zeit beschäftigt man sich dort mit erhöhtem Eifer mit der Errichtung von Trockenhäusern und dem Aufstellen von Trockenapparaten, welche geeignet sind, Cacaoernten von mehreren Tausenden von Zentnern zu bewältigen. Zu Anfang der 90er Jahre, als die Erträge der damals bestehenden zwei Pflanzungen noch verhältnismässig gering waren, bediente man sich zum Trocknen der Cacaobohnen fast nur der Mayfarthschen Dörrapparate »Ryders Patent«, d. h. einfacher Obstdarren, welche aber an Stelle der eisernen und leicht durchbrennenden Rauchfänge zu je zweien eine gemauerte Esse erhielten. Daneben trocknete man den Cacao, soweit es anging, an der Sonne auf zementierten Tennen und zwar zog man letztere Methode vor, erstens der Billigkeit wegen und auch weil der sonnengetrocknete Cacao stets eine bessere Farbe hat als der in Apparaten getrocknete. Um das Trocknen zu beschleunigen und um gleichzeitig dem Cacao ein schönes Aeussere zu geben, wusch man ihn nach dem Gären.

Die Mayfarthschen Apparate sind auch jetzt noch vielfach in Kamerun im Gebrauch und zwar in zwei verschiedenen Grössen. Sie funktionieren zur Zufriedenheit der Pflanzer und für kleine Pflanzungen, welche nur mehrere Hundert oder allerhöchstens bis ein Tausend Zentner Cacao jährlich ernten, genügen sie zur Not, natürlich auch nur in der Mehrzahl. Denn auf einen einzelnen grossen Mayfarth kann man im Durchschnitt kaum mehr als 200 Zentner rechnen und bei ungeübter Bedienung noch weit weniger. Auch das Trocknen an der Sonne auf zementierten Tennen ist noch überall üblich. Hierbei werden die Bohnen bei eintretendem Regen entweder mit grossen Persennigen zugedeckt oder auch nur schnell zusammengeschaufelt und in Häuser getragen. Diese Methoden sind zwar scheinbar billig, erfordern aber doch gelegentlich viele Arbeitskräfte. Als weit vorteilhafter zum Schutze des an der Sonne trocknenden Cacaos gegen Regen sind daher die auf Rädern und Schienen gehenden, mit flachen Blechplatten gedeckten Rolldächer zu empfehlen. Sie sind weit schneller und leichter zu hantieren als z. B. grosse Persennige und ausserdem liegt unter ihnen, da sie verschlossen werden können und dann gleichsam Häuser darstellen, der Cacao gegen Diebstahl weit besser geschützt als unter Persennigen. Diese einfachen Rolldächer, welche von einem oder höchstens zwei Mann hin- und hergeschoben werden können, sind jedoch in Kamerun merkwürdiger- und bedauerlicherweise noch nirgends im Gebrauch, und doch haben sie sich in anderen Ländern so bewährt, dass z. B. in Trinidad kaum eine Pflanzung ohne solche Rolldächer existiert.

Fast alle Rolldächer, die ich gesehen habe, hatten Holzkonstruktion, liefen auf zwei Schienen und waren mit flachen Blechplatten von 2 × 3 Fuss Grösse gedeckt. Diese flachen Blechplatten sind in Deutschland meines Wissens leider nicht zu haben, wohl aber in London und Birmingham bei Scholefield Goodman & Sons. Das in Deutschland fabrizierte Wellblech ist schon seiner Schwere wegen für Rolldächer ungeeignet. In Semler: »Tropische Agrikultur«[1]) erwähnt Hindorf auch Rolldächer mit Eisenkonstruktion und Wellblechdach, welche aber von drei Mann bedient werden müssen und auf drei Schienen laufen.

Weit verbreitet ist dagegen in Kamerun der Gebrauch von sogenannten Trockenwagen mit einem rahmenartigen Obergestell mit flachen Rändern. Der Cacao liegt hier auf Rohrgeflecht oder auf dem aus Planken hergestellten Holzboden ausgebreitet und die Trockenwagen werden bei Sonnenschein auf Schienen ins Freie und bei Nacht oder bei Regen in schützende Häuser hineingeschoben. Sie werden in verschiedener Grösse und Ausführung hergestellt, sind seit vielen Jahren in Kamerun im Gebrauch und kommen mehr und mehr in Aufnahme. Leider hat man noch nirgends versucht, sie in verschiedenen in regelmässigen Abständen aufeinander folgenden Grössen herzustellen, so dass sie bei dem Einschieben in die Häuser nicht alle nebeneinander zu stehen kommen, wodurch unnötig viel Platz verschwendet wird, sondern dass einer unter den anderen geschoben wird[2]), und zwar so, dass der kleinere stets zwischen den Rädern des dicht darüber liegenden grösseren zu stehen kommt. Auch diese Methode kann den Pflanzern nur dringend empfohlen werden. Man spart dadurch ausserordentlich viel Raum.

1) Semler: Trop. Agrikultur. 2. Aufl. Bd. 1, S. 325.
2) Preuss: Expedition nach Süd- und Zentralamerika. S. 206.

Digitized by Google

Auf die Mayfarthschen Apparate und die Trockenwagen folgten in Kamerun Trockenhäuser, indem man für den Raum, in welchem die Trockenwagen eingeschoben wurden, Heizung einführte. Das Heizen erfolgte durch Oefen mit anschliessender Rohrleitung. Die Eisenrohre durchzogen den Raum, in welchem die Trockenwagen bezw. beweglichen Hurden mit dem Cacao standen. Diese Trockenhäuser ähneln ungefähr den in Semler: »Tropische Agrikultur« von Hindorf für Kaffeetrocknung empfohlenen Häusern, nur mit dem Unterschiede, dass bei letzteren ein fester, aus durchlochten Metallplatten bestehender Trockenboden an Stelle der beweglichen Hurden tritt. Die durchlöcherten Metallplatten sind für Kaffee zweckmässig, zum Trocknen von Cacao aber unbrauchbar, da der Cacao auf ihnen schwarzfleckig wird. Das Hindorfsche Haus erlaubt ausserdem keine Sonnentrocknung und wäre daher für Cacao erst nach einer die letztere ermöglichenden Verbesserung brauchbar. Die geschilderten Trockenhäuser waren leistungsfähig, hatten jedoch den Nachteil einer grossen Verschwendung von Wärme und eines gewaltigen Verbrauches von Heizmaterial. Ausserdem wurde der Cacao leicht zu stark getrocknet, ja beinahe geröstet, und schliesslich war die Feuersgefahr keine geringe. Glücklicherweise hat durch Feuer in Kamerun noch kein Trockenhaus Schaden gelitten. In anderen Ländern hat man damit aber böse Erfahrungen gemacht.

In den Jahren 1900/1901 wurde in Kamerun sowohl ein neuer Cacao-Trockenapparat als auch ein neues Cacao-Trockenhaus, letzteres nach Trinidad muster, eingeführt. Dasselbe unterscheidet sich von den vorher im Gebrauch befindlich gewesenen Häusern dadurch, dass 1. die Heizrohre nicht den ganzen Heizraum durchziehen, sondern dass die Heizanlage zur Vermeidung von Feuersgefahr in einen seitlichen Anbau neben den für die heisse Luft bestimmten Heizraum verlegt ist, und dass 2. an Stelle der ausschiebbaren Trockenwagen ein fester, den Heizraum dicht abschliessender Trockenboden tritt, welcher aus hölzernen Planken besteht; letztere sind der Länge nach durchsägt, so dass die heisse Luft durch die Ritzen hindurchdringt; 3. ist das Dach auf Rädern und Schienen beweglich gemacht; hierin liegt der Hauptvorteil vor den anderen Häusern.[1]) Dieses Haus gestattet die vollste Ausnutzung der Sonnenwärme und gleichzeitig nach Belieben die Benutzung künstlicher Wärme, dabei ist es einfach in der Konstruktion und zweifellos sehr zu empfehlen. Auf einen Uebelstand muss jedoch aufmerksam gemacht werden, der sich bei dem in dem botanischen Garten errichteten Versuchs-Trockenhause bemerkbar gemacht hat. Die Flammen schlagen aus der Feuerung direkt in die am Ende eingemauerten Heizrohre hinein und die Folge davon ist, dass die Rohre an diesem Ende in spätestens zwei Jahren durchbrennen, so dass eine kostspielige Auswechselung eintreten muss. Man wird dieses vermeiden können, indem man die Rohre so legt, dass die Flammen sie nicht direkt erreichen können und zwar durch Einschieben eines kurzen Mundstückes, das ohne grosse Kosten gewechselt werden kann.

Ausserdem wird man gut thun, Rohre mit geringerem Lumen von 8,5 bis 10 cm und gleichzeitigen dickeren Wandungen zu nehmen, also richtige Kesselrohre, z. B. aus den Kesseln unbrauchbar gewordener Dampfschiffe. Noch mehr dürfte es sich vielleicht empfehlen, anstatt der heissen Luft heissen Dampf oder heisses Wasser zum Erhitzen der Heizrohre zu benutzen. Eine bedeutende Ersparnis an Röhrenmaterial liesse sich hierdurch jedenfalls erreichen. Allerdings geht das Anheizen eines solchen Hauses durch heissen Dampf oder heisses Wasser weit langsamer vor sich als dasjenige durch Luftheizung.

Auf das letzt beschriebene Trockenhaus wird von den Pflanzern bei den jetzt in Bau befindlichen Neuanlagen vielfach zurückgegriffen und es wird ganz oder auch nur teilweise zum Muster benutzt. Anstatt des Rolldaches aus Blech wird z. B. auf einer Pflanzung ein festes Glasdach errichtet, und wenn in einem solchen Hause für gute Ventilation gesorgt wird, so dürfte es sich sehr wohl bewähren, denn es nutzt die Sonnenstrahlen bei veränderlichem Wetter eventuell noch besser aus als ein bewegliches Dach, welches man sich scheuen wird, auszuschieben, wenn man nur sehr kurze Zeit Sonnenschein und dann wieder Regen zu erwarten hat. Allerdings wird die Wirkung der Sonnenstrahlen durch das Glas immerhin stark abgeschwächt.

In nahezu ebenso grossem Maasse wie die Trockenhäuser hat der Trockenapparat Guardiolas Patent auf den Pflanzungen sich Eingang verschafft. Man hat mit ihm bis jetzt so gute Erfahrungen gemacht, dass bereits fünf dieser Apparate auf den Kameruner Pflanzungen im Gebrauch sind. Jeder von ihnen bewältigt eine mindestens zehnmal so grosse Cacaomenge wie ein grosser Mayfarth, was immerhin eine ganz gute Leistung genannt werden muss. In Semler: »Die tropische Agrikultur«, Bd. I S. 327, wird die Guardiola für teuer, wenig leistungsfähig und schwer zu handhaben erklärt, so dass man mehr und mehr von ihrer Anwendung zurückgekommen sei. Die in Guatemala, Surinam und Kamerun gemachten Erfahrungen sprechen aber hiergegen. In dem letzten Geschäftsbericht der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft Viktoria wird gesagt, dass ich diesen Apparat für den besten Cacao-Trockenapparat erklärt habe. Dieses beruht jedoch auf einem Irrtum. Ich selbst halte die einfachen Trockenhäuser mit einem festen aber luftdurchlässigen Trockenboden, künstlicher Luft-, Dampf- oder Wasserheizung und einem Rolldache aus flachem Blech, welches eventuell durch ein festes Glasdach ersetzt werden könnte, für praktischer, da sie die Ausnutzung der Sonnenwärme neben künstlicher Trocknung gestatten und da zu ihrem Betriebe keine Dampfmaschine nötig ist. Das Einfachste ist in den Tropen allemal das Beste. Jedoch würde ich jetzt der Guardiola den Vorzug vor dem Huizerschen Apparate geben, was früher nicht der Fall war.[1]) Allerdings hat die Guardiola in Kamerun mancherlei sehr zweckmässige und notwendige Umänderungen erfahren. Anfangs wurde der Apparat in genau derselben Form verwandt wie er z. B. auf fast allen grossen Kaffeepflanzungen in Guatemala zum Trocknen des Kaffees dient, wozu er ursprünglich konstruiert war. Der so getrocknete Cacao, welcher nicht vorher gewaschen zu werden brauchte, erzielte wegen seines polierten Aeusseren verhältnismässig hohe Preise, und wenn man auch bald anfing, ihn als einen »Blender« zu bezeichnen und die Preise wieder etwas sanken, so sind sie doch immer noch höher als für den in Trockenhäusern getrockneten Cacao. Allmählich aber stellten sich kleine Uebelstände heraus. Die Löcher in den Metallwandungen der grossen zylinderartigen Trockentrommel, welche entsprechend der Grösse der Kaffeebohnen sehr klein waren, wurden durch den den Cacaobohnen anhaftenden Schleim verklebt und der Austritt der mit Feuchtigkeit gesättigten Luft wurde behindert. Darum stellte man die Wandungen der Trockentrommel aus anderen, mit grösseren Oeffnungen versehenen Platten her, wie man es in Surinam auch

1) In den amtlichen Jahresberichten über die Pflanzungen in Kamerun von 1900/1901 und über den botanischen Garten in Viktoria 1901/1902 sind die Vorteile und Nachteile dieser Häuser behandelt.

1) Preuss: Expedition nach Süd- und Zentralamerika, S. 179.

Digitized by Google

bereits gethan hat. Ferner geschah das Einpressen heisser, trockener Luft in die Trockentrommel so energisch, dass die Cacaobohnen an ihrer Oberfläche völlig trocken wurden, während das Innere derselben noch feucht blieb. Die Folge davon war, dass die trockene Schale bei weiterem Umdrehen abbröckelte. Ein langsameres Umdrehen der Trommel war anfangs unmöglich, ohne dass auch gleichzeitig das Einpressen der heissen Luft in demselben Maasse nachliess. Jetzt hat man den Apparat so eingerichtet, dass die Umdrehungen nach Belieben verlangsamt werden können, ohne dass die Intensität des Eintritts heisser Luft in die Trommel beeinträchtigt wird. Nun sind die Guardiola-Apparate zwar ziemlich teuer, besonders auch wegen der dazu gehörigen Dampfmaschine, aber da es sehr wohl möglich ist, mindestens zwei von ihnen durch eine einzige Maschine zu treiben, so verbilligen sich die Anschaffungskosten bei mehreren Apparaten bedeutend. Allerdings wird dann auch die Gefahr grösser, dass bei einem gelegentlichen und auf die Dauer unvermeidlichen Defekt an der Maschine durch gleichzeitiges Stillstehen der sämtlichen Apparate einmal ein bedeutender Schaden an der Ernte erlitten wird. Dieses ist aber bisher noch nicht der Fall gewesen und daher gelten die Guardiola-Apparate vorläufig als sehr leistungsfähig, zuverlässig und gut. Ein vorsichtiger Pflanzer wird aber neben den Guardiola-Apparaten auch noch Trockenhäuser anschaffen und sich nicht ausschliesslich auf die Dampfmaschinen verlassen.

Zu einem abschliessenden Urteile über einen Gegenstand wie die Vorzüge und Nachteile von Trockenhäusern und Trockenapparaten kann man natürlich erst im Laufe vieler Jahre gelangen. Die Kameruner Pflanzer sind jedenfalls auf dem besten Wege, die Frage zu lösen, denn fast jeder von ihnen sucht seine eigenen Ideen bei der Einführung dieser Einrichtungen auf der von ihm geleiteten Pflanzung zu verwerten. Er verschmäht es in der Regel, Einrichtungen, wie sie bereits irgendwo existieren, ohne weiteres nachzuahmen, sondern sucht immer etwas vollkommeneres und den jeweiligen klimatischen Verhältnissen besonders in bezug auf Bevölkerung und atmosphärische Niederschläge entsprechendes zu schaffen. Wenn auch hierbei noch manches Lehrgeld gezahlt werden wird, so ist doch zu hoffen, dass die schwebende Frage desto gründlicher und vollständiger gelöst werden wird.

Die in Kamerun bei dem Cacao gewonnenen Erfahrungen wird man in ausgedehntester Weise auch bei der Errichtung von Kopra-Trockenhäusern verwerten können, welche bei der rapiden Vergrösserung und dem jetzt schon ansehnlichen Umfange der Kokosplantagen in unseren Kolonien und besonders in Neuguinea sich sehr bald als eine dringende Notwendigkeit erweisen wird. Der Apparat Guardiolas Patent dürfte allerdings für Kopratrocknung nicht in Betracht kommen. In Neuguinea ist schon jetzt ein Kopra-Trockenhaus mit beweglichen Hurden aus Drahtgeflecht im Gebrauch. Sehr zu wünschen wäre es, dass die deutsche Technik diesem Gegenstande mehr Aufmerksamkeit zuwendete als bisher und dass den Bemühungen des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees nach dieser Richtung hin mehr Entgegenkommen bewiesen würde. Es giebt zur Zeit noch keine Fabrik in Deutschland, welche die fertige Konstruktion für ein praktisches Cacao- oder Kopra-Trockenhaus preiswert zu liefern imstande wäre. (Aus dem »Tropenpflanzer«.)

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. August zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat August 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1903	1902	1901
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Cacaobohnen	1364900	1654100	1439890
Es kamen im Januar bis August aus:			
Portugal	4191700	3868300	3053400
Ecuador	3318700	3187700	3176800
Brasilien	1800400	2047900	2243300
Dominic. Republik	1619200	1494400	1092600
Brit. Westindien u. s. w.	895400	1098100	878400
Britisch-Westafrika	792300	413700	98800
Venezuela	548000	589200	684300
Deutsch-Westafrika	277000	298100	131900
Ceylon	247200	233900	51500
Niederl. Indien u. s. w.	100700	270300	194100
Grossbritannien	75900	82000	131000
Columbien	41000	88100	59100
Niederlande	31200	326100	197300
Frankreich	14800	74400	57000
Dänisch-Westindien	8400	—	57600
Haiti	2800	25900	335600
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	1000	1300	300
Cacaopulver	33700	41500	46200
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	600	500	600
Es kamen im Januar bis August aus:			
Niederlande	3500	3100	7700
Schweiz	300	700	1400
Chocolade	51500	40000	30400
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	277100	225900	155400
Frankreich	44200	31500	33900
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4100	4200	2800
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	19200	10100	9300
Frankreich	9800	9000	8900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	77800	49300	81000
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	230900	235300	229600
Grossbritannien	86400	97500	93200
Frankreich	60000	63500	52800
Italien	34100	47000	35900
Mandeln, getrocknet	300300	429700	236000
Im Januar bis August kamen aus:			
Italien	2082200	2399200	1446100
Marocco	513500	583400	524200
Frankreich	286800	309700	281500
Spanien	169400	267100	183400
Vanille	1500	1100	400
Im Januar bis August kamen aus:			
Madagaskar	24300	29900	17500
Französisch-Australien	20200	23500	11100
Frankreich	8300	10700	5200

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	973200	1171100	962300
Im Januar bis August kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	25250900	11981300	12060300
Serbien	5551300	2394600	3240300
Niederlande	636500	389100	466400
Belgien	334600	170600	218500
Frankreich	233000	548700	3082500
Italien	212700	203300	124000
Türkei	86200	125200	157100
Honig, auch künstlicher	230300	250000	142500
Im Januar bis August kamen aus:			
Chile	571300	648600	425600
Kuba, Portorico	392900	314600	406500
Verein. Staaten v. Amerika	250 00	194900	101200
Mexiko	183400	124100	67600
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	1000	4800	1600
Rohzucker, Rübensäfte	10700	20100	23800
Raffinierter Zucker, auch flüssiger	35900	67300	67100

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	26000	54000	26300
Im Januar bis August nach:			
Niederlande	214300	227000	363400
Schweiz	155700	136700	75500
Cacaobutter	73300	98300	50400
Cacaopulver	10900	11800	6400
Im Januar bis August gingen nach:			
Schweden	15000	11500	9100
Verein. Staaten von Amerika	2900	9000	8500
Cacaomasse	25500	35700	18200
Im Januar bis August gingen nach:			
Niederlande	165600	116300	28700
Oesterreich-Ungarn	91100	110700	28100
Chocolade	15900	16100	15400
Im Januar bis August empfingen:			
Grossbritannien	109400	105500	116000
Verein. Staaten von Amerika	19200	18300	16200
Chocoladensurrogate	1300	700	700
Davon erhielten im Januar bis August:			
Oesterreich-Ungarn	3800	1100	1100
Russland	1700	2000	1400
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	23200	15100	23400
Davon gingen im Januar bis August nach:			
Grossbritannien	170200	183500	224400
Belgien	7900	16100	6700
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	94300	112700	89300
Im Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	150800	115800	84400
Niederländ.-Indien u. s. w.	98800	62800	59500
Britisch-Malakka	37400	90300	6300
Britisch-Südafrika	27600	56900	11400
Mandeln	2200	900	200
nach Grossbritannien.			
Honig, auch künstlicher	1200	1800	7200
Im Januar bis August gingen nach:			
Freihafen Hamburg	279700	30800	41700
Niederlande	2600	36200	22800
Vanille	200	600	100
Es gingen im Januar bis August nach:			
Russland	700	1000	600
Oesterreich-Ungarn	600	1000	700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	6200	7500	10400
Im Januar bis August erhielten:			
Schweiz	14600	7900	13300
Grossbritannien	5800	5900	8500
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	128400	214500	70500
Im Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	746000	1876300	400900
Britisch-Australien	120800	341600	225200
Rohzucker (Zuschussklasse a: 2,50 Mk.)	73072200	59875300	24662900
Zucker in Broten (Zuschussklasse b: 3,55 Mk.)	74954400	46135100	35893500
Aller übriger Zucker (Zuschussklasse c: 3 Mk.)	2645100	2277300	1790900

Cacaobohnen-Markt.

London, den 26. September 1903.

Laut Bericht von London kommen am 29. ds. folgende Partien Cacao in Auktion:

455 Sack Ceylon
34 » Surinam
500 » andere Sorten.

In der letzten Auktion sollten 3118 Sack, bestehend aus 2337 Sack Kolonienware und 781 Sack anderen Sorten, verkauft werden. Die Nachfrage war mittelmässig; 1678 Sack wurden in und nach der Auktion zu Preisen verkauft, die höher als die in der Auktion vor 14 Tagen waren, aber bedeutend niedriger als die der Privatgeschäfte. Trinidad und Grenada sind 3—4 Mk. höher; Jamaica und andere West-Indische stiegen um 2—3 Mk.; fremde Sorten waren fest aber ruhig; Ceylon erzielte frühere Werte.

Es wurden losgeschlagen:

300	Sack	Trinidad	(Ang. 575 Sack)	zu 65—68	Mk.
462	»	Grenada	(» 885 »)	» 54—65	»
195	»	Jamaica	(» 426 »)	» 53 - 59	»
5	»	Seychelles	(» 7 »)	» 55	»
19	»	Columbia	(» 47 »)	» 56—64	»
6	»	Samana	(» 93 »)	» 52	»
25	»	Puerto Cabello	(» 42 »)	» 75—78	»
115	»	Haiti	(» 250 »)	» 47	»
274	»	Ceylon	(» 400 »)	» 53—71	»
23	»	St. Lucia		» 60—64	»
21	»	Demerara		» 63	»
32	»	Esmeralda		» 62—64	»
63	»	Costa Rica		» 57—60	»
15	»	Para		» 63—65	»
143	»	Venezuela		» 66—70	»
30	»	Caracas	wurden zurückgezogen.		
64	»	Surinam			

Digitized by Google

Der Privatmarkt war bei festen Preisen ruhig. Es wurden 300 Sack Guayaquil zu 67—74 Mk. verkauft.

Die Londoner Transaktionen waren in dieser Woche für den Artikel sehr günstig. Die Anlieferungen waren um 970 Sack kleiner, die Abladungen waren um ca. 100 Sack den des Vorjahres nach, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 3000 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 8850 Sack ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 19. ds. endenden Woche stellt sich folgendermassen:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	276	535	176	19139
Grenada	194	297	84	11613
And. West.-Ind.	—	314	22	3555
Ceylon u. Java	386	729	806	10065
Guayaquil	70	178	99	14508
Brasil. u. Bahia	—	7	—	779
Afrika	8	302	30	5827
Andere Ausländ.	188	604	50	6259
Zusammen	1122	2966	1267	71745
gegen dieselbe Woche 1902	2090	2352	1971	80599

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober bis heute beträgt:

62 872 Sack in 1903
60 706 » » 1902
53 325 » » 1901
53 272 » » 1900
51 828 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 10. September ist in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1899—1900	88201	24277	40721	153199
1900—1901	56135	32220	47713	136068
1901—1902	64793	58822	44316	167931
1902—1903	68557	50812	74443	193812

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 38 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:								
118430	124617	69995	81692	32317	37436	44372	43638	58029
Auslandsware:								
43700	66763	31061	50185	18698	19750	27373	36961	49359
162130	191380	101056	131877	51015	57188	71745	80599	107388

London, den 3. Oktober 1903.

Am Dienstag, den 6. Oktober, kommen zur Auktion

579 Sack Guayaquil
550 » Bahia
85 » Trinidad
100 » Carupano
1665 » andere Sorten

und ferner 77 tons Cadburys Cacaoschalen.

In der letzten Auktion waren nur 1154 Sack, 742 Sack Kolonienware und 412 Sack Auslandsware, zum Verkaufe angeboten. Die Nachfrage war ruhig; 447 Sack wurden zu festen Preisen verkauft und zwar: 379 Sack Ceylon (Angebot 732 Sack) zu 57—83 Mk.

10 » Seychelles » 51—56 »
24 » Esmeralda » 63 »
34 » Brasilianer » 51—53 »

100 » Guayaquil
220 » Haiti
34 » Surinam

} wurden zurückgezogen.

Im Privatmarkt war die Nachfrage eine weit bessere und zwar zu festen Preisen.

500 Sack Trinidad zu 66—70 Mk.
150 » Grenada » 64 »
100 Sack Haiti zu 50 Mk.
140 » Jeremie » 46 »
50 » Puerto Cabello » 95—130 »
200 » Guayaquil » 67—70 »
400 » Ceylon » 52—70 »

Die Anlieferungen in London während der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 190 Sack, die Abladungen waren dagegen um 800 Sack unter denen des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1900 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 8200 Sack aufwies.

Die Guayaquil-Ankünfte waren in der zweiten Hälfte des Septembers

15 500 Sack in 1903
20 000 » » 1902
18 000 » » 1901
6 000 » » 1900

Die Total-Anfuhren betrugen

388 000 Sack in 1903
384 500 » » 1902
355 100 » » 1901
285 000 » » 1900

Ueber die Landungen und Ablieferungen in Le Hâvre im Monat September und den Lagerbestand in den Quailägern giebt Herr G. Taulin folgende Zahlen bekannt:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
	35880	45005	166088
gegen dieselbe Woche 1902	17149	20430	140753

Die Gesamtlandungen in Le Hâvre vom Januar bis September waren

429 702 Sack in 1903
428 814 » » 1902

während die Ablieferungen

477 959 Sack in 1903
358 622 » » 1902

waren.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 39 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
118829	125888	71345	83244	32913	38873	42825	41922	56312
Auslandsware								
44826	67207	32011	50571	19272	20680	26975	36089	46762
163655	193095	103356	133815	52185	59553	69800	78011	103274

Port of Spain (Trinidad), den 11. September 1903.

Ausser zwei oder drei sonnigen Tagen haben sich die verflossenen zwei Wochen durch Stürme und wieder starke Regenfälle ausgezeichnet. Dieses schlechte Wetter schadet natürlich fortgesetzt den jungen Früchten, die unsere Ernte bilden sollen und trägt dazu bei, dass neue Ware verspätet auf den Markt kommen muss. —

Die wenigen Ankünfte aus der Ernte sind immer gleich vergriffen und zwar zu Preisen, die ganz wesentlich höher sind als die, welche wir in unserem letzten Bericht notierten. — Heute notieren wir:

Rot ordinär Santa Rita $ 13,00
Schön roter El Salvador » 13,25
Plantacion Agua Santa » 13,65

pro 50 Kilo, erste Kosten, mit starker Neigung zu weiterer Hausse.

Die Abladungen der letzten 14 Tage beziffern sich auf 632 Sack nach Europa und 718 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 1184 Sack nach Europa und 1641 Sack nach den Vereinigten Staaten im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

Digitized by Google

Unser Gesamt-Export während der letzten fünf Jahre in der Zeit vom 1. Januar bis 11. September stellt sich wie folgt:

1903	151964	Sack,	davon	50817	Sack	nach d.	Ver.	Staat.
1902	150170	»	»	37497	»	»	»	»
1901	110162	»	»	32065	»	»	»	»
1900	147512	»	»	39365	»	»	»	»
1899	137661	»	»	34536	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 6. Oktober 1903.

Heute gab es sowohl in Amsterdam als auch in London recht reinliche Auktionen; rege Kauflust spürte man an beiden Stellen. Trotzdem kamen die ersten Gebote für Van Houtens Butter schüchtern mit 60 3/4 cents hervor und erlangten den Zuschlag für drei Kavelinge. Kavelinge 4 und 5 mussten aber schon mit 61 cents, 6 und 7 mit 61 1/4, 8 bis 11 mit 61 1/2, 12 mit 61 3/4, 13 bis 15 mit 62 c, 16 und 17 mit 62 1/4 cents bezahlt werden. Von da an galten Preise zwischen 62 und 63 c, so dass für Van Houtens Butter ein Durchschnittspreis von 62,45 cents, erste Kosten, bezahlt worden ist.

Für Dejongs 11 000 Kilo war das Interesse geteilt; sie ging nicht so glatt ab, erzielte aber einen Durchschnittspreis von 57 1/2 cents. Mignon wurde mit 58 cents und 8000 Kilo markenlose, sogenannte »H«-Butter, gingen mit 55 1/4 cents weg.

Van Houtens Butter ist also um 7 Mark, die Nebenmarken sind um 8 bis 9 Mark höher bezahlt worden, während die neue, namenlose, unbekannte, in Kisten sich darbietende Sorte den Septemberpreis der Nebenmarken erzielt hat; die Firma Hegelmaier hat sie zu 55 1/4 c sanft in ihre Arme genommen.

Der feste Ton hat auch in **London** für 75 Tons Cadbury-Butter den Preis von 11 1/4 auf 11 5/8 pence gehen lassen. Also auch hier eine Preissteigerung von 7 Mark auf 100 Kilo. Der englische Markt ist aber ohne Interesse für den Kontinent.

In Deutschland hatte man an einigen Stellen eine grosse Hausse erwartet. Durchaus marktmässige Gebote — wir hatten sie für September auf 230 Mark für verzollte Butter mittlerer Qualität in Nr. 201 auf Seite 3817 festgesetzt — wurden in der letzten Woche nicht mehr angenommen. Die Umsätze waren gut; wir haben im September-Monat 104 000 Kilo bewegt; man war überall geneigt, den billigen Septemberpreis zur Einnahme des Winterbedarfs zu benutzen. Auf Grund der heutigen Auktionspreise setzen wir den deutschen Oktoberpreis für gute verzollte Butter auf 240 Mark pro 100 Kilo fest; geringe Sorten werden mit 237 Mark verkauft werden müssen. —

Zu diesen Preisen sind wir Käufer und Verkäufer; Angebote und Aufträge sind willkommen.

Allerlei.

Lissabon meldet soeben, dass der erste Oktoberdampfer hereingekommen ist und 14 220 Sack Cacao gebracht hat. Die weiteren zwei Oktoberdampfer sollen jeder mehr bringen, so dass in diesem Monat mehr als 50 000 Sack eintreffen werden. Man fängt schon an, sich vor den ersten Zufuhren zu fürchten, da der Absatz fehlt.

Vom 5. bis 19. September wurden von Lissabon verladen Cacao im Werte von

71 168	Milreis	nach	Hamburg
900	»	»	Bremen
11 840	»	»	Antwerpen
5 044	»	»	Amsterdam
3 600	»	»	Rotterdam
9 352	»	»	London
101 510	»	»	Liverpool
3 153	»	»	Hâvre
5 585	»	»	Madrid
2 709	»	»	Genua
8 167	»	»	Bordeaux
zus. 223 028	Milreis.		

Vom 19. bis 26. September ist von Lissabon Cacao verschifft worden im Werte von

109 214	Milreis	nach	Hamburg
60 450	»	»	Liverpool
5 440	»	»	Rotterdam
3 700	»	»	Amsterdam
10 917	»	»	Genua
5 206	»	»	St. Petersburg
380	»	»	Libau
543	»	»	Triest
zus. 195 850	Milreis.		

Aus Lissabon wurde uns am 29. August geschrieben:

»In Ihrer Nr. 200 vom 20. August lesen wir unter »Allerlei« bezüglich St. Thomé-Cacaos eine Notiz, aus der wir ersehen, dass Sie über die hiesigen Zufuhren anscheinend von anderer Seite nicht ganz korrekt unterrichtet worden sind. Da Sie andererseits auch unsere Statistik abdrucken, so halten wir es für geboten, Sie auf Ihren Irrtum aufmerksam zu machen. Sie schreiben, die Zufuhren betrugen im Juli nur deshalb 19 825 Sack, weil der dritte Juli-Dampfer erst am 4. August eingetroffen sei. Das

Digitized by Google

stimmt nicht. Wir haben im Juni, Juli und August ganz regelmässig jeden Monat drei Dampfer von St. Thomé hier gehabt und zwar trafen im Juli ein:

Am 9. Juli	D.	»Caboverde«	mit	9436 Sack
» 21. »	»	»Loanda«	»	8067 »
» 26. »	»	»Malange«	»	2322 »
		Total-Ankünfte		19825 Sack

Diese Dampfer-Ankünfte entsprechen genau dem Fahrplan.

Im August kamen an:

Am 4. August	D.	»Ambaca«	mit	6384 Sack
» 21. »	»	»Benguela«	»	8604 »
» 27. »	»	»Zaire«	»	6127 »
		Total-Ankünfte		21115 Sack

Auch diese Dampfer entsprechen genau dem Fahrplan.

Mit der Bitte, von vorstehender Richtigstellung Kenntnis nehmen zu wollen, empfehlen wir uns Hochachtungsvoll.«

Wir haben darauf geantwortet, dass wir die Zahl der im Juli angekommenen Säcke richtig mit 19 825 in Nr. 200 des Gordian aufgeführt hätten. Ein Fehler lag nur in der Anmerkung von uns, dass diese 19 825 Sack mit zwei Dampfern statt mit drei angekommen wären.

Prag-Weleslawín-Wokowitz. Unter der Firma Vereinigte Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren-Fabriken Prag-Weleslawín-Wokowitz haben Brüder Kroupa eine neue Fabrik erbaut und Anfang September in Betrieb gesetzt.

Ein neues Cacaobuch. Im Verlage von Dietrich Reimer in Berlin ist ein kleines Heft erschienen (Preis 1 Mk.), das den Anbau und die Aufbereitung des Cacaos in den Tropen behandelt. Sein Verfasser, Herr Ettling, ist praktischer Pflanzer. Das was er vorzubringen hat, ist aus dem Vorrat eigener Erfahrungen genommen. Das kleine und billige Buch wird in den Interessentenkreisen gutes wirken können.

Philippinen-Cacao. Wir hatten gehört, dass auf den Philippinen auch Cacao wüchse; wir hätten deshalb gerne davon für unsere Sammlung Muster gehabt. Auf unsere Nachfrage, wie es mit der Produktion überhaupt aussieht, antwortet uns der Kaiserlich Deutsche Konsul auf Manila unterm 20. Juli 1903 wie folgt:

»Nach den durch die Regierung der Philippinen veranlassten Untersuchungen ist in keinem Lande der Welt Klima und Boden geeigneter zum Cacaoanbau als in Mindanao, der grossen Insel im Süden des Archipels. Der Cacao ist erstklassiger Güte. Die geringen Erträge sind früher fast ausschliesslich nach Spanien gegangen und haben dort hohe Preise erzielt. In den letzten Jahren hat keine Ausfuhr mehr stattgefunden, wohl in Folge der nach der Abtretung der Inseln an die Vereinigten Staaten ausgebrochenen Unruhen.

Auch in vielen anderen Teilen der Philippinen kann Cacao vorteilhaft angebaut werden. Aber es existiert keine einzige wirkliche Plantage Die Eingeborenen begnügen sich durchweg damit, einige verstreute Büsche zu pflanzen, ohne ihnen eine Pflege angedeihen zu lassen. Eigentliche Ernten giebt es nicht. Die Früchte werden abgerissen, wodurch die Rinde beschädigt und den Insekten der Weg zur Vernichtung der Pflanze gewiesen wird.

Die Amerikaner haben auf diesen wie auf andere Produktionszweige der Philippinen ihr Augenmerk gerichtet. Es ist also wohl möglich, dass nach Wiederkehr geordneter Zustände Cacaoplantagen auf dem Archipel entstehen werden.

Die gewünschte Probe kann ich nicht beifügen, da mir solche hier nicht zugängig.«

Ausfuhr von Cacao und Paranüssen aus Para und Manaos im Jahre 1902. Die Cacaoausfuhr aus Para und Manaos belief sich im Jahre 1902 auf 44 420 dz, wovon 35 690 dz aus Para und 8730 dz aus Manaos verschifft wurden; sie übertraf die 28 750 dz betragende vorjährige Ausfuhr um 15 670 dz. In weit überwiegendem Maasse nahm der Cacao seinen Weg nach Frankreich, welches allein 36 750 dz bezog. Nach den Vereinigten Staaten von Amerika wurden 6170 dz und nach Grossbritannien 1480 dz verladen.

Der ausgeführte Cacao stammte mit 27 390 dz aus dem Staate Para und mit 17 030 dz aus Manaos. Der Ausfuhrwert wird auf 5½ Millionen Mark beziffert. Der Wert pro Kilo betrug im Jahre 1902 1025 bis 922 Reis gegen 1278 bis 755 Reis im Vorjahre. (Nach einem Berichte des Kais. Konsulats in Para.)

In unserer Ernteschätzung — siehe Nr. 189 — hatten wir die Ausfuhr von Para-Cacao auf 3 500 000 Kilo angesetzt; in Nr. 193 verbesserten wir dieses und nannten sie mit 4 441 000 Kilo. Heute sehen wir nun, dass 4 442 000 Kilo für 1902 richtig ist.

Cacaoausfuhr von Ecuador im Jahre 1902. Nach der amtlichen Statistik belief sich im Jahre 1902 die Cacaoausfuhr Ecuadors über die Häfen von Guayaquil und Puerto-Bolivar auf 471 107 Sack von je 46 Kilo. Hiervon stammten aus den Bezirken Arriba

Digitized by Google

341 332, Balao 79 790 und Machala 49 985 Sack. In der Gesamtziffer ist der Cacaoexport der Küstenprovinzen Manabi und Esmeraldas mangels genügender Unterlagen nicht enthalten. Er wird auf mindestens 30 bis 35 000 Sack geschätzt. Danach würde sich die Gesamtausfuhr Ecuadors auf über ½ Millionen Sack belaufen.

Im Januar v. Js. notierte man im Hafen von Guayaquil die Preise für 46 Kilo Cacao aus den Bezirken Arriba mit 13,20, Balao mit 12,90 und Machala mit 12,50 Goldpesos frei Bord.

Die Vorbedingungen für die nächste Ernte sind überaus günstig, so dass eine bessere als die vorjährige Ausbeute zu erwarten steht.

Wir hatten in Nr. 189 die Ausfuhr aus Ecuador für 1902 auf 22 400 000 Kilo geschätzt, brachten sie dann auf Grund neuer Nachforschungen in Nr. 193 auf 21 504 632 Kilo herab und müssen sie nun heute auf 23 000 000 Kilo hinauftreiben.

Aus Kuba wird gemeldet, dass die Ausfuhr von Früchten, Cacao und Gemüse in 1902 1 906 600 Dollars betragen hat, dass sie gegen 1901 um 463 900 Dollars zugenommen hat. Der Wert der Cacaoausfuhr allein hat 552 448 Dollars betragen; hiernach lässt sich berechnen, dass die Gewichtsmenge des 1902 ausgeführten Cacaos gegen 2 bis 2¼ Millionen Kilo betragen hat. In Nr. 193 hatten wir 2 Millionen Kilo angegeben.

Jubiläum. Herr Theodor Hildebrand feierte am 1. Oktober das 25jährige Jubiläum als Mitinhaber seiner Firma Theodor Hildebrand & Sohn. Beim Betreten der Fabrik wurde der Jubilar von der Kapelle des 5. Garde-Grenadier-Regiments und dem Hildebrandschen Männergesangverein begrüsst. Das Personal überreichte Herrn Hildebrand einen prachtvollen silbernen Tafelaufsatz, gestiftet von sämtlichen Angestellten des Hauses. Der Jubilar dankte in einer Rede, worin er dem Personal verkündete, dass er eine namhafte Summe zur Verbesserung der schon bestehenden, sowie zur Gründung neuer Wohlfahrtseinrichtungen bestimmt habe; er habe auch eine Fabriksparkasse gegründet, zu welcher jeder einen Gutschein über eine namhafte Summe als Grundstock für ein Sparkassenbuch erhalte. Zur Feier des Jubiläums erhielt jeder Angestellte ausserdem ein seine Aufwendungen erheblich übersteigendes Geldgeschenk.

Nürnberg. In der Lebkuchen- und Chocoladefabrik der Firma F. G. Metzger feierte Herr Adam Rüger sein 25jähriges Arbeitsjubiläum. (K.)

Meissen. Frau Hulda verw. Kunath hat das Chocoladen- und Zuckerwarengeschäft der Frau Marie verw. Schmidt, käuflich übernommen. (K)

Berlin. Zwecks Fabrikation und Vertrieb feiner Marzipanmassen, ätherischer Oele und Essenzen hat sich hier mit einem Grundkapital von 120 000 Mk. die Firma Georg Lemke & Co., G. m. b. H., gebildet. Geschäftsführer sind die Apotheker Georg Lemke, Benno Marcus und Paul Steinitz. (K.)

Laun (Böhmen). Herr M. Valtera, Zuckerfabrikant, baut eine neue grosse Zuckerraffinerie. (K.)

Die Handelskammer in Dresden berichtet für das Jahr 1902 (die nachfolgenden Ausführungen geben nur die Anschauungen der aus dem Kammerbezirke befragten Berichterstatter wieder):

Zucker und Zuckerwaren; Cacao und Chocoladewaren.

Nach dem Jahresberichte der Zuckerfabrik Oschatz, G. m. b. H., wurden vom 1. Oktober 1901 bis zum 1. Januar 1902 386 000 (307 000) dz Rüben verarbeitet. Gewonnen wurden 52 700 (41 050) dz Zucker I., 2200 (1500) dz II. Produkt, sowie 7600 (6000) dz Melasse. Von dem Rohgewinne von 91 905 Mk. wurden 47 858 Mk. zur Nachzahlung auf die von den Gesellschaftern gelieferten Rüben und 44 047 Mk. zu Abschreibungen verwendet. Dividende wurde nicht gezahlt. Der Zuckerpreis fiel infolge allgemeiner Uebererzeugung weiter von 10,50 Mk. bis auf 7 Mk. für 50 kg Rohzucker von 88°. Ueber die Veränderungen des Zuckergeschäfts durch die Brüsseler Konvention wird ein Urteil noch nicht abgegeben.

Nachfrage und Umsatz blieben bei einer Dresdner Zuckerwarenfabrik unverändert. Es wird über willkürliche Preisfestsetzung des Zuckersyndikats geklagt und die Hoffnung auf bessere Verhältnisse unter dem neuen Zuckersteuergesetze ausgesprochen. Auch eine Fabrik in Dresden-Löbtau, die befriedigenden Absatz in Zuckerwaren erzielte, klagt über die Preisfestsetzung und die drückenden Bedingungen des genannten Syndikats. Ausser den derartig hochgehaltenen Zuckerpreisen beeinflussten bei einer Fabrik in Dresden-Plauen der geringere Verbrauch und die infolge stärkeren Wettbewerbes sinkenden Preise der Erzeugnisse den Gewinn. Der Umsatz wurde durch erhöhte Reisetätigkeit etwas vergrössert. Bei der grossen Menge von Zahlungseinstellungen waren Verluste nicht zu vermeiden. Verhalten und Tüchtigkeit der Arbeiter stellten die Firma zufrieden. Der inländische Versand einer weiteren Fabrik in demselben Vororte hat nachgelassen, die Ausfuhr war infolge hoher Zollschranken sehr gering. In England und Amerika wächst die inländische Herstellung. Doch ist anzunehmen, dass dort mit einigen Erzeugnissen noch ein grösserer Absatz zu erzielen sein wird.

Nicht ungünstig wird über den Geschäftsgang der Chocoladenindustrie aus Dresden und Lockwitz berichtet. Zwar brachte der Beginn des Geschäftsjahres einige Schwierigkeiten, aber besonders im zweiten Halbjahre wuchs der Umsatz bei reger Nachfrage. Eine Fabrik konnte vor Weihnachten den Ansprüchen der Kundschaft kaum genügen. Mit dem Absatze erhöhten sich auch die Geschäftsunkosten, während die Preise der geringeren Sorten von Cacaopulver und Chocolade durch sehr starken Wettbewerb gedrückt wurden. Der Preis der besseren Erzeugnisse war, wie mehrfach mitgeteilt wird, befriedigend. Es bleibt zu wünschen, dass die Verbraucher von Chocolade sich mehr den einheimischen, besseren Erzeugnissen zuwenden und dafür ebenso gern höhere Preise wie für Schweizer Chocolade anlegen. Der Preis des Cacaos schwenkte nur vorübergehend; Zucker blieb infolge des noch bestehenden Kartells nach wie vor teuer. Von der Herabsetzung des Cacaozolls wie auch von der Neuregelung der Zuckergesetzgebung und dem Aufhören des Syndikats wird eine Verbilligung der Rohstoffe und eine Vermehrung des Verbrauchs erwartet. Ein Bericht spricht hierzu den Wunsch nach Uebergangsbestimmungen aus, durch welche schädliche, allzustarke Preisschwankungen des Zuckers ausgeglichen werden. Ein weiterer Bericht wünscht Herabsetzung des Honigzolls. Ueber die Zahlungsverhältnisse wird zwar im allgemeinen nicht geklagt, jedoch sei allenthalben grosse Vorsicht erforderlich.

Digitized by Google

Mangel an Arbeiterinnen herrschte mehrfach. Etwa von der Regierung geplante weitere Einschränkungen der Arbeitszeit für Frauen und Mädchen werden als sehr schädlich für den Geschäftsgang bezeichnet.

Die Handelskammer in Würzburg berichtet für 1902:

Chocolade und Konserven.

Der tiefste Stand geschäftlichen Niederganges dürfte in diesem Jahre überwunden worden sein und es machte sich erfreulicherweise in der zweiten Hälfte des Jahres ein merklicher Aufschwung zur Besserung bemerkbar, so dass wir eine ganz hübsche Steigerung des Umsatzes gegen das vorige Jahr verzeichnen können.

Die Preise für Rohcacao waren durchschnittlich entsprechende, während Zucker von seiner durch das Syndikat herbeigeführten unberechtigten Höhe absolut nicht weichen wollte, sondern noch kontinuierlich stieg.

Durch die Brüsseler Zucker-Konvention wird ja im Laufe dieses Jahres wohl hierin Wandel geschaffen werden, und ebenso wurde im neuen Tarif der Eingangszoll auf Rohcacao entsprechend ermässigt, wofür wir auch an dieser Stelle der Reichsregierung unseren Dank auszusprechen nicht versäumen möchten. Es werden hierdurch vom nächsten Jahre ab Chocolade und Cacao wohlverdienter Weise sich immer mehr und mehr als wertvolle Volksnährungsmittel einzubürgern in der Lage sein.

Die Obsternte war in manchen Sorten, besonders Kirschen, Weichseln, Reineklauden, Birnen, Preiselbeeren sehr schlecht und die Preise deshalb weit über dem Durchschnitt.

Die seit Jahren immer mehr überhand nehmende fortgesetzte Reduktion aller Fabrikatspreise kam auch in diesem Jahre noch nicht zum Stillstand.

Der nun schon im dritten Jahresbericht wiederkehrende und ausreichend begründete Wunsch um Wiedererrichtung einer Postexpedition in oder bei der Haltestelle Würzburg-Sanderau harrt ebenso wie die von Tag zu Tag immer dringlicher werdende Unterführung der Sieboldstrasse am Bahnübergang immer noch der Erfüllung. Erstere ist durch die inzwischen erfolgte Verlegung der Postexpedition 3 vom Sanderring nach der Sanderstrasse noch nötiger geworden.

Die Schaffung geeigneter Ausladeplätze am Main für Kohlen, die den Bezug derselben per Wasser ermöglichen, würde seitens der gesamten hiesigen Industrie mit grosser Freude begrüsst werden.

Die Zuckerraffinerie Genthin, Aktiengesellschaft, berichtet über das erste Geschäftsjahr: »Die Gesamteinnahmen der Fabrik betrugen 3000467 Mk., die Ausgaben 2658538 Mk., so dass ein Bruttogewinn von 341929 Mk. verbleibt. Nach Abzug der Abschreibungen in Höhe von 155456 Mk., Dotierung des Reservefonds mit 9324 Mk. und Schaffung eines Spezialreservefonds in Höhe von 30000 Mk. gelangt auf das Aktienkapital von 1200000 Mk. eine Dividende von 6 % zur Verteilung. Den Inhabern der Aktien Lit. A, die zur Abnahme von Zucker verpflichtet sind, wurde ausserdem eine Vergütung in Höhe von 4,2 % des Aktienkapitals ausgezahlt, so dass auf die 1023000 Mk. betragenden Aktien Lit. A eine Gesamtdividende von 10,2 % entfällt. Bei Beurteilung des Reingewinns der Gesellschaft ist zu berücksichtigen, dass die Fabrik überhaupt nur 12 Wochen in Betrieb war, da sie wegen des Bestehens des Kartells nur den aus gelieferten Rüben gewonnenen Zucker verarbeiten konnte und andererseits die für neubegründete Fabriken vorgeschriebene Betriebssteuer in Höhe von 139000 Mk. (über 11 % des Aktienkapitals) zu entrichten hatte. Die satzungsgemäss ausscheidenden Aufsichtsratsmitglieder Herren Kommerzienrat Vogel, in Fa. Hartwig & Vogel, Dresden, Kommerzienrat Rüger, in Fa. Otto Rüger, Dresden, Ernst David, in Fa. Fr. David Söhne, Halle a. S., und Rentier Werckmeister, Berlin, wurden einstimmig wiedergewählt.

Düsseldorf. Herr Franz Onstein eröffnete hier, Friedrichsstrasse 36, ein Kaffee-, Cacao- und Chocoladengeschäft. (K.)

Reichenbach i. V. Die Herren M. G. Schubert und F. E. Hesse errichten hier unter der Firma Schubert & Hesse eine Zuckerwarenfabrik. (K.)

Mannheim. Die Firma Margaretha Knoll, Zuckerwaren- und Chocoladengeschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Haiti. Ueber die Ausfuhr Haitis für 1902 liegen nur wenige, über die Einfuhr so gut wie garkeine statistischen Angaben vor. Einen gewissen Anhalt hat man an der von der haitianischen Nationalbank veröffentlichten Zusammenstellung der Zolleinnahmen. Doch geben diese Ziffern, wie die Bank ausdrücklich bemerkt, für 1902 kein richtiges Bild der Aus- und Einfuhr. Denn da drei Häfen des Landes mehrere Monate lang in den Händen der Revolutionspartei waren, so sind die Einnahmen der dortigen Zollhäuser für diese Monate nicht in die Staatskasse gelangt. Die Gesamteinnahmen der Staatskasse aus den Zollen stehen daher für das Jahr 1902 nicht in richtigem Verhältnis zu der Gesamt-Aus- und -Einfuhr, das heisst, diese ist grösser gewesen, als man nach den Zolleinnahmen zunächst schätzen möchte. Im allgemeinen kann man annehmen, dass im Jahre 1902 die Ausfuhr um etwa 20 %, die Einfuhr aber um mehr als 30 % hinter der des Vorjahres zurückblieb.

Von einer Ausfuhr nach der dominikanischen Republik über die Landesgrenze kann kaum die Rede sein, da es auf beiden Seiten der Grenze an Verkehrswegen mangelt. Nur soll ziemlich viel Kaffee auf dem Landwege nach Santo Domingo und von dort weiter ins Ausland gehen[1]). Da die dominikanische Republik weder Einfuhr- noch Ausfuhrzölle auf Kaffee erhebt, so entgeht der haitianische Kaffee auf diese Weise dem haitianischen Ausfuhrzoll von drei Dollar Gold auf 100 Pfund.

Kaffee. Der weitaus wichtigste Ausfuhrartikel Haitis ist der Kaffee. Die Kaffeeernte 1901/02 war besser als die des Vorjahres, und während 1900/01 nur 290000 dz ausgeführt wurden, betrug die Kaffeeausfuhr für die Zeit vom 1. Oktober 1901 bis zum 30. September 1902 320000 dz. Dies ist etwas mehr als die Durchschnittsausfuhr der letzten 12 Jahre, die sich auf annähernd 315000 dz beläuft.

Die Kaffeepreise waren grossen Schwankungen ausgesetzt. Sie bewegten sich an der haitianischen Küste zwischen 7 und 12 Gourdes für 50 kg. In Havre wurden zwischen 38 und 45 Franken für gewöhnliche Ware bezahlt und bis zu 55 Franken für 50 kg feinen ausgesuchten Haitikaffees.

Der weitaus grösste Teil der Kaffeeernte ging, wie in früheren Jahren, nach Havre. Seit dem Aufhören der Verschiffungen nach Hamburg geht mehr und mehr Haitikaffee, besonders von den feinen Sorten, nach Antwerpen, Marseille, Genua und Triest.

Von der neuen Ernte wurden in der Zeit vom 1. Oktober 1902 bis zum 31. Januar 1903 nur etwa 100000 dz ausgeführt gegen 170000 dz in den gleichen Monaten des voraufgegangenen Jahres. Diese äusserst geringe Ausfuhr ist auf die kriegerischen Ereignisse im Lande zurückzuführen, die das Einbringen der Ernte zum Teil vereitelten. Die Ernte 1902/03 ist mindestens so gross wie die des voraufgegangenen Jahres.

---

1) Anmerkung der Redaktion des »Gordian«: Ziemlich viel Cacao doch auch wohl?!

Digitized by Google

Cacao. Die Cacaoausfuhr betrug im Jahre 1901/02 nur 18400 dz und war um über 1000 dz kleiner als die des Jahres 1900/01. Auch die Preise waren sehr gedrückt, sie waren von 16 bis 18 auf 12 Gourdes pro 50 kg heruntergegangen.

Herr A. F. Moller in Coimbra berichtete kürzlich über die Landwirtschaft im Archipel von Caboverde, eine Inselgruppe, die nicht weit von der afrikanischen Westküste, zwischen 14° 40′ bis 17° 14′ nördlicher Breite und 16° 30′ bis 19° 12′ westlicher Länge liegt. Er sagt: Es ist zu bedauern, dass sich die portugiesische Regierung um die Baumzucht auf diesen Inseln wenig oder garnicht bekümmert. Der Mangel an Wäldern fügt der Landwirtschaft derselben einen ungeheuren Schaden zu. Die Inseln könnten eine ebenso reiche Kultur aufweisen, wie S. Thomé und Principe, wenn sie reichlich mit Bäumen bepflanzt wären. Santo Antão und Fogo, welche verhältnismässig reicheren Baumwuchs besitzen, werden auch nicht in dem Maasse wie die anderen Inseln den durch das Ausbleiben von Niederschlägen verursachten Nahrungsmittelkrisen unterworfen.

Wären diese Inseln gut bewaldet, so dass sie ein feuchtes Klima hätten, so könnten hier viele nützliche Gewächse der Tropen, wie Cacao, Vanille u. s. w. gedeihen. Sie könnten zu den reichsten Kolonien von Portugal werden.

Die Kultur von Obstbananen könnte besonders für die Insel Santo Antão von Bedeutung werden, da die Insel in der Nähe des Hafens S. Vicente gelegen ist, wo jede Woche Dampfer anlaufen, welche nach Europa gehen. Die Fahrt dauert nur wenige Tage. Hier wäre dann auch die Kultur von Ananas, Anonen und Mango nicht zu verachten. Vor drei Jahren sandte der botanische Garten von Coimbra junge Pflanzen von Agave rigida Mill. var. sisalana Perr. nach Santo Antão und Boa Vista, ebenso Pflanzen und Samen von Manihot Glaziovii nach Santo Antão, S. Thiago, Brava und Fogo.

Also an Cacaoland ist kein Mangel!

Handel Puerto Cabellos im Jahre 1902. Der Handel des Hafens Puerto Cabello hat im vergangenen Jahre unter den Einwirkungen der Wirren in Venezuela sehr gelitten. Die Einfuhr ist von 6435872 Bolivars im Jahre 1901 auf 1881923 Bol. im Jahre 1902 herabgesunken. Von ihrem Gesamtwerte entfielen auf die Bezüge aus den Vereinigten Staaten von Amerika 767713, aus Deutschland 341596, aus England 338719, aus Frankreich 216451, aus den Niederlanden 120877, aus Spanien 81735 und aus Italien 14829 Bolivars.

Ebenso machten sich die Störungen bei der Ausfuhr bemerkbar, die von 15¾ Millionen Bolivars im Jahre 1901 auf 6½ Millionen Bolivars im Jahre 1902 herunterging. Die hauptsächlichsten Ausfuhrartikel sind Kaffee, Cacao, Felle und Rindvieh. An Kaffee wurden im Jahre 1902 5019 t im Werte von 3970000 Bolivars ausgeführt gegen 9000 t im Vorjahre. Die Preise für ungewaschenen Kaffee beliefen sich auf 30 bis 35, für gewaschenen auf 40 bis 60 Bol. pro 46 kg. — Die Cacaoverschiffungen erreichten 890828 kg im Werte von 1553000 Bol. Das Produkt wurde je nach Qualität mit 60 bis 128 Bol. für 110 spanische Pfund bezahlt.

Australischer Bund. Laut Verfügung des Handels- und Zolldepartements vom 9. Mai d. J. ist »Briggs indisches Nahrungsmittel« mit demselben Zoll wie Hafermehl, und laut Verfügung vom 30. Mai d. J. Kristall-Silber-Fett mit demselben Zoll wie Cacaobutter[1]) zu belegen, da sie als Ersatzmittel für diese Artikel und zu den gleichen Zwecken wie diese gebraucht werden können. (Commonwealth of Australia Gazette.)

1) No. 16 des Tarifs mit dem Zollsatz von 1 Penny für das Pfund.

Belgien. Nach neueren Entscheidungen müssen in Belgien verzollt werden: Biskuits »Wine Mixed« von Peak Frean & Co., London. Komposition verschiedener Sorten, davon eine Sorte »Maccaron Wine«, mehr als 50 % Zucker enthaltend, 9 Sorten über 20 und unter 50 % Zucker enthaltend, eine Sorte unter 20 % Zucker enthaltend. Bei Einschluss der Sorte Maccaron Wine über 50 % Zucker sind diese Biskuits als sucres raffinés en poudres zu behandeln, Zoll: 50,56 Franken für 100 kg + 10 % Zuschlag. (Bei Ausschluss der über 50 % Zucker enthaltenden Sorte können diese Biskuits als Konserven mit Zucker, 30 Franken für 100 kg, zugelassen werden.) Bonbons, mit Likören oder alkoholischen Weinen gefüllt, als Konserven mit Branntwein, 175 Franken für 100 kg. Fruchtkonfituren, chinesische, Aprikosen, Reineklauden, Birnen, Feigen, über 50 % Zucker enthaltend, als raffinierter Zucker in Pulverform, 50,56 Franken für 100 kg + 10 % Zuschlag.

Theekultur in Kamerun. Das Kaiserliche Gouvernement von Kamerun beabsichtigt, den Mitteilungen der Deutschen Kolonialgesellschaft zufolge, nunmehr einen grösseren Anbauversuch mit Thee zu machen, nachdem einzelne Stauden bereits mehrere Jahre im Schutzgebiet gut gedeihen. Das Gouvernement hat das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee ersucht, eine grössere Menge Pflanzenmaterial zur Verfügung zu stellen. Herr Professor Dr. Preuss hat sich bereit erklärt, gelegentlich seiner Reise nach Indien und Neuguinea im September d. J. für das Komitee Saat und Hybriden guter Varietäten Thee aus Ceylon und dem Himalayagebirge zu beschaffen.

Ueber die Insel Principe erhalten wir von Herrn Ad. Moller in Coimbra folgende interessante Mitteilungen:

Principe liegt im Atlantischen Ozean im 1° 30′ nördlicher Breite und 16° 11′ 17″ westlicher (von Lissabon) Länge. Die Insel ist 135 km von St. Thomé entfernt. Sie wurde am 17. Januar 1471 von João de Santarem und Pedro de Escobar während der Regierungszeit Don Alfonso V. entdeckt. Bei einer Länge von 17 km und einer Breite von 8 km hat die Insel eine Gesamtoberfläche von 126 qkm. Sie ist vulkanischen Ursprungs. Der nördliche Teil der Insel ist eben, dagegen der südliche gebirgig. Doch sind die Berge von geringer Höhe, der höchste Gipfel übersteigt nicht 825 m.

Die Insel ist als wasserreich zu bezeichnen. Sie besitzt mehrere Flüsse, von denen kein einziger länger als 4 km ist. Die hauptsächlichsten sind: Bibi, Tubarão, Porco, Papagaio und Frades. Principe erfreut sich eines feuchten, milden, für die Europäer zuträglichen Klimas. Die Regenzeit fällt auf die Monate September bis Mai, die mittlere Jahrestemperatur ist 24° C. Die Insel besitzt nur eine Stadt, Santo Antonio, mit 3500 Einwohnern. Die Stadt, welche den einzigen bewohnten Punkt der Insel darstellt, besitzt einen guten Hafen. Zurzeit ihrer Entdeckung hatte die Insel keine Bewohner. Der Graf v. Vimioso, der sie zum Geschenk erhielt, besiedelte sie im Jahre 1500 mit Negern von der afrikanischen Küste. Diese Neger legten die ersten Zuckerrohrpflanzungen an. Die Kultur des Zuckerrohrs erfuhr zu jener Zeit eine ziemlich grosse Ausdehnung auf der Insel, und manche Zuckermühlen waren im Betriebe. Später aber wurde diese Kultur dem Verfalle preisgegeben.

Die ersten Kaffeepflanzen, und zwar Coffea arabica, wurden dorthin im Jahre 1802 und die ersten Cacao-

Digitized by Google

pflanzen im Jahre 1824 eingeführt. In der Zeit von 1810 bis 1878 wurde auf der Insel die Landwirtschaft, bis auf wenige kleinere Cacaoplantagen, aufgegeben. Erst 1878, infolge der Einwanderung einiger Portugiesen, begann sich die Landwirtschaft der Insel zu entwickeln. Die Portugiesen pflanzten Cacao an, welcher auch noch jetzt die wichtigste Kultur der Insel bildet. Der auf Principe erzeugte Cacao ist von guter Qualität. Vor zehn Jahren betrug die Produktion 40 000 Arrobas à 15 Kilo, jetzt soll sie das doppelte dieser Menge ausmachen. Die Kultur des arabischen Kaffees, besonders im nördlichen Teile der Insel, soll hier nicht lohnend sein, der liberische Kaffee würde hier bessere Erfolge aufweisen. Auf Principe giebt es mehrere, darunter auch recht gut eingerichtete Pflanzungen. Ausser Cacao und Kaffee werden auf der Insel die Kokospalme, die Oelpalme, die Banane (Obstbanane), der Mais, der Maniok, der Zimmet, das Zuckerrohr angebaut.

(Aus dem »Tropenpflanzer«).

Die zivilrechtliche Haftung des Richters. (Eigenbericht, Nachdruck verboten.) So manchem, der einen Prozess rechtskräftig verloren hat, ist der Gedanke gekommen, ob er nicht den Richter für den durch den Prozessverlust erlittenen Schaden verantwortlich machen sollte. Der bekannte Optimismus der streitenden Partei lässt ihn seine Sache von vornherein als gewonnen ansehen. Tritt dann das Gegenteil seiner Erwartungen ein, so ist es das Gericht, dem er allein die Schuld an dem ungünstigen Prozessausgange beimisst. Es hat die Sachlage falsch gewürdigt, angetretene Beweise nicht erhoben, und noch dazu das Gesetz verletzt. Natürlich ist es in Wirklichkeit wohl niemals so, obwohl es schon vorkommen kann, dass ein Richter seiner Amtspflicht nicht Genüge that. Darüber, ob und wie er dieserhalb von der geschädigten Partei in Anspruch zu nehmen ist, herrschen so unklare Vorstellungen, dass eine Erörterung sich als eine publizistische Notwendigkeit darstellt. Was von dem Spruchrichter gilt, bezieht sich natürlich auch auf den Richter der freiwilligen Gerichtsbarkeit. Hierher gehören der Register- (Grundbuch-, Handelsregister-) Richter, der Testaments- und Vormundschaftsrichter u. s. w. Gerade in deren Amtsthätigkeit schleichen sich häufig Versehen geringer oder gröberer Art ein. Inwieweit hierdurch jemand in seinen Vermögensinteressen geschädigt wird, kann er sich an dem Richter schadlos halten. Die gesetzlichen Vorschriften sollen anschliessend besprochen werden. In einem Prozesse verlangt der klagende Käufer Lieferung. Der Verkäufer will nur gegen Kasse liefern. Ersterer behauptet, dass ein Ziel vereinbart wäre, beruft sich hierfür auf einen Angestellten seines Geschäftes und schiebt dem Verkäufer ausserdem den Eid zu. Der erkennende Richter geht auf den Zeugenbeweis garnicht ein und beschliesst, dem Verkäufer den zugeschobenen Eid abzunehmen. Dieser leistet den Eid des Inhalts, dass sofortige Kasse vereinbart sei. Die Folge davon ist, dass der Käufer mit seiner Klage abgewiesen wird. Offenbar ist er hierdurch verletzt, denn die Vernehmung seines Angestellten über die Beweisfrage hätte höchstwahrscheinlich ein ihm günstigeres Prozessergebnis herbeigeführt. Kann er nun von dem Richter den etwaigen Schaden ersetzt verlangen? Das Gesetz bestimmt, dass ein Spruchrichter für den aus einer amtlichen Pflichtverletzung entstehenden Schaden nur dann verantwortlich ist, wenn die Pflichtverletzung mit einer im Wege des gerichtlichen Strafversehens zu verhängenden öffentlichen Strafe bedroht ist. Also mit anderen Worten: der Richter muss sich bei dem Urteil einer vorsätzlichen Rechtsbeugung schuldig gemacht haben, um gegen ihn eine Ersatzpflicht zu begründen. Und der Fall, dass einem deutschen Gerichte der Vorwurf der Rechtsbeugung begründetermassen nachgewiesen werden konnte, ist seit Menschengedenken nicht eingetreten. Somit wird die Haftung des Spruchrichters wohl kaum praktisch werden. Hinzu kommt noch, dass die Ersatzpflicht wegfällt, wenn der Verletzte in der Lage war, durch den Gebrauch eines Rechtsmittels (Berufung, Revision) den Schaden abzuwenden und das vorsätzlich oder fahrlässig unterlassen hat. So würde z. B. in unserem Falle dem Käufer eine von ihm eingelegte Berufung zu seinem Rechte verholfen haben. Was indessen vorkommt, ist, dass ein Urteil fahrlässig falsch gefällt ist. Doch an Fahrlässigkeit knüpft das Gesetz, wie wir gesehen haben, hier keine Verantwortlichkeit.

Anlangend den Richter der freiwilligen Gerichtsbarkeit, so ist der Kreis seiner Haftung weiter gezogen. Seine Versehen machen ihn ersatzpflichtig, mag nun Vorsatz oder bloss Fahrlässigkeit vorgelegen haben. Unterlässt z. B. der Richter des Handelsregisters das zur Eintragung gelangte Erlöschen einer Prokura bekannt zu machen, und schliesst der Prokurist trotz Entziehung der Prokura Geschäfte mit Dritten, denen die Entziehung unbekannt ist, für seinen Prinzipal ab, so wird dieser zwar daraus verpflichtet, hat aber gegen den Richter in vollem Umfange Ersatzansprüche. Fällt dem Richter hierbei, was wohl auch stets der Fall sein wird, lediglich Fahrlässigkeit zur Last, so haftet er allerdings nur dann, wenn der Geschädigte von anderer Seite keinen Ersatz findet.

Dr. jur. Abel.

Die Handelskammer in Leipzig berichtet über das Geschäftsjahr 1902 wie folgt:

Cacao und Chocolade. Da die Cacaoernten in Ecuador, Trinidad, Bahia, Thomé und Westindien ziemlich ertragreich gewesen waren, so erlitt einerseits die Versorgung trotz des in allen Ländern grossen Verbrauchs keine Unterbrechung, andererseits waren die Preise für Rohcacao im allgemeinen standhaft; sie stellten sich fast durchweg um 5 v. H. niedriger als 1901. Das gilt auch für die Venezuela-Cacaos, deren Preise zum Glück von den kriegerischen Verwickelungen und der Revolution unbeeinflusst blieben. Trotzdem hatte die Fabrikation und der Absatz von Cacaopulver teilweise unter erheblichen Schwierigkeiten zu leiden. Namentlich bei den billigeren Sorten standen die Preise infolge der in diesem Geschäftszweige herrschenden Ueberproduktion in keinem rechten Verhältnisse zu den Herstellungskosten. Namentlich aber litt der Handel auch darunter, dass die Cacaobutter, deren Erlös bei der Kalkulation der billigsten Cacaosorten zu gunsten dieser verrechnet wird, einen so niedrigen Stand erreichte, dass sie mit etwa 15 v. H. gegenüber dem Vorjahre veranschlagt werden musste. Der Grund dieses so grossen Rückganges der Cacaobutterpreise ist in dem Anwachsen der englischen Cacao-Industrie zu suchen.

Der Absatz in Chocolade, namentlich der besseren Sorten, hatte sich trotz des scharfen Wettbewerbs des Auslandes, wenn auch teilweise nur mit Aufwendung grösster Mühe, im Berichtsjahre vergrössern lassen. In den geringeren Sorten dagegen herrschte Ueberproduktion und war daher über Preisschleuderei zu klagen. Grosse Hoffnungen setzen die Chocoladenfabrikanten auf das neue Zuckergesetz und den damit eintretenden Rückgang der Zuckerpreise; die Chocoladen werden dann nicht nur billiger verkauft werden können, sondern es werden sich auch bei gleichen oder billigeren Preisen die Qualitäten verbessern lassen.

Konkurse.

Bütow. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Paul Pommranz zu Bütow ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Ver-

Digitized by Google

walters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 28. Oktober 1903, vormittags 9 Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht anberaumt.

Bütow, den 23. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Ronsdorf. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Franz Hortmann in Ronsdorf wird, nachdem der in dem Vergleichstermine vom 9. September 1903 angenommene Zwangsvergleich durch rechtskräftigen Beschluss vom 9. September 1903 bestätigt ist, hierdurch aufgehoben.

Ronsdorf, den 24. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Dresden. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Paul Würsig hier, Freiberger Platz 6, wird heute, am 24. September 1903, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Auktionator Reichel hier, Dürerplatz 9. Anmeldefrist bis zum 16. Oktober 1903. Wahl- und Prüfungstermin am 27. Oktober 1903, vormittags 9½ Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 16. Oktober 1903.

Dresden, den 24. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Elmshorn. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Markus Dohrn in Elmshorn, Norderstrasse, ist am 11. September 1903, nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Kaufmann Jakob Thordsen in Elmshorn. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 15. Oktober 1903. Anmeldefrist bis zum 29. Oktober 1903. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin am 27. November 1903, vormittags 11 Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht, Schulstrasse 26 I, Zimmer No. 2.

Elmshorn, den 12. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Eisenach. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Carl Johannes Bing in Eisenach ist am 19. September 1903, nachmittags 5¾ Uhr, der Konkurs eröffnet worden. Verwalter ist vorläufig der Rentier Herr Hermann Wehmeyer in Eisenach. Offener Arrest mit Anzeige- und Anmeldefrist bis 10. November 1903. Termin zur Wahl eines anderen Verwalters und ev. Gläubigerausschusses den 15. Oktober 1903, vormittags 11½ Uhr. Prüfungstermin den 26. November 1903, vormittags 9 Uhr.

Eisenach, den 19. September 1903.

Grossherzogl. Sächs. Amtsgericht. Abt. II.

Mehlauken. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Gustav Schweinberger in Alexen ist am 18. September 1903, nachmittags 6¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter ist der Rechtsanwalt Henning in Mehlauken. Anmeldefrist für die Konkursforderungen bis zum 27. Oktober 1903. Erste Gläubigerversammlung den 8. Oktober 1903, vormittags 10 Uhr. Termin zur Prüfung der angemeldeten Forderungen den 5. November 1903, vormittags 10 Uhr, vor dem unterzeichneten Gericht, Zimmer No. 2. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 31. Oktober 1903.

Mehlauken, den 18. September 1903.

Königliches Amtsgericht. Abt. I.

Osterwieck. Bei der H.-R. B 1 eingetragenen Aktien-Zuckerfabrik Osterwieck zu Osterwieck ist heute eingetragen: Ferdinand Heundorf ist aus dem Vorstande ausgeschieden und an seiner Stelle Landwirt Friedrich Gente zu Stötterlingen zum Vorstandsmitgliede bestellt.

Osterwieck, den 9. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Dresden. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Ernst Otto Sickert hier, Schäferstr. 54, wird heute, am 16. September 1903, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Privatus Assmann hier, Holbeinstr. 20. Anmeldefrist bis zum 7. Oktober 1903. Wahl- und Prüfungstermin am 16. Oktober 1903, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 7. Oktober 1903.

Dresden, den 16. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Insterburg. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Albert Olivier zu Insterburg ist infolge eines von dem Gemeinschuldner gemachten Vorschlags zu einem Zwangsvergleiche Vergleichstermin auf den 29. September 1903, vormittags 11 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgericht hierselbst, Zimmer No. 17, anberaumt. Der Vergleichsvorschlag und Erklärung des Gläubigerausschusses sind auf der Gerichtsschreiberei des Konkursgerichts zur Einsicht der Beteiligten niedergelegt.

Insterburg, den 8. September 1903.

du Poël, Kanzleirat,
Obersekretär des Königlichen Amtsgerichts.

Klingenthal. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Otto Pötzscher in Zwota wird heute, am 10. September 1903, nachmittags ¾3 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Rechtsanwalt Haubold hier. Anmeldefrist bis zum 1. Oktober 1903. Wahl- und Prüfungstermin am 15. Oktober 1903, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 1. Oktober 1903.

Klingenthal, den 10. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Waiblingen. K. Württ. Amtsgericht Waiblingen. Im Handelsregister für Einzelfirmen ist heute eingetragen worden: bei No. 106: Der Firmeninhaber Wilhelm Lndwig, Konditor in Waiblingen, ist am 21. März 1903 gestorben. Das Geschäft wird von der Witwe Emilie, geb. Schäfer, unter der seitherigen Firma »Wilhelm Ludwig, Konditorei und Spezereiwarengeschäft, Sitz in Waiblingen«, weiterbetrieben.

Harburg, Elbe. In das Handelsregister A. ist heute unter No. 386 die Firma »Friedrich Eddelbüttel Norddeutsche Zwieback-Industrie Harburg« in Harburg, und als deren Inhaber der Bäckermeister Friedrich Eddelbüttel in Harburg eingetragen worden.

Harburg, den 10. September 1903.

Königliches Amtsgericht. III.

Glogau. Im Handelsregister B No. 1, betr. Zuckerfabrik Fraustadt, Filiale Raffinerie Glogau, wurde heute eingetragen: Dem Buchhalter Gustav Kuhlmann in Fraustadt ist Prokura erteilt mit der Maassgabe, dass derselbe zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt ist entweder in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede oder mit dem Vertreter eines solchen oder mit einem andern Prokuristen der Gesellschaft.

Amtsgericht Glogau, 22. September 1903.

Marienburg. In das Handelsregister B ist heute bei der unter der Firma »Zuckerfabrik Altfelde« eingetragenen Aktiengesellschaft vermerkt: An Stelle des Vorstandsmitgliedes Richard Wunderlich ist in den Vorstand gewählt das frühere stellvertretende Vorstandsmitglied Hofbesitzer Jacob Claassen aus Notzendorf und an dessen Stelle der Hofbesitzer Otto Tornier aus Fischau.

Marienburg, den 16. September 1903.

Königliches Amtsgericht.

Digitized by Google

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Zur Ausbeutung eines Verfahrens, welches den darnach fabrizierten Chocoladen und Kouvertüren eine entschiedene qualitative Ueberlegenheit über alle anderen Fabrikate verleiht,

sucht

ein in der Fabrikation seit Jahren stehender Fachmann mit einer unternehmenden Fabrik (kapitalkräftig) oder Kaufmann in Verbindung zu treten. **In- oder Ausland.** Direkte Anfragen unter **K. G. 100** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Erste Cacao- und Chocoladenfabrik sucht zum baldigen Antritt einen
tüchtigen Kaufmann,
der in der **Branche erfahren** ist, für **leitende Stellung.**
Offerten unter **R. M. 50** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Gesucht
ein
tüchtiger Waffelmeister
der mit allen in diese Branche einschlagenden Arbeiten vollständig vertraut ist und auf **Gaswaffelöfen** gearbeitet hat.
Unverheiratete werden bevorzugt.
Offerten mit prima Referenzen und Angabe bisheriger Thätigkeit werden an die
Gesellschaft der Fabrik „Einem",
Moskau (Russland), erbeten.

Jüngerer Reisender,
lange Jahre in der Branche, gegenw. in Berlin für gröss. ausw. Fabrik mit nachweislich guten Erfolgen thätig, in ungekündigter Stellung, **sucht anderweitig Engagement** oder Vertretung. Gefl. Offerten unter **H. S. 491** an den Verlag des Gordian erbeten.

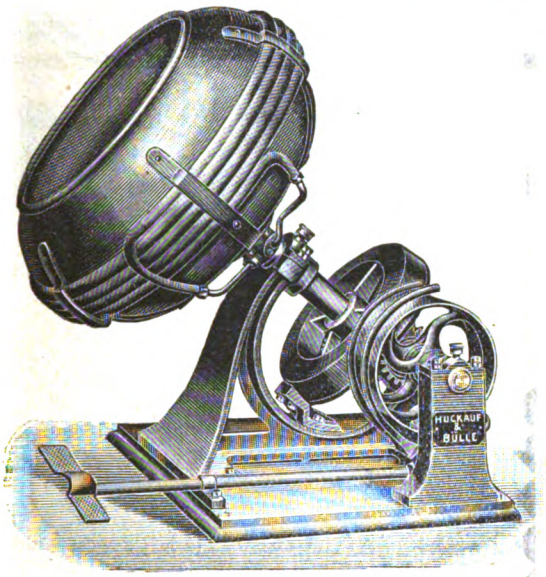
Kakaobutter für Export zu plazieren.
Eine grössere Kakaofabrik, welche regelmässigen Export in Kakaobutter unterhält und mehr als ihre eigene Produktion plazieren könnte, ist bereit, sich wegen gemeinsamen Exportgeschäftes mit einer anderen, **Kakaobutter produzierenden Firma in Verbindung zu setzen.** Berücksichtigung können nur solche Firmen finden, die vollständig einwandfreie, gut gekühlte, aromareiche Butter herstellen. Vermittelung verbeten. Offerten sub **Kakaobutterexport** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19.**

Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Lucka bei Leipzig.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik



Dragée-Maschine.

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

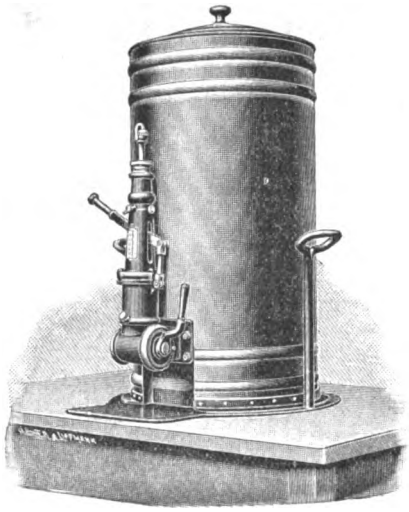
Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Kassel u. **Gerabronn** i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 204.** Hamburg, 20. Oktober 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

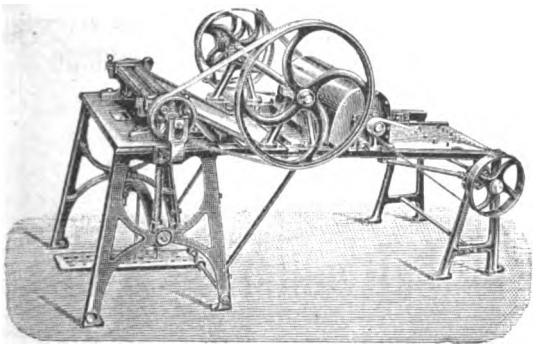
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Vanillin Mallmann

Absolut rein, unschädlich und neutral, von feinstem, nachhaltigem Vanille-Aroma, franco Fracht, Zoll und Verpackung zu billigsten Preisen.

W. Mallmann
Roermond (Holland).

RICHARD LÜDERS

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30—33 % Butterfett
und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 204:

Cacaomarkt. — Aus dem Dresdner Untersuchungsamt. — Geschützte Warenzeichen. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Cacaomarkt.

Bericht vom 21. Oktober 1903.

Hamburg meldet: Seit in No. 203 des Gordian vom 5. Oktober die statistische Lage in Cacao auf Grund von thatsächlich vorliegenden Zahlen sowohl als auch auf Grund von vertrauenswürdig erteilten Berichten sich so zeigt, dass in den nächsten Monaten sowohl von Bahia als auch von Thomé über alles Erwarten grosse Zufuhren hereinkommen, sind die Preise stetig zurückgegangen. Bahia hatte fast jeden Tag einen neuen Rückgang von 50 Pfennig zu melden und man fordert dringlich Aufträge ein. Man schreibt uns über diese Sorte:

„Von Bahia wird gemeldet, dass die Zufuhren im September d. J. 33706 Sack gegen 34766 Sack im gleichen Monat 1902 betragen haben, somit also beinahe die gleiche Ziffer des Vorjahres erreichten.

Da nun allgemein von einer ***verspäteten*** *Ernte berichtet worden ist, so dürften die Monate Oktober, November, Dezember voraussichtlich grössere Zufuhren bringen als im Vorjahre. so dass ein bis jetzt bestehendes Defizit gegen 1902 sehr bald verschwunden sein dürfte.*

Diese Ansicht findet ihre Bestätigung in den hier vorliegenden, billigeren Abladungsofferten, welche bis jetzt keine grosse Aufnahme im Markte gefunden haben, so dass ein weiterer Rückgang zu erwarten sein dürfte.

Oktober/November Verschiffung ist hier zuletzt ***zu 51/— c. & fr. Hamburg offeriert gewesen, ohne Käufer zu finden.“***

Ueber **Thomé-Cacao** lässt sich weiter sagen, dass in diesen Tagen zwei grosse Dampfer in Lissabon ankommen, die zu den schon hereingekommenen 14220 Sack weitere 30—40000 Sack bringen sollen. Beide Dampfer haben an Cacao das nicht fassen können, was abladebereit im Hafen von San Thomé angeliefert war; gegen 10000 Sack sollen zurückgeblieben sein, die nun der erste Novemberdampfer weg und heraufschaffen muss. Im Zollhause zu Lissabon lagen am 13. Oktober 37845 Sack; Ende des Monats werden die Stocks danach 60—70000 Sack betragen. Die Preise, die man heute in Lissabon fordert, entsprechen noch nicht der Marktlage; man wird anscheinend erst dann auf die Normalgrenze von 50—51 Mk. für feine Typen cif. Hamburg kommen, wenn sich der Konsum überall aus den grossen Bahiazufuhren der nächsten Wochen gedeckt hat. Denn das ist anscheinend sicher vorauszusagen: Bahia wird der Preisstürzer werden. Thomé wird, weil man von spekulativer Seite in Lissabon den Pflanzern für dieses Jahr goldene Berge gezeigt hat, nur langsam sich an die niedrigere, aber allemal richtige Preislage gewöhnen können, schon weil die Lissaboner Cacaoexporteure alle miteinander noch auf Vorräten sitzen, die sie im September erstanden haben. Für die Firmen, die nicht zu spekulieren pflegen, kann einem das leid thun; die Spekulanten aber haben ihr Schäfchen gut ins Trockene gebracht; denen macht es kein Haarweh, wenn sie nun an den letzten 10 oder 15000 Sack 20 oder 30000 Mark zusetzen, sie haben ja um die Mittsommerszeit das zehnfache eingesackt.

Ueber **Trinidad- und Venezuela-Cacao** berichtet ein Hamburger Spezialist, der nur diese Sorten importiert, folgendes unterm 20. Oktober:

„Meine Freunde in ***Port of Spain, Trinidad,*** *berichten mir unterm 22. September, dass die Ankünfte von Cacao in dem Verschiffungshafen sehr klein waren und auch für die nächsten zwei Monate kaum zunehmen würden. Es wurde daher alles, was von den Pflanzungen ankam, zu stetig steigenden Preisen aus dem Markte genommen und wären die heutigen cif-Notierungen:*

El Condor, gute kurante Ware	*à 69 Mk.*
Estate „Guapo“	*à 71 „*
Superior Estate „La Sirena“	*à 73½ „*

cif Hâvre-option, Hamburg, London und Amsterdam gleichpreisig, bekannte Konditionen. Die Preise sind weit über Europäischer Parität und glaube ich daher nicht, dass sich hierzu Käufer finden werden.

Da der Boden aber jetzt reichlich mit Wasser gesättigt ist und die Bäume gut aussehen, so erwartet man eine grosse Ernte gegen

Digitized by Google

Ende dieses und Anfang des neuen Jahres und sollte man dann, falls die Spekulation sich nicht des Artikels bemächtigt, auf billigere Preise wieder rechnen dürfen. Die zu erwartende Qualität soll allem Anscheine nach eine sehr gute und bessere als die der letzten Ernte werden.

Ich habe meinen Vorrat von Loco-Trinidad ganz geräumt, bis auf einen kleinen Rest von
Partie 21 12 Sack „Shop Cacao" à 60 Mk.
„ 22 26 „ Estate „Guapo" à 68 „
frei ab Lager hier, also bedeutend unter heutigem cif-Preise.

Venezuela-Cacao.

Meine Ablader in La Guaira, Carúcas und Carúpano berichten übereinstimmend fest und signalisieren höhere Preise. Ankünfte vom Lande sind in obigen Häfen klein und über die Aussichten für die neue Ernte verlautet noch nichts bestimmtes. Da die konsumierenden Märkte den höheren Preisen nur widerwillig folgen, so habe ich meine sämtlichen Notierungen unverändert gelassen und rechne daher auf flotte Verkäufe. Der hohe Ausgangszoll von Frcs. 12.— pro 100 Kilo für Cacaos in meinen Genres verhindert billigere Notierungen."

Ueber **Trinidad-Cacao** berichtet eine andere Seite:

Port of Spain, den 25. September 1903.

Während der letzten 14 Tage war das Wetter ein wenig besser, und wenn es so bleibt, würde das durch die Regengüsse verursachte Anfaulen der Bohnen teilweise wieder gut gemacht werden. Jedenfalls bleiben die Ernteaussichten sehr ungewiss, und es ist unmöglich, vorherzubestimmen, wann die Bohnen auf den Markt kommen. Die Ankünfte aus der Ernte sind immer noch gering, doch finden dieselben sofort Käufer zu steigenden Preisen.

Wir notieren wie folgt:

Rot ordinär Santa Rita	$ 13,75
Schön roter El Salvador	» 14,—
Plantacion Agua Santa	» 14,50

pro 50 Kilo, erste Kosten, mit starker Neigung zu weiterer Hausse.

Die Abladungen der letzten 14 Tage betrugen 264 Sack nach Europa und 217 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 678 Sack nach Europa und 477 Sack nach den Vereinigten Staaten im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

Unser Gesamt-Export während der letzten fünf Jahre vom 1. Januar bis 25. September stellt sich wie folgt:

1903	152445	Sack,	davon	51036	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1902	151325	»	»	37974	»	»	»	»
1901	110407	»	»	32269	»	»	»	»
1900	148072	»	»	39365	»	»	»	»
1899	138976	»	»	35075	»	»	»	»

Ueber **Guayaquil-Cacao** berichtet die Firma Reyre Frères & Cie,, Paris, unter dem 5. Oktober d. J. über die Cacaoankünfte folgendes:

September 1903 } 6 000 Ztr. Arriba-Cacao
32 500 Zentner } 14 000 » Balao- »
12 500 » Machala- »

gegen 39 500 Zentner im gleichen Monat des Vorjahres.

Die Gesamtankünfte während der ersten neun Monate belaufen sich auf:

386 750 Ztr.	in 1903	
377 250 »	» 1902	(Ernte 460 000 Ztr.)
350 750 »	» 1901	(Ernte 447 000 »)

Die neuen Ankünfte in Arriba sind nur sehr schwach, wie man sieht; dann ist auch noch der Dampfer »Laurel Branch«, welcher 6000 Sack Arriba-Cacao bringen sollte, eben vor der Magellanstrasse verloren gegangen. Das alles trug natürlich viel dazu bei, dass die Nachfrage lebhaft wurde und die Preise dementsprechend stiegen.

Die Notierungen sind heute wie folgt:

Arriba-Cacao	s/ 22,50 bis s/ 23,50	Kurs Frs. 197—202.
Balao- »	» 21,50 » » 22,50	
Machala- »	» 20,— » » 21,50	

Auf den europäischen Märkten zeigt sich reger Verkehr, nur das gänzliche Fehlen von Vorräten in erster Hand war die Ursache, dass die Geschäfte verhältnismässig kleinen Umfangs blieben.

London berichtet über:

Grenada-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober brtrug:

62 923	Sack	in 1903
60 797	»	» 1902
53 354	»	» 1901
53 320	»	» 1900
51 852	»	» 1899

Die weiteren Berichte aus London lauten vom 10. Oktober 1903:

London, den 10. Oktober 1903.

Die letzte Auktion brachte das grössere Quantum von 3663 Sack, bestehend aus 1127 Sack Kolonien ware und 2536 Sack andere Sorten. Bei allgemein guter Nachfrage wurden 1206 Sack zu vollen, bisweilen höheren Preisen verkauft. Trinidad war sehr umstritten und alles wurde zu 1 Mk. höheren Preisen verkauft; Grenada und andere West-Indische erzielten feste Werte; von fremden Sorten wurde ein Teil zu festen Preisen losgeschlagen; Ceylon brachte frühere Notierungen.

Im Privatmarkt war die Nachfrage bei festen Preisen eine lebhafte.

250	Sack	Trinidad	zu 67—71 Mk.
300	»	Grenada	» 64—65 »
110	»	Afrika	» 55 »
25	»	Venezuela	» 67 »
37	»	Puerto Cabello	» 95—110 »

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats September und den ersten neun Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import September	Engl. Konsum September	Export September
1903	tons 1245	1232	410
1902	» 1406	1475	570
	9 Monate	9 Monate	9 Monate
1903	tons 18666	13851	4033
1902	» 20474	16101	4653
Differenz	÷ 1808	÷ 2250	÷ 620

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. September 1903:

5455	tons	in 1903
5212	»	» 1902
8423	»	» 1901

Das Handelsstatistische Amt giebt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat September und die ersten neun Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

Digitized by Google

	Import September lb.	Engl. Konsum September lb.	Export September lb.	Lagerbest. September lb.
1903	806317	787601	45920	108000
1902	753962	695195	66925	173000
1901	669483	623038	47798	160000
	9 Monate	9 Monate	9 Monate	
1903	7708634	7319041	330991	
1903	6324417	5827330	533439	
1901	6144544	5695721	626715	

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 40 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
119836	126392	73236	84704	33796	40180	40558	39659	55546
Auslandsware								
46140	69066	33158	52266	19505	20994	27409	35939	46423
165976	195458	106394	136970	53301	61174	67967	75598	101969

Und am 17. Oktober berichtet London:

London, den 17. Oktobor 1903.

Am 20. ds. kommen

2050 Sack Cacao

verschiedener Provenienzen in Auktion zum Verkauf. In der letzten Woche war keine Auktion, aber im Privatmarkte war ein lebhaftes Geschäft zu festen Preisen zu verzeichnen. Es wurden verkauft:

500	Sack	Trinidad und Jamaica	zu 70—72 Mk.
			» 58—60 »
44	»	Surinam	» 62 »
500	»	Guayaquil	» 72—66 »

Die Anlieferungen der letzten Woche in London waren fast genau so wie die im Vorjahre, die Abladungen dagegen ergaben ein verhältnismässiges Weniger von 378 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1500 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 7260 Sack ergiebt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 41 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:								
120139	126506	74436	85597	34163	41189	39794	37871	73129
Auslandsware:								
46916	70037	33828	52921	19843	21390	26667	35859	45656
167055	196543	108264	138518	54006	62579	66471	73730	98785

Guayaquil-Cacao. In der ersten Hälfte des Oktober wurden 15 000 Ztr. in 1903
17 000 » » 1902
18 000 » » 1901
7 000 » » 1900
exportiert. Der Totalexport belief sich auf
403 000 Ztr. in 1903
401 500 » » 1902
373 100 » » 1901
292 000 » » 1900

Die Gordianleser werden aus diesem vorgebrachten Material aufs neue ersehen, dass das Verhältnis vom Angebot zur Nachfrage ohne Widerrede auf einen Rückgang der Bohnenpreise für die kommende Zeit hinweist.

Ueber **Surinam-Cacao** lief folgender Bericht durch die Zeitungen:

›**Die Cacaokrisis in Surinam** ist in ein ernstes Stadium getreten. Obgleich beim Beginn des laufenden Jahres unter dem Einfluss des günstigen Wetters die arg mitgenommenen Cacaopflanzungen sich erholten und ein hoffnungsvolles Aussehen annahmen, so ist doch die Ausbeute nur sehr gering gewesen, auch die Aussichten für die zweite Hälfte des Jahres liegen zur Zeit ungünstig. Nach der schweren Regenzeit sind, wie zu erwarten war, die Pflanzenkrankheiten (Krülloten und Versteinerung der Früchte) erneut wieder aufgetaucht. Da inzwischen die trockene Jahreszeit begonnen hat, so hofft man auf eine Abnahme der Krankheitserscheinungen.

Wenn auch der Stand der Pflanzungen nicht ganz so ungünstig ist als im vergangenen Jahre, so bleibt doch die Lage äusserst ernst. Einzelne Unternehmungen haben der ›Vereeniging voor den grooten landbouw‹ bereits davon Kenntnis gegeben, dass sie binnen kurzem nicht mehr imstande sein werden, ihren Arbeitern regelmässig Arbeit und Lohn zu geben. Bereits vor neun Monaten hat die Leitung der Landbouw-vereeniging die Regierung um Hilfeleistung ersucht. Auf diese Eingabe ist indessen keine Antwort gekommen, vermutlich deshalb, weil die Regierung keinen Weg zur Abhilfe offen sieht. Auf der am 1. September abgehaltenen Versammlung der Landbau-Vereinigung wurde beschlossen, sich nochmals an die Regierung zu wenden und diese zu bitten, die von den gegenwärtig kapitalsschwachen Unternehmungen im Ausland vertraglich gedungenen Arbeitskräfte zu übernehmen und bei der Ausführung der geplanten Befestigungsarbeiten zu verwenden; auf diese Weise wäre wenigstens die Möglichkeit gegeben, die laufenden Ausgaben einzuschränken. (Nach De Indische Mercuur.)‹

Damit, das Wort ›Cacaokrisis‹ hört sich etwas gefährlich an, diese Mitteilung keinen Einfluss auf den Lauf des Marktes hat, oder zur Beeinflussung benutzt wird, fügen wir hinzu, dass die 2—3 Millionen Kilo Bohnen, die seit Jahren auf Surinam geerntet und meist nach Amerika verkauft worden sind, nach wie vor geerntet werden. Wenn eine Anzahl geldknapper Pflanzer sich festgefahren haben, nun dann werden sie von den grösseren eben aufgesogen. Das ist der Wirtschaft Lauf. Nirgendwo aber wird man tragfähige Cacaopflanzungen verkommen lassen, weil Geld fehlt.

In einigen politischen Zeitungen ist denn auf unsere Veranlassung die folgende Aufklärungsnotiz erschienen:

„Surinam-Cacao. In Ihrer Freitag Morgen-Ausgabe wird von einer Cacao-Krisis in Surinam gesprochen. Das hört sich an, als ob dadurch irgend welcher Einfluss auf den Cacaomarkt oder auf die Cacao-Industrie zu spüren sein müsse. Das ist aber nicht der Fall, dafür ist die Produktion auf Surinam seit Jahren zu klein. In den letzten Jahren sind dort immer nur zwischen zwei bis drei Millionen Kilo geerntet worden, die meist nach den Vereinigten Staaten gegangen sind. Bedenkt man, dass andere und von Jahr zu Jahr grössere Mengen liefernde Länder im Jahre 15—20 Millionen Kilo liefern, so wird man glauben, dass diese „Surinam-Krisis" rein lokale Bedeutung hat. Aus Ecuador kommen im Jahr 22—24 Millionen Kilo, aus Bahia 15—16 Millionen, aus San Thomé 20—22 Millionen, aus Trinidad 15 Millionen u. s. w. Von San Thomé werden in diesem Jahre 80 000 Sack à 60 Kilo mehr erwartet (40 000 Sack sind schon bis heute mehr herein) als das Jahr 1902 gebracht hat. Angesichts solcher Zunahmezahlen kann also eine „Cacao-Krisis in Surinam" leicht getragen werden, von der übrigens schon seit Jahren gesprochen wird."

Digitized by Google

Aus dem Dresdner Untersuchungsamt.

Aus dem **Bericht des Dresdner Chemischen Untersuchungsamtes:** Dresden, im Verhältnis die Stadt der meisten Chocoladefabriken, bringt den mit der Untersuchung betrauten Beamten auch die meiste Arbeit; man kann fast sagen, in Dresden, dem Sitze des Chocoladenverbandes, laufen relativ die meisten verfälschten Chocoladen um. Das Gegenteil sollte eigentlich der Fall sein. Aus dem Bericht für 1902 nehmen wir folgende Sätze:

1) Cacao und Chocolade.

Die günstigen Verhältnisse, welche schon seit langer Zeit im Dresdner Cacaohandel obwalten, liessen auch während des Jahres 1902 eine amtliche Probeentnahme entbehrlich erscheinen. Wenn trotzdem eine verhältnismässig grosse Zahl hierher gehörender Fabrikate zur Untersuchung gelangte, 39 Proben Cacao und 17 Proben Chocolade, so ist das dem Umstande zuzuschreiben, dass die Königliche Staatsanwaltschaft und private Auftraggeber mehrfach die Dienste des Amtes in Anspruch nahmen.

Cacao.

Von den untersuchten 39 Proben waren 21 als Cacaopulver, die übrigen 18 als Hafercacao bezeichnet.

Die Cacaopulver erwiesen sich sämtlich als rein, indem weder pflanzliche Beimengungen, noch fremde Fette vorhanden waren und ausserdem die nach Filsinger ermittelten Sedimentwerte von 1,94 bis 3,68 Prozent, sowie die normalen Rohfasergehalte von 4,72 bis 5,72 Prozent noch innerhalb der normalen Grenzen lagen und gegen einen absichtlichen Zusatz von Schalen sprachen.

Im Gegensatz dazu waren 17 Proben Hafercacao, welche in den verschiedenen Filialen einer hiesigen Fabrik entnommen wurden und mit dem im vorigen Bericht besprochenen Produkt übereinstimmten, als »verfälscht« zu beurteilen.

Aus den analytischen Befunden

Rohrzucker	26,50 Prozent
Mineralstoffe	3,28 »
Rohfaser	3,83 »
Fett	13,47 »
Jodzahl	47,22 »

berechnete sich, dass hier Gemischte von ungefähr 41 Prozent Cacao und 32 Prozent Hafermehl mit 27 Prozent Rohrzucker vorlagen.

Ein Teil der Proben befand sich in gewöhnlichen braunen Papierdüten ohne jedwede Aufschrift und war daher ohne weiteres zu beanstanden, aber auch die Bezeichnung der übrigen, der in grossen Lettern angebrachte Aufdruck

Hafer-Cacao
wohlschmeckend
äusserst nahrhaft

mit der ganz klein gehaltenen, eingeklammerten Angabe (fertig zum Gebrauch gesüsst) konnte als eine zur Aufklärung des Publikums geeignete nicht angesehen werden. Das Königliche Schöffengericht, wie auch die Berufungskammer, verurteilten die beiden Firmeninhaber zu 100 beziehungsweise 150 Mk. Geldstrafe, aber nicht auf grund des Nahrungsmittelgesetzes, sondern von § 367 Absatz 7 des Strafgesetzbuchs, mit der Begründung, dass zwar die Deklaration als hinreichend zu erachten sei, dass aber die Herstellung objektiv verfälschter Nahrungsmittel unter allen Umständen bestraft werden müsse. Diese Entscheidung erscheint nicht ganz einwandfrei, denn entweder war die Aufschrift zur Täuschung des Publikums geeignet, dann lag ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz vor, oder sie war es nicht, dann konnte das Gemisch überhaupt nicht mehr als »verfälscht« beurteilt werden. In der That verkauft die Firma das Gemisch ruhig weiter, aber jetzt unter der deutlichen Bezeichnung »Hafercacao mit Zusatz von Zucker« und ist damit den Anforderungen der Nahrungsmittelkontrolle durchaus nachgekommen.

U. A. 02. I. 2453. Nährsalz-Hafercacao. Dieses Produkt, welches im Auftrage des Stadtsteueramts B in der Richtung hin untersucht werden sollte, ob es zu den abgabepflichtigen Erzeugnissen aus Hafer zu rechnen sei, besass folgende Zusammensetzung:

Wasser	5,00 Prozent
Asche	3,66 »
Fett	19,53 »
Jodzahl	39,8 »

Demnach enthielt es nur etwa 22 Prozent Hafermehl und war der Eingangsabgabe nicht unterworfen.

Chocolade.

Nachdem auswärtige Chemiker zahlreiche Chocoladenproben, welche alle einer hiesigen Firma entstammten, wegen eines geringen Mehlgehaltes beanstandet hatten, nahm die Königliche Staatsanwaltschaft unter Zuziehung des Berichterstatters eine eingehende Besichtigung der betreffenden Fabrik vor. Die mit Hilfe des Mikroskops an Ort und Stelle vorgenommene Prüfung sämtlicher Ausgangsmaterialien ergab, dass der zur Herstellung der in Rede stehenden Chocolade benutzte Zucker eine geringe Menge, etwa 0,6 Prozent, Weizenmehl enthielt, und dass auf ihn also auch der Mehlgehalt der Chocolade zurückzuführen war. Obwohl der geringe Prozentgehalt des Mehles eine absichtliche Beimengung unwahrscheinlich machte, konnte doch andererseits im Hinblick auf die ausserordentlich grossen Vorräte an mehlhaltigem Zucker eine zufällige Verunreinigung nicht wohl angenommen werden. Das Rätsel fand seine Lösung durch das Geständnis eines Arbeiters, einmal einen Rest von Bonbons, sogenannte Nonpareille-Abfälle, in die Zuckermühle geschüttet zu haben, denn diese Konfektreste enthielten 39 Prozent Mehl. Da der Arbeiter, der übrigens sofort entlassen wurde, selbst zugab, gegen die ausdrückliche Anweisung des Besitzers gehandelt zu haben, sah die Königliche Staatsanwaltschaft in diesem Falle von der Erhebung einer Anklage ab.

Unangenehmer gestaltete sich für den gleichen Fabrikanten die Auffindung einer anderen Chocolade, welche nach einseitiger Auffassung in gänzlich unzulässiger Verpackung in den Verkehr gelangte. Das etwa 10 Prozent Mehl enthaltende Produkt trug auf der Oberseite seiner aus rotem Glanzpapier bestehenden Umhüllung in grossen Goldbuchstaben die Inschrift »Vanille-Chocolade« und erst bei näherer Untersuchung liess sich auf der Rückseite die in Perlschrift angebrachte Angabe »mit Mehlzusatz« entdecken. Im Sinne der hier vertretenen Auffassung, dass die Bezeichnung keine deutliche Deklaration der Verfälschung darstelle, verurteilte das Königliche Schöffengericht den Fabrikanten zu 100 Mk. Geldstrafe. Das Berufungsgericht erkannte demgegenüber zwar auf Freisprechung, weil die Chocolade nach Angabe des Beschuldigten nicht zum Verkauf im Kleinhandel, sondern zum Verschenken als sogenannte Präsentchocolade bestimmt gewesen sei und die unmittelbaren Abnehmer ihre Zusammensetzung gekannt hätten, trat aber im übrigen der Auffassung durchaus bei, dass die Etikettierung als eine zur Täuschung des Publikums geeignete angesehen werden müsse.

Obwohl die Sache damit erledigt ist und für die Dresdner Nahrungsmittelkontrolle um so weniger Bedeutung besitzt, als die beanstandete Ware im hiesigen

Digitized by Google

Verkehr garnicht geführt wird, muss doch mit Befremden konstatiert werden, dass nach Aussage namhafter hiesiger Chocoladefabrikanten derartige, auch nach dem Urteil des Berufungsgerichts zur Täuschung geeignete Etiketten noch immer von vielen und grossen Firmen ganz allgemein benutzt worden sind.

Obwohl hier bislang bei der Auffindung ganz geringer Mehlgehalte in Chocolade im Hinblick auf die Möglichkeit einer zufälligen Verunreinigung von einer Beanstandung abgesehen worden war, so lehrte doch eine Gerichtsverhandlung, dass Zusätze von ½ Prozent Kartoffelmehl in der That absichtlich gemacht werden. Ein hiesiger Fabrikant gab zu, in Befolgung eines ererbten Rezeptes auf diese Weise zu verfahren. Das Gericht hielt in diesem Falle eine Verfälschung für vorliegend, erachtete aber wegen der Geringfügigkeit des Zusatzes eine Geldstrafe von 5 Mk als hinreichende Ahndung.

Unter den übrigen auf privaten Antrag hin untersuchten Chocoladen befanden sich einige grob verfälschte Produkte. Eine derselben enthielt 8,28 Prozent Rohfaser und 10,53 Prozent Schalen (nach Filsinger) auf fett- und zuckerfreie Säure berechnet, eine andere 20 Prozent eines Getreidemehles, welches nach der mikroskopischen Untersuchung der vorhandenen Spelzen als Gerste anzusehen war.

Die auffallendste Zusammensetzung besass jedoch nachstehende Probe.

U. A. 02. III. 202. Chocolade.

Mikroskopie	ziemlich viel Schalen
Schalen nach Filsinger	9,97 Prozent
Zucker	54,30 »
Fett	17,70 »
Jodzahl	35,50 »
Fettfreie Cacaomasse .	28,00 »

Es erschien kaum glaublich, dass diese überaus minderwertige und durch Schalen verfälschte Ware einen so hohen Gehalt an fettfreier Cacaomasse aufweisen sollte, aber die von einem anderen Chemiker aufgestellte Behauptung, fremde Gewebselemente einer Nuss- oder Mandelart aufgefunden zu haben, konnte trotz eingehendster mikroskopischer Untersuchung nicht bestätigt werden. Als einzige Erklärung blieb daher nur die Annahme havarierter Bohnen übrig.

U. A. 02. I. 556. Hygiama, ein mit grosser Reklame eingeführtes Nährpräparat war im Auftrage des Stadtsteueramts B auf seine Steuerpflichtigkeit zu untersuchen. Es erwies sich als ein Gemisch von Cacao, Milch, Zucker und Mehl und unterlag im Hinblick auf den geringen Mehlgehalt der Eingangsabgabe nicht.

Die Untersuchungen im Dresdner Chemischen Untersuchungsamt sind meist durch die sogenannte Wohlfahrtspolizei veranlasst worden, »im Auftrage des Rates«. Diese hat im Jahre 1902 30 Cacaoproben eingeliefert, andere Behörden nur fünf, Privatpersonen nur vier Proben. Bei den Chocoladeuntersuchungen hat der »Rat« nur zwei Untersuchungen bestellt, »andere Behörden« aber 13 und Privatpersonen zwei.

Bei Marmeladen, von denen in nachfolgendem die Rede ist; hat nur der »Rat« 41 Untersuchungen vornehmen lassen. Alle 41 Proben sind »recht erbärmliche Erzeugnisse« gewesen. Es heisst darüber:

2) Marmeladen.

Die eingelieferten 41 Proben erwiesen sich zum grossen Teile als recht erbärmliche Erzeugnisse, nahezu alle waren künstlich gefärbt und bei sehr vielen wurden enorme Beimengungen von Kapillärsirup festgestellt, ja einige bestanden aus nichts anderem als rot gefärbtem Stärkesirup, welchem durch Einverleibung ausgepresster Himbeer- oder Erdbeertrester der Anschein einer Fruchtkonserve verliehen worden war.

Die Königliche Staatsanwaltschaft sah vorerst von der Erhebung einer Anklage ab und machte die Gewerbetreibenden nur auf den Thatbestand der Verfälschung aufmerksam. Erst im Wiederholungsfalle belegte die Wohlfahrtspolizei mehrere Verkäufer mit geringen Geldstrafen.

Die gerichtliche Verfolgung der auswärts wohnenden Fabrikanten verlief hingegen durchweg ergebnislos, weil die chemischen Sachverständigen der Staatsanwaltschaft unter anderem in Leipzig, Strassburg, Coblenz im Gegensatz zu den »Vereinbarungen« Zusätze von Stärkesirup und roter Farbe nicht als eine Verfälschung beurteilten.

Trotzdem sehen sich die Fabrikanten in letzter Zeit doch veranlasst, auf den Versandgefässen ihrer sogenannten Marmelade eine Art Deklaration anzubringen. Sie kleben an die grösseren Behälter, Eimer und dergleichen schmale Papierstreifen mit der Angabe

»Feinstes Fabrikat aus Früchten und Stärkesirup, künstlich fein gefärbt«; oder »Die Zusammensetzung richtet sich nicht ausschliesslich nach der Benennung. Als Süsstoffe kommen bei der Herstellung dieser Marmelade nur Raffinade und Kapillärsirup, niemals Saccharin zur Verwendung«; oder endlich »Erdbeer-Marmelade mit Kern verschönt«.

Wieder andere bringen an den Büchsen und Gläsern kleine runde Etiketten mit dem gleichen Aufdruck wie unter Himbeersirup erwähnt, an, und wenn diese Etiketten auch nur die Grösse eines Markstücks besitzen und ihre Inschrift ganz winzig ist, so bieten sie doch wenigstens dem aufmerksamen Käufer die Möglichkeit, sich ein Bild von der Beschaffenheit der Ware zu machen.

Wir haben uns daher einstweilen mit dieser Form der Deklaration zufrieden gegeben und suchen das Publikum über ihre Bedeutung aufzuklären. Hingegen konnte die von einigen Verkäufern beliebte Anbringung solcher kleiner Etiketten unter dem Boden der Gefässe, wo sie natürlich niemandem zu Gesicht kommen, nicht gebilligt werden, und auch das Königliche Schöffengericht erklärte dieses Verfahren für strafbar.

Wenn sonach mit dem erstmaligen Vorgehen gegen die verfälschten Marmeladen durchschlagende Erfolge noch nicht erzielt worden sind, so machen sich doch bereits einige Anzeichen von Besserung bemerkbar, und es soll versucht werden, eine weitere Gesundung der diesbezüglichen Verhältnisse herbeizuführen. Zweifellos vertritt die Nahrungsmittelkontrolle in diesen Bestrebungen nicht nur die Interessen der Konsumenten, sondern auch diejenigen der deutschen Industrie, denn mit der jetzt beliebten Massenproduktion von Erzeugnissen, deren Beschaffenheit, wie einst, durch die Worte »Billig und schlecht« charakterisiert wird, kann dieselbe der englischen Konkurrenz niemals begegnen.

Als charakteristisch für die in der Marmeladefabrikation herrschenden Grundsätze sei folgende Erfindung angeführt:

U. A. 02. I/3390. Feigenmarmelade. Dieselbe war von einem auswärtigen Chemiker lediglich wegen ihrer künstlichen Färbung beanstandet worden und besass auf grund der im Auftrage der Staatsanwaltschaft ausgeführten eingehenderen Untersuchung folgende Zusammensetzung:

Digitized by Google

Wasser	24,78	Prozent
Mineralstoffe	0,64	»
Alkalität derselben	6,29	ccm N. Säure
Stickstoffsubstanz	0,76	Prozent
Freie Säure (Aepfelsäure)	0,66	»
Alkoholfällung	stark	milchig
In Wasser Unlösliches	3,49	»

Polarisation einer Lösung 1 : 10 im 200 mm Rohr des Halbschattenapparates von Schmidt & Haensch

a. direkt	+ 24,78	Grad
b. nach der Inversion	+ 9,67	»

Zucker (als Invertzucker)

a. direkt	26,66	Prozent
b. nach der Inversion	58,98	»

Durch Vergleich dieser Befunde mit der hier ermittelten Zusammensetzung getrockneter Feigen, liess sich berechnen, dass die »Marmelade« ein künstlich gelb gefärbtes Gemisch von ungefähr 25 Prozent trockenen Feigen, 36 Prozent Rohrzucker, 29 Stärkesirup und 10 Prozent Wasser darstellte.

Entgegen dem diesseitigen Gutachten, in welchem die Marmelade als verfälscht bezeichnet wurde, weil der Zusatz des Kapillärsirups und die künstliche Färbung der Ware den Anschein eines grösseren Fruchtgehaltes, also einer besseren Beschaffenheit, verleihe, gebrauchte der Fabrikant die originelle Ausrede, die Vortäuschung eines grösseren Fruchtgehaltes bedeute garnicht die Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit, da die Früchte das billigste an dem ganzen Gemische seien, eine unfreiwillige Ironisierung zahlreicher Erzeugnisse der Marmeladenindustrie, bei denen der Zucker noch den wertvollsten Bestandteil bildet.

Im übrigen liess das Gericht die Frage der Verfälschung unentschieden, da das Produkt garnicht als Marmelade, sondern unter der Bezeichnung »Pfannkuchen- und Tortenfülle« mit gleichlautenden Etiketten in den Verkehr gebracht worden war, also schon aus diesem Grunde Freisprechung erfolgen musste.

Mit solchen Schmierfabrikaten will man den deutschen Obstbau fördern, den Zuckerverbrauch heben?! Nun, in Tangermünde hat man den Grundstein zur Fabrikation von haltbaren Obstwaren gelegt; hoffentlich hält man sich dort an redlich arbeitende Vorbilder und zeigt den Konsumenten, wie eigentlich eine gute reine Obstkonserve schmecken soll. Dass die heutigen Konsumenten das wissen, ist zu bezweifeln und beweist, unserer Meinung nach, auch der Umstand, dass nicht eine einzige Untersuchung von Privatpersonen veranlasst worden ist. Die meisten denken, wenn's nur süss schmeckt, sich gut schmiert und »hübsch preiswert is«.

3) Honig.

Das energische Einschreiten gegen die verfälschten Honige und die unter falscher Flagge segelnden Kunstprodukte hat den erfreulichen Erfolg gehabt, dass von dem im Berichtsjahre amtlich entnommenen 36 Proben keine einzige zu beanstanden war. Zusätze von Stärkesirup wurden in keinem Falle beobachtet, und der höchste Gehalt an Rohrzucker betrug bei den als »Honig« bezeichneten Proben 7 Prozent, ein Beweis, dass bei scharfer Kontrolle nicht nur die menschlichen Fälscher den Zuckerzusatz unterlassen, sondern auch die unschuldigerweise in den Verdacht der Honigfälschung geratenen Bienen es vorziehen, den ihnen als Futter dargebotenen Rohrzucker in Invertzucker umzuwandeln.

Der Umstand, dass drei Honiggemische 18—20 Prozent Rohrzucker enthielten, bot im Hinblick auf die Deklaration »Zuckerhonig« keine Handhabe zu einer Beanstandung, lässt aber den Hinweis angebracht erscheinen, dass das Publikum unter Bezeichnungen wie »prima Zuckerhonig«, »Kandis-Honig«, »Allerfeinster Raffinadehonig«, »Honigsirup« u. s. w. keinen Naturhonig, sondern künstliche Gemische erhält und daher gut thut, den Etiketten eine erhöhte Aufmerksamkeit zu widmen.

Eine von ausserhalb übersandte Honigprobe war durch Zusatz von Rohrzucker und etwa 20 Prozent Stärkesirup verfälscht, und mehrere aus Galizien (Fluste) bezogene Probesendungen erwiesen sich als hochgradig verdorben und völlig ungeniessbar. Auch in diesem Falle wurde das Publikum durch eine Notiz im Dresdner Anzeiger davor gewarnt, Nahrungsmittel von unbekannten ausländischen Händlern zu beziehen.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193, 197, 199 und zuletzt in unserer Nr. 202 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 62 976. R. 4979. Klasse 26 d.

In einem hübschen Jugendstilrahmen ein Stimmungsbild aus dem Lande Jörn Uhls. Darin stehen die Worte G. F. Ritter, Hamburg, und am Fusse: Fiete Krei.

18. 2. 1903. **G. F. Ritter,** Hamburg, Gr. Theaterstr. 8. 23. 9. 1903. G.: Biskuit-, Cacao- und Chocoladefabrik. W.: Biskuits, Backwaren, Kakes, Cacao, Chocolade und Zuckerwaren.

Nr. 62 523. K. 7732. Klasse 26 d.

Ein Ungeheuer, halb Ochs, halb Fisch.

2. 4. 1903. **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co. A.-G.,** Kassel. 3. 9. 1903. G.: Nahrungsmittelfabrikation, namentlich Herstellung von Suppeneinlagen, fertigen Suppen, Kindernahrung, Dörrgemüse, Biskuits, Cacao, Chocolade und Pflanzenfetterzeugung. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 62 456. W. 4592. Klasse 26 d.

Ein vierblätteriges Kleeblatt, darüber ein Stern.

14. 2. 1903. **Aug. Wiese & Sons,** Cöln a. Rh., Friedenstr. 16. 31. 8. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Cacao, Chocolade, Marzipan und Zuckerwaren. W.: Cacao, Chocolade, Marzipan und Zuckerwaren.

Nr. 62 453. K. 7506. Klasse 26 d.

Ein Abdruck eines Siegels mit den Buchstaben K. Co. Th. R.

Digitized by Google

16. 12. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 31. 8. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuits, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

Nr. 62 934. K. 7332. Klasse 42.

Eine dreiköpfige Götzenfigur.

22. 10. 1902. **Franz Kathreiner's Nachfolger G. m. b. H.,** München und Hamburg. 21. 9. 1903. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, roh und geröstet, Kaffeesurrogate, Thee, Theesurrogate, Feigenkaffee, Cacao, Chocolade, Hafercacao, Vanille, Vanillin, Zucker, Zuckerwaren, Zuckerkulör, Milchzucker, Sirup, Gewürze, Safran.

Nr. 62 937. Sch. 5569. Klasse 26 c.
Nr. 62 938. Sch. 5573. Klasse 26 c.
Nr. 62 939. Sch. 5577. Klasse 26 c.
Nr. 62 293 Sch. 5571. Klasse 26 c.
Nr 62 923. Sch. 5608. Klasse 26 c.

Unter obigen Nummern wurden folgende Wörter eingetragen:

Probat
Oekonom
Gala
Force
Universal.

Diese Wörter stehen inmitten von aus schwarzen und weissen Feldern, Kreisen, Vierecken, Punkten u. s. w. gebildeten Rahmen.

25. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 21. 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Kolonial- und Materialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren.

B. Wortzeichen.

Nr. 62 891. K. 7933. Klasse 26 d.

Reichardt-Compagnie

6. 6. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 17. 9. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Kaffee, Thee, Mehl, Milch, Konfitüren, Kakes, Biskuit, Zwieback, Bonbons und Backwaren, ferner alkoholische und moussierende Getränke, wie Wein, Liköre, Limonade, künstliche und natürliche Mineralwässer und Bier.

Nr. 62 544. T. 2547. Klasse 42.

Du ahnst es nicht

23.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 4.9.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 62 559. S. 4569. Klasse 26 d.

Mona

1. 4. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 4. 9. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 62 561. M. 6125. Klasse 26 d.

Nirwana

20. 3. 1903. **André Mauxion,** Saalfeld a. S. 4. 9. 1903. G.: Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 61 560. St. 2168. Klasse 26 d.

Chocolin

23. 2. 1903. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 4. 9. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 62 611. T. 2659. Klasse 42.

Hut ab

24.4.1903. **Harry Trüller,** Celle. 7.9.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 62 500. R. 5120. Klasse 26 d.

Amygda

23. 5. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 31. 8. 1903. G.: Zuckerwaren- und Chocoladenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren.

Nr. 62 642. S. 4645. Klasse 26 d.

Moccata

11. 5. 1903. **B. Sprengel & Co.,** Hannover. 7. 9. 1903. G.: Fabrikation und Handel von Chocolade, Cacao, Kakes, Zuckerwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 62 394. T. 2525. Klasse 42.

Minister

2.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 28.8.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 62 902. T. 2530. Klasse 42.

Triller

3.12.1902. **Harry Trüller,** Celle. 18.9.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 62 819. G. 4393. Klasse 26 d.

Pilot

22. 1. 1903. **P. W. Gaedke,** Hamburg. 15. 9. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 62 428. K. 7194. Klasse 26 d.

Mia cara

29. 8. 1902. **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik, Hausen & Compagnie, Aktien-Gesellschaft,** Kassel. 29. 8. 1903. G.: Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Cacaomasse und Cacaopulver. — Beschr.

Nr. 62 277. O. 1691. Klasse 34.

Oehmig-Weidlich

14. 4. 1903 **C. H. Oehmig-Weidlich,** Zeitz. 25. 8. 1903. G.: Seifen- und Parfümeriewarenfabrik, Bäckerei, Konditorei und Vertrieb von Nahrungsmitteln. W.: Seifen, einschliesslich Toilette- und medizinische Seifen, Seifenpulver, Parfümerien, kosmetische Präparate, Duftträger, Mundpillen, Chocoladen, Cacaopulver, Cacaotabletten, Zuckerwaren, Backwaren, einschliesslich Konditoreiwaren, Kakes, Lakritzen, Marmeladen.

Nr. 62 358. T. 2608. Klasse 42.

Cellandia

11.3.1903. **Harry Trüller,** Celle. 27.8.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 62 454. K. 6998. Klasse 26 d.

Cito

28. 5. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 31. 8. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 63 021. K. 7925. Klasse 26 d.

Kaiser's Milchzucker

30. 5. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 25. 9. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Cacao-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Milchzucker.

Nr. 62 457. Z. 955. Klasse 26 d.

Hänsel

Nr. 62 458. Z. 954. Klasse 26 d.

Hexe

31. 12. 1902. **Zum Knusperhäuschen Otto Bocklitz,** Berlin, Königstr. 34/36. 31. 8. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Konfitüren, Kakes, Cacao, Chocolade, Honigkuchen, Bonbons, Thee, automatischen Warenverkaufs- und Spielapparaten. W.: Konfitüren, Kakes, Cacao, Chocolade, Honigkuchen, Bonbons, Thee, automatische Warenverkaufs- und Spielapparate.

Nr. 62 821. Z. 927. Klasse 26 d.

Zum Knusperhäuschen

14. 10. 1902. **Zum Knusperhäuschen Otto Bocklitz,** Berlin, Matthäikirchstr. 13. 15. 9. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Chocolade, Cacao, Konfitüren, Kakes, Honigkuchen und automatischen Apparaten. W.: Chocolade, Cacao, Konfitüren, Kakes, Honigkuchen und automatische Warenverkaufs- und Spielapparate.

Nr. 62 455. W. 4772. Klasse 26 d.

Tausendschönchen

25. 5. 1903. **Wedekind, Rohlapp & Co.,** Ratibor. 31. 8. 1903. G.: Anfertigung und Vertrieb von Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren und Honigkuchen. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Honigkuchen.

Nr. 62 483. W. 4660. Klasse 42.

Li Long

19. 3. 1903. **A. Wasmuth & Co.,** Hamburg. 31. 8. 1903. G.: Chemische Fabrik und Drogenhandlung. Export- und Importgeschäft. W.: Hafermehl, gequetschter Hafer, Thee, Speisegewürze, Marmeladen, Fruchtkonserven, Cacao, Chocolade, Kakes, Backpulver.

Nr. 62 269. W. 4761. Klasse 26 a.

Ueberbierl

Nr. 62 270. W. 4762. Klasse 26 a.

Agitator

16. 5. 1903. **Josef Wagner, Bierbrauerei zum Augustiner,** München, Landsberger Strasse 35. 25. 8. 1903. G.: Bierbrauerei, Malzfabrik und Restauration. W.: Mehl, Mehlspeisen, Brot, Gebäck, Kaffee, Thee, Chocolade, Cacao, Zucker, Zuckerwaren.

Nr. 62 787. N. 2223. Klasse 26 e.

Prof. Dr. Soxhlet's Nährzucker-Kakao

25. 5. 1903. **Nährmittelfabrik München G. m. b. H.,** Pasing b. München. 14. 9 1903. G.: Nährmittelfabrik. W.: Ein Nährmittel in der Hauptsache aus Prof. Dr. Soxhlet's Nährzucker und Cacao

Nr. 62 452. K. 7607. Klasse 26 d.

Meine Wonne

24. 1. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 62 922. Sch. 5606. Klasse 26 c.

Käthchen von Heilbronn

21. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 19 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Zucker, Thee, Backpulver, Hefe.

Digitized by Google

Nr. 62 924. Sch. 5666. Klasse 26 c.

Olymp

13. 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 19. 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien, Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuit, Kakes, Waffeln; Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren.

Nr. 62 451. Sch. 5655. Klasse 26 c.

Kant

10 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 29. 8. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Backpulver, Hefe.

Nr. 62 182. Sch. 5609. Klasse 26 c.

Kalif

25. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 22. 8. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen.

Nr. 62 903. Sch. 5623. Klasse 26 c.

Ascania

2. 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 18. 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Kinderzwieback, Lebkuchen, Honigkuchen. Pfefferkuchen.

Nr. 62 942. Sch. 5704. Klasse 26 c.

Kinderfreude

2. 4. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 21. 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Kolonial- und Materialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen.

Nr. 62 664. G. 4563. Klasse 26 c.

Tambour

14. 4. 1903. **Alexius van Gülpen,** Emmerich a. Rh. 8. 9. 1903. G.: Import- und Exportgeschäft. W.: Kaffee, Malz, Getreide, Feigen und Cacao, sowie Maschinen zum Rösten, Reinigen u. s. w. obiger Produkte.

Nr. 62 890. B. 9155. Klasse 26 c

Union-Thee

30. 12. 1902. **Bonner Dampfkaffeebrennerei „Union" Jos. Abraham,** Bonn. 17. 9. 1903. G.: Kaffeebrennerei, Kolonial-, Chocolade- und Zuckerwarenhandlung. W.: Thee.

Nr. 62 180. H. 8328. Klasse 26 c.

Doppelmond

16. 2. 1903. **Andre Hofer, Hauptniederlassung für Deutschland,** Freilassing i. Bayern. 22. 8. 1903. G.: Feigen-Kaffee- und Kaffee-Surrogat-Fabriken. W.: Kaffee, Feigenkaffee, Malzkaffee, Kaffeegewürz und andere Kaffeesurrogate.

Nr. 62 940. Sch. 5584. Klasse 26 c.

Sei mir gut

12. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 21. 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Kolonial- und Materialwaren. W.: Wie vorher.

Nr. 62 941. Sch. 5657. Klasse 26 c.

Das grosse Jahrhundert

10. 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 21. 9. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Kolonial- und Materialwaren. W.: wie vorher.

Nr. 62 958. R. 4789. Klasse 26 c.

Schwan

11. 11. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 22. 9. 1903. Wie vorher.

Nr. 62 375. R. 4879. Klasse 26 d.

Basilia

24. 12. 1902. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 27. 8. 1903. G.: Lebkuchen-, Zuckerwaren- und Chocoladenfabrik. W.: Back- und Konditoreiwaren, Mehl, Backmehl, Backpulver, Hefe, Teig, Zuckerwaren (mit Ausnahme von Lakritzen und Lakritzenfabrikaten), Cacao und Cacaoprodukte.

Nr. 62 449. K. 7957. Klasse 26 a.

Weibertreu

19. 6. 1903. **C. H. Knorr A.-G.,** Heilbronn. 29. 8. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken.

Digitized by Google

Nr. 62 899. K. 7335. Klasse 42.

Brahma

22. 10. 1902. **Franz Kathreiner's Nachf. G. m. b. H.**, München und Hamburg. 18. 9. 1903. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, roh und geröstet, Kaffeesurrogate, Thee, Theesurrogate, Feigenkaffee, Cacao, Chocolade, Hafercacao, Vanille, Vanillin, Zucker, Zuckerwaren, Zuckerkulör, Milchzucker, Sirup, Gewürze, Safran, Marzipanmasse, Pastillen, Räucheressenzen; Brot und Gebäck, Biskuit, Lebkuchen, Back- und Kuchenpulver, Puddingpulver.

Nr. 62 373. S. 4228. Klasse 26 d.

Eres

13. 8. 1902. **Ph. Suchard**, Lörrach. 27. 8. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacaos, Chocoladen. — Beschr.

Cacaobutter und Cacaoschalen.

Bericht vom 21. Oktober 1903.

Am 3. November werden die üblichen Monatsauktionen in Amsterdam und London abgehalten werden. Es sind angemeldet:

Für Amsterdam:

70 000 Kilo Van Houten
11 000 » Dejong
5 000 » Mignon
2 500 » ohne Marke (holländisch)

Für London sind:

90 000 Kilo Cadbury-Butter und
57 000 » Cadbury-Schalen

angemeldet. Das sind altgewohnte Zahlen. Van Houten hat im November stets zwischen 70—90000 Kilo gebracht. Dass heuer nicht mehr frei sind als 70 Tons, beweist, dass die »reinliche« Oktober-Auktionsstimmung angehalten hat und in diesem Wintersemester nicht mehr auf billigere Preise als heute zu rechnen sein wird. Zwar sind recht viele Konsumenten auf einige Monate versorgt, aber es bleiben doch immer noch zu viele, die Aengstlichen, die Bangbüxen, über, die nun in der November-Auktion zum Tagespreise kaufen müssen. Das Cacaobohnengeschäft, das in diesem Monat in allen Marken ausserordentlich flau gewesen sein soll, hat anscheinend auf das Buttergeschäft abgefärbt und hat auch hier ein grau in grau gezeigt. Die geringen Vorräte aber und die zurückhaltende Verkaufsmeinung der Fabrikanten werden, in der vor der Thür stehenden dringlichen Bedarfszeit, erreichen, dass man die geforderten Preise bezahlen muss. Der deutsche Inlandsmarkt allein, der wegen seiner Willkür sowohl in der Qualität wie in der Preisfixierung unser Interesse nur im kleinsten Maassstabe hat, lässt es nicht zu, dass ein zutreffendes Bild von ihm gezeichnet werden kann. Die von uns aufgestellten Marktpreise, die durchaus marktmässig sind, werden regelmässig unterfordert und unterboten, denn auf unsere Angebote hören wir regelmässig, dass wir wesentlich höhere Preise forderten als andere Verkäufer.

Allerlei.

Zuckerrohrzucker: Wir haben durch unsere Warenabteilung im Laufe dieses Monats anzeigen können, dass die ersten Ladungen Rohrzucker in Hamburg eingetroffen sind. Man ist nun, da wir aus diesen Ankünften fünfsackweise abgegeben haben, in vielen Fabriken dabei, mit Rohrzucker zu experimentieren. Hoffentlich geht man, in der jetzigen etwas eiligen Zeit, nicht allzuflüchtig bei den Versuchen vor. Wir können, nachdem wir uns seit längerer Zeit mit dem Rohrzucker und mit seinen uns irgendwie erreichbaren Variationen beschäftigt haben, nur aufs neue wiederholen, dass der Rohrzucker als Rohmaterial für recht viele Zuckerwaren, wie Chocoladen, geradezu unersetzlich ist. Das ist keine Phrase! Wir haben eben im Rübenzucker nicht dasselbe Material, das im Rohrzucker steckt. An den Fabrikanten von Zuckerwaren und Chocoladen liegt es, ebenfalls alle erreichbaren Variationen kennen zu lernen und die beste Verwendung dafür zu suchen. Speziell den reinen Bonbonkochern wird ein ganz neues Feld eröffnet. Heute besteht — in der Hauptsache — ihr Rohmaterial aus zwei Sorten Zucker, aus Ia Raffinade und aus IIa gemahlenem Melis oder Kristall. Alles, was den Tag über an Karamels, Fondants, Dragees, Konserven, Likör, Crêmeeinlagen u. s. w. fabriziert wird, hat ein und dasselbe Rohmaterial. Diese unbewusst empfundene, langweilige Einseitigkeit hat die reichliche Verwendung von Farben aller Art, wie von Aethern und Essenzen, und daneben das ängstliche Suchen nach neuen „Formen" zur Folge gehabt. Darüber wurden die Farben-, Aether-, Formen- und Walzenfabrikanten gross und vergnügt, aber bei vielen, ach sehr vielen Fabrikanten hängen und liegen nun die Einrichtungen zu den „Neuheiten", die nicht eingeschlagen sind, in den Schränken herum und können als altes Eisen verkauft werden.

In der Verwendung von Zuckerrohrzucker

Digitized by Google

kommt eine ganz andere und wie uns scheint, eine bessere Richtung zu ihrem Recht. Die Zunge hat für Formen kein Verständnis; ihr ist es gleichgiltig, welche „neue" Form man dem Bonbon gegeben hat; aber nicht gleichgiltig ist ihr die Abwechselung, die bei der Verwendung von Rohrzucker in die Bonbons hineingebracht werden kann. Verständige Fabrikanten werden natürlich auch beim Rohrzucker nicht immer eine Sorte zu einem Bonbon verarbeiten, sondern sie werden und müssen ständig mit 4—6 typisch verschiedenen Sorten rechnen und werden sich durch mischen untereinander dann 20 bis 40 bis 80 bis 100 verschiedene Geschmackstypen in ihren Bonbons schon durch das Rohmaterial verschaffen können.

Uns dünkt, das müsste doch jeden einigermaassen mitgehen wollenden Fabrikanten reizen! Zunächst haben wir zehn verschiedene Provenienzen von Rohrzucker importiert; die Sorten sind gezeichnet von A bis K. Die Preise stehen ab unserem Freihafenlager auf 22½ bis 29¼ Mk. für 100 Kilo. Dazu kommt der deutsche Zoll mit 18,80 Mk. pro 100 Kilo Der teuerste, der feinste raffinierte Rohrzucker kostet also verzollt 24,05 Mk. der Zentner, während braune Sorten schon verzollt von 20,65 Mk. der Zentner an zu haben sind. Die Differenz ist also nicht so gross gegen den deutschen Rübenzucker. Aber wäre sie grösser, was immerhin mal eintreten kann, so könnte das garnichts machen, denn man wird doch ausschliesslich Qualitätswaren mit dem Rohrzucker herstellen, und wir haben Fabrikanten genug gesprochen, die uns sagten, »schaffen Sie uns das allerbeste und die grösste Auswahl in Rohrzucker; für unsere guten Fabrikate bekommen wir einen so guten Preis, dass dieser gar keine Rolle spielen kann; die guten Fabrikate sollen aber durchaus aus dem allerbesten erreichbaren Rohmaterial hergestellt werden.

In solchen Sätzen kommt dasselbe Qualitätsprinzip zum Ausdruck, das die schweizerische Chocoladenindustrie beharrlich beobachtet und von dem die Fabrikanten aller Länder, besonders aber die deutschen, englischen und französischen lernen mussten und noch müssen.

Abgesehen von der Bonbon- und Konfiturenfabrikation wird die Verwendung von Zuckerrohrzucker auch die Einseitigkeit in der Tafel-Chocoladenfabrikation aufheben. Auch hier ist es — wegen Mangel in passender Abwechselung — bis heute in Deutschland vielfach Sitte von der ordinären Blockchocolade an bis hinauf zu Qualitätssorten, die mit 2—2,40 Mk. detailliert werden, einen und denselben Zucker zu verwenden. Daher kommt es denn, dass der eigene Fabrikant oft nicht imstande ist, eine im Melangeur kurz vor dem Einformen laufende Masse, die 150 Mk. im Detail kosten soll, von seiner Einmarks-Chocolade zu unterscheiden und da die Konsumenten das nachher ebensowenig können, kaufen sie später lieber die Einmarkschocolade, worüber der Lieferant und Fabrikant weniger Freude empfindet, als wenn sich sein Absatz in den besser bezahlten Qualitätschocoladen steigert. Wir raten gut, wenn wir sagen und empfehlen: Mit dem heutigen Prinzip, die Qualitäten der verschiedenen Chocoladesorten meist nur dadurch unterschiedlich zu machen, dass man die Mengen und Sorten der Cacaokerne wechselt, muss gebrochen werden, weil dadurch keine genügend hervortretenden Geschmacksdifferenzen entstehen. Wie beim Mosel-, beim Rhein-, beim Rot-, beim Schaumwein, müssen sich die einzelnen Chocoladequalitäten im Aroma stärker von einander unterscheiden, als sie es heute, wo ein Aromawechsel nur durch den Cacao hervorgerufen wird, thun.

Dieser stärkere Wechsel im Geschmack wie im Geruch kann auf bestem und natürlichem Wege nur durch den Wechsel im Rohrzucker erreicht werden. Wiederum kommen dafür 6—8 typische Rohrzuckerarten in Betracht, aus denen eine grosse Zahl verschiedener Geschmacks- und Geruchstypen durch Mischen der Sorten erzielt werden kann. Und nicht bloss durch Mischen allein, sondern auch noch dadurch, dass man die Mischungen je nach Bedürfnis trocken, wie der Zucker aus dem Sack kommt, oder geläutert und zu Fondant gekocht, mit dem Cacao zusammenbringt.

Man muss sich aber hüten, braune und gelbe Zuckerrohrzucker über die Achseln anzusehen und diese etwa mit dem Maassstabe zu messen, mit dem man die, oft stinkenden, braunen Rübenfarine bewertet. Gerade in diesen gelben und braunen und tiefbraunen, oft fast schwarzen Rohrzuckern steckt ein starker Charakter, aus dem man, immer durch Mischen mit anderen Sorten, die interessantesten Resultate herausholen kann. Nun wird auch wieder mehr ein gewisses »geheimes« Fabrikationsverfahren, eine Rezeptesicherung nötig werden, denn, das ist klar, der Fabrikant, der sich die grösste Mühe giebt, die passendsten und am besten schmeckenden Sorten zusammenzufinden, der wird dann nicht bloss seine Cacaomischungen geheim halten, er wird erst recht seine Zucker-

Digitized by Google

mischungen nicht jedem Arbeiter auf die Nase binden wollen, weil er weiss, dass daran noch mehr gelegen ist, dass er seine erprobten Rezepte für sich behält. —

Also alles in allem: Wir freuen uns, dass wir vor längerer Zeit angeregt haben, dem Zuckerrohrzucker wieder Interesse entgegenzubringen. Wir sind auf ein sehr interessantes Thema gestossen und wissen, dass dadurch den intelligenten Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten Mittel gegeben sind, ihre Fabrikate auf eine höhere Stufe zu bringen. Wir halten Probesäcke von sechs bis acht Sorten Zuckerrohrzucker für Versuchszwecke zur Verfügung; man braucht uns nur aufzufordern sie abreisen zu lassen.

Thomé-Cacao. Vom 26. September bis 10. Oktober wurde von Lissabon **Cacao** verladen im Werte von

432 000	Mark	nach	Hamburg
264 000	»	»	Liverpool
5 700	»	»	Glasgow
4 100	»	»	London
186 000	»	»	Antwerpen.
29 000	»	»	Rotterdam
20 000	»	»	Amsterdam
18 000	»	»	Hâvre
26 500	»	»	Genua
8 800	»	»	Triest
1 700	»	»	Neapel
23 000	»	»	Pinto (Spanien)
Zus. 1 018 800	Mark.		

Das Warenhaus Gebr. Barasch in Breslau annonciert und verkauft Haushalt-Bruch-Chocolade das 1/4 Pfund zu 16 Pfg., also das Pfund zu 64 Pfg. — Pralinés in verschiedenen Füllungen kosten 14 Pfg. das viertel, also 56 Pfg. das ganze Pfund. »Barasch Kakes« giebt es von 24 Pfg. das ganze Pfund an. Cacaopulver wird mit 1,04 detailliert. — Anscheinend sitzen die beneidenswerten Lieferanten dieser Firma in Berlin.

Recht billige Preise macht die Firma Klose & Modlich in Graeben und Breslau; sie annonciert in Kolonialzeitungen wie folgt:

Reine Bruchchocolade,
pr. Ztr. 62 Mk.
Crêmechocolade
in 1/4, 1/2 u. 1/1 Tafeln, pr. Ztr. 53 Mk.
ff. Praliné
(Hütchenform), pr. Ztr. 57 Mk.
Netto Kasse inkl. Umkiste.
Klose & Modlich, Graeben u. Breslau.

B. Ohne dafür aufkommen zu wollen, dass wir ganz genau berichten, nennen wir Ihnen — und allen, die dafür Interesse haben — die folgenden Konsumgenossenschaften Berlins und der Umgegend:

Konsumverein Berlin-Rixdorf (E. G. m. b. H.). Verkaufsstellen: 1. Rixdorf, Ziethenstr. 31; 2. Pücklerstrasse 38; 3. Falckensteinstr. 6; 4. Rixdorf, Hobrechtstrasse 82; 5. Britz, Werderstr. 33; 6. Ober-Schöneweide, Edisonstr. 4; 7. Rixdorf, Rosenstr. 4; 8. Berlin, Stralauer Allee 20a; 9. Steglitz, Schlossstr. 87a; 10. Johannisthal bei Senftleben; 11. Treptow, Baumschulenweg 36; 12. Gross-Lichterfelde, Dürerstr. 37; 13. Münchebergerstr. 32. — Konsumgenossenschaft Berlin und Umgegend. (E. G. m. b. H.): 1. Swinemünderstr. 44; 2. Chorinerstr. 46; 3. Buttmannstr. 19; 4. Willdenowstr. 30; 5. Gartenstr. 3; 6. Moabit, Wiclefstr. 31; 7. Ebelingstr. 14; 8. Arndtstr. 5; 9. Gräfestr. 40; 10. Hagelsbergerstr. 20; 11. Tempelhof, Berlinerstr. 76; 12. Schöneberg, Apostel Paulusstrasse 27; 13. Gothenstr. 1; 14. Weissensee, Friedrichstrasse 12; 15. Langhansstr. 60; 16. Winsstr. 64. — Konsumverein Charlottenburg (E. G. m. b. H.): 1. Wilmersdorferstrasse 27; 2. Tauroggenerstrasse 10; 3. Garde du Corpsstr. 15. — Konsumgenossenschaft von Friedrichshagen und Umgegend (E. G. m. b. H.): 1. Friedrichstr. 98. — Konsum-Genossenschaft Adlershof (E. G. m. b. H.): 1. Hackenbergstr. 29. — Berliner Konsumverein. Verkaufsstellen: 1. Michaelkirchplatz 4; 2. Krautstr. 7; 3. Zorndorferstr. 62; 4. Liebigstrasse 7; 5. Rostockerstr. 20; 6. Havelbergerstr. 6; 7. Emdenerstr. 45; 8. Rummelsburg, Türrschmidtstr. 6 Lichtenberg-Friedrichsberg: 9. Frankf. Chaussee 48/49; 10. Mainzerstr. 4; 11. Wilhelmstr. 9; 12. Stralau: Stralauer Allee 20a. Aufnahmen werden in oben genannten Verkaufsstellen jederzeit vollzogen ausser Sonntags.

In London wurde wieder einmal der Versuch gemacht, Cacaopulver auf dem Auktionswege zu verkaufen. Das Resultat war jämmerlich. Von 19 Kisten englischem Cacao wurden 2 Kisten zu 1 1/2 pence oder 13 Pfg. pro 1 engl. lb. verkauft; die Qualität wird natürlich auch dem Preise entsprechen. 42 Pack holländisches und 10 Kisten deutsches Pulver wurden zurückgezogen.

Flawil, Kanton St. Gallen (Schweiz). Die Firma Emil Wettler-Roggwiler, Biskuit-, Zwieback- und Lebkuchenfabrik hier, Obere Bahnhofstrasse, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Aschersleben. Die Zuckerwarenfabrik von Robert Zwietusch hier ist in den Besitz der Witwe Elsbeth Zwietusch, geb. Lange, übergegangen, die sie unter der unveränderten Firma weiterführt. Dem Handlungsgehilfen Otto Brandt wurde Prokura erteilt. (K.)

Posen. Herr H. Stössel hat hier, Berlinerstr. 18, eine Zuckerwaren-, Chocoladen- und Marzipanfabrik in Betrieb gesetzt. (K.)

Frankfurt a. O. Herr Bernhard Pruss eröffnete hier, Gr. Scharrnstr. 47, ein besseres Konfitürengeschäft. (K.)

Renningen (Württbg.). Die Firma Fritz Hareisen, Fabrikation von Bonbons und Lebkuchen, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Bunzlau. Geschw. Wachsmann eröffneten hier, Markt 28, ein Chokoladen- und Konfitürengeschäft. (K.)

Nossen (Sa.). Martha Albrecht eröffnete hier, Waldheimerstr. 24, ein Chocoladen-, Cacao- und Theegeschäft. (K.)

Digitized by Google

Königsberg i. Pr. Das 50jährige Jubiläum ihres Bestehens beging am 2. d. M. die hiesige Zuckerwaren-, Chocoladen-, Marzipan- und Konfitürenfabrik von Ludwig Ehlert, Koggenstr. 7, Fabrik Oberhaberberg No. 94 bezw. Artilleriestr. No. 7/8. Die Fabrik ist eine der ältesten ihrer Branche in Deutschland. (K.)

Zwickau. Herr J. Schelzig eröffnete hier, Innere Plauensche Strasse 23, ein Chocoladen-Spezialgeschäft. (K.)

Mainz. Margarethe Hetz eröffnete Schusterstrasse 13 ein Verkaufsgeschäft für Cacao, Chocoladen und Konfitüren aus dem Depot von Carl F. Müller, Stadthausstr. 13. (K.)

Solothurn (Schweiz). Die Firma S. Kellerhals, Konfiserie und Patisserie hier, Hauptgasse 22a, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Berlin. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Friedrich Rothe vormals H. Schmelzer hier, NO., Georgenkirchstr. 66, ist in den Besitz des bisherigen Prokuristen Kaufmann Johannes Blohm übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Güstrow (Mecklbg.-Schw.). Pauline Bruss hat das Kaffee-, Thee- und Konfitürengeschäft der Frau Marie Bartels käuflich erworben. (K.)

Der Bundesrat als Sprachreiniger. Bei Abfassung des neuen deutschen Zolltarifs vom 25. Dezember 1902 ist der erste grössere Versuch gemacht worden, die auf dem Gebiete des indirekten Steuerwesens noch vielfach üblichen Fremdwörter zwar »schonend«, aber immerhin nach festen und durchgreifenden Grundsätzen auszumerzen. Einen weiteren Schritt auf diesem Gebiete hat jetzt der Bundesrat in den Ausführungsvorschriften zum neuen Zuckersteuergesetze gethan. Diese am 18. Juni d. J. erlassenen Vorschriften lehnen sich an die früheren im Jahre 1896 ergangenen eng an — eine Vergleichung ergiebt jedoch, dass in die neuen Bestimmungen ein neuer Geist gezogen ist. Sie unterscheiden sich von den früheren vorteilhaft durch grössere Sprachreinheit. Dabei ist es besonders mit Freuden zu begrüssen, dass — abgesehen von wenigen Ausnahmen — die Sprachreinheit grundsätzlich durch die ganzen umfangreichen Vorschriften und sämtliche dazu gehörigen Anlagen (Muster zu Uebersichten, Verzeichnissen, Einnahmebüchern u. s. w.) durchgeführt ist.

Die Verdeutschungen einzeln anzugeben, würde zu weit führen. Es sei nur folgendes erwähnt: abgesehen von den in der Amtssprache neuerdings schon vielfach üblichen Verdeutschungen, wie vom Hundert für Prozent, Herstellung für Fabrikation, Vierteljahr für Quartal, Amtsort oder Standort für Stationsort, Stoffe für Materialien, Befundsbescheinigung für Revisionsbefund, Ausfuhr für Export, Raummenge für Volumen, Einnahmebuch für Heberegister, Reihe für Serie, gestundet für kreditiert u. s. w. finden wir auch weitere, bisher nicht übliche Verdeutschungen, die, da sie der Bundesrat jetzt anwendet, bahnbrechend wirken werden, z. B. Kontrollen = Aufsichtsmaassnahmen, Konsumzucker = Verbrauchszucker, Sirupraffinerie = Sirupreinigungsanstalt, Notizregister = Merkbuch, Kolli = Packstücke, partienweise = gruppenweise, Lichtintensität = Lichtstärke, Konditorware = Zuckerwerk, Marmelade = Schachtelmus, Gelée = Gallerte, Formular = Vordruck, Liquidation = Aufrechnung, Bruttosolleinnahme = Rohsolleinnahme, Aktionär = Gesellschafter u. s. w. Auch die Ausdrucksweise ist vielfach des »Bureaustils« entkleidet worden. »Die Vorlegung der Baupläne hat nicht mehr zu erfolgen«; »das Hauptamt unterzieht nicht mehr die Pläne einer Prüfung«; »die Vornahme der Abfertigung soll nicht mehr stattfinden« — sondern die Baupläne sind vorzulegen, das Hauptamt prüft die Pläne, die Abfertigung soll stattfinden; für »die stattgehabte Abfertigung«, »den vorhandenen Lagerbestand« genügt jetzt »die Abfertigung und der Lagerbestand«. —

Dass dieser erste grosse Versuch einer Sprachreinigung vollkommen gelungen wäre, kann freilich nicht behauptet werden; wir finden noch »Zuckerraffinerien«, »Denaturierung«, »Zentesimalwage«, »Identität«, »Kredite« und vereinzelt auch noch »Prozente« und »Prozentgehalt« — alles Ausdrücke, die sich leicht hätten vermeiden lassen.

Immerhin ist der Schritt des Bundesrats mit grosser Freude zu begrüssen — hoffen wir, dass er auf diesem Wege fortschreitet und namentlich die vielen Ausführungsvorschriften zum neuen deutschen Zolltarif, die gerade jetzt ausgearbeitet werden, sprachrein erlässt.

Verfälschung von Himbeersaft. Der Destillateur E. war vom Schöffengericht wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu 50 Mk. Geldstrafe verurteilt worden, weil er dem von ihm verkauften Himbeersaft 10 % Wasser zugesetzt hatte. Der Angeschuldigte erklärte in der Berufungsinstanz, dass er nur gethan habe, was in der Destillationsbranche allgemein üblich sei. Der im allgemeinen Handelsverkehr vertriebene Himbeersaft brauche nicht so dickflüssig zu sein, wie der in den Apotheken zur Verwendung gelangende, auch könne bei dem entsprechend billigen Preise von einer Täuschung des Publikums nicht die Rede sein. Gerichtschemiker Dr. Juckenack vertrat den Standpunkt, dass Himbeersaft nur aus reinem Muttersaft und Zucker hergestellt werden dürfe, jeder Wasserzusatz sei unzulässig. Der Sachverständige der Destillationsbranche war anderer Ansicht. Es müsse im kaufmännischen Verkehr eine Ware erster und zweiter Güte geben und die Vorschrift der Pharmakopöe könne nicht maassgebend sein für die zu einem billigeren Preise abzugebende Ware vom kaufmännischen Kleinverkehr. Der Gerichtshof hielt indessen ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz für vorliegend. Die Strafe wurde jedoch auf 25 Mk. ermässigt. (Voss. Ztg.)

Mandel- und Olivenölernte im Hinterlande von Mogador. Die diesjährige Mandelernte im Hinterlande von Mogador verspricht ziemlich günstig zu werden. Der Ertrag, welcher sich in den nachstehend verzeichneten Jahren stellte, wie folgt:

	1891	1892	1893	1894	1895	1896
Tonnen	376	909	853	856	1045	886
	1897	1898	1899	1900	1901	1902
Tonnen	1047	1925	1599	2988	809	2048

wird für das laufende Jahr auf etwa 1500 t geschätzt.

Die Olivenölernte lässt gleichfalls ein gutes Ergebnis erwarten, da die Olivenbäume reiche Frucht angesetzt haben. Zu bemerken ist, dass, obwohl die Olivenernte im Vorjahre eine gute war, der Export von Olivenöl allgemein und insbesondere nach Deutschland wenig bedeutend gewesen ist. Der grösste Teil der Ernte wurde im Lande selbst verbraucht, wo eine lebhafte Nachfrage zu guten Preisen herrschte. Nur ein kleiner Teil wurde ausgeführt, sehr wenig davon — etwa 100 Fass — nach Hamburg, das übrige nach Italien und der Levante, wo hohe Preise gezahlt wurden. (Nach einem Berichte des Kais. Vizekonsulats in Mogador.)

Ein internationaler Kongress von Nahrungsmittelchemikern wird in der Weltausstellung zu St. Louis 1904 im Oktober abgehalten werden. Der Sekretär des amerikanischen Nationalverbandes von Staats-, Milcherei- und Nahrungsmitteldepartements

Digitized by Google

berichtet über diese Angelegenheit: »Das Bestreben, Nahrungsmittelverfälschungen vorzubeugen und die Reinheit der auf den Markt gebrachten Nahrungsmittel zu untersuchen, ist während der letzten Jahre sowohl von den einzelnen Staaten, wie von der Bundesregierung und ebenso in England, Deutschland und Frankreich gefördert worden. Die amerikanischen Industrien, die für den Export von Lebensmitteln arbeiten, wünschen die Regulationen und Restriktionen, denen ihr auswärtiges Geschäft unterworfen ist, soweit als möglich, auf eine einheitliche und vernünftige Basis gebracht zu sehen, und sie glauben, dass eine derartige Zusammenkunft von Sachverständigen zur Folge haben würde, dass manches Vorurteil, mit denen unser Export jetzt zu kämpfen hat, beseitigt werden könnte. Von dem Landwirtschaftsminister ist ein Komitee gebildet worden, welches gemäss einem kürzlichen Kongresserlasse Reinheitseinheiten für verschiedene Nahrungsmittel festsetzen soll, nach denen sich dann das Ministerium bei Durchführung der auf den Import und Export von Nahrungsmitteln bezüglichen Gesetze richten könne. Diese Einheiten werden auch von den mit der Durchführung von Lebensmittelregulationen betrauten Staatsbeamten als maassgebend anerkannt werden. Auswärtige Fabrikanten haben ebenfalls ein Interesse an diesem System, das Amerika jüngst versucht, da die festzusetzenden »Standards« auch für die von ihnen nach der Union versandten Waren maassgebend sein werden. Diese und ähnliche Vorlagen, sowie die wichtige Frage, wie Nahrungsmittelverfälschungen am wirksamsten vorgebeugt werden kann, bilden einen geeigneten Gegenstand für eine internationale Konferenz, wie den Kongress von Nahrungsmittelchemikern, der im nächsten Oktober in St. Louis stattfinden soll.«

Sigi-Pflanzungs-Gesellschaft m. b. H., Essen. Am 30. September fand in Essen die ordentliche Generalversammlung der Sigi-Pflanzungs-Gesellschaft m. b. H. statt, in welcher der Bericht für das sechste Geschäftsjahr zur Vorlage kam.

Der Bericht über die Kaffeepflanzungen lautet recht trostlos. Durch Schädlinge sind seit dem letzten Bericht weitere 90000 Bäume zu Grunde gegangen. Der Bestand beträgt zur Zeit noch 360000 Bäume, davon 35000 tragend. Das Urteil des Pflanzungsleiters wie des Leiters des Regierungs-Versuchsgartens von Amani, Herrn Professors Dr. Zimmermann, lautet dahin, dass Kaffee auf dem Landbesitz der Gesellschaft keinen dauernden Erfolg verspricht. Weitere Mittel, als zur Erhaltung des Bestandes notwendig sind, sollen nicht aufgewendet werden, nur die besseren Lagen sollen einer intensiveren Bewirtschaftung durch Düngung unterworfen werden. Entsprechend dem schlechten Stand der Pflanzen war auch das Ernteergebnis ein geringes. Es wurden im ganzen 13½ Zentner Kaffee geerntet, die entsprechend den niedrigen Kaffeepreisen nur 35 bezw. 43 Mk. per Zentner unverzollt erbrachten.

Bei den schlechten Aussichten für Kaffee hat die Gesellschaft seit Jahren Versuche mit anderen Kulturpflanzen gemacht, über welche die Versuche zum Teil recht günstig lauten.

Eine grössere Probe Cacao, von den auf der Pflanzung gezogenen Forastero-Cacaobäumen stammend, wurde durch die Firma Gebr. Stollwerck, Cöln, recht gut beurteilt. Auch Herr Professor Zimmermann fand den Stand der Cacaobäume sehr gut und aussichtsvoll. Im laufenden Jahre sollen 50 ha für Cacaokultur vorbereitet und im nächsten Jahre bepflanzt werden.

Handel der Dominikanischen Republik im Jahre 1902. An dem Handel der Dominikanischen Republik sind in der Hauptsache die Vereinigten Staaten von Amerika und Deutschland beteiligt. Besonders die amerikanischen Handelsbeziehungen der Republik haben eine stetig wachsende Zunahme aufzuweisen gehabt und sind nach ungefährer Schätzung im Jahre 1902 um rund 20 % gegenüber dem Vorjahre gestiegen. Haupteinfuhrartikel aus den Vereinigten Staaten waren Maschinen, Schienen, Eisenbahnmaterialien, Eisenwaren, Provisionen, Kohlen, Bauholz, Manufaktur- und Textilwaren, Schuhe (fast ausschliesslich), Möbel, Hüte, fertige Kleider und Wäsche, Schreibmaterialien und andere Gegenstände für den täglichen Bedarf, die früher nur aus Europa bezogen wurden. Deutschland, das unter den Herkunfts- und Bezugsländern an zweiter Stelle steht, und das durch die amerikanische Konkurrenz bis jetzt wenig Einbusse erlitten hat, importiert hauptsächlich Reis, Konserven, Käse, Glas- und Porzellanwaren, Galanteriewaren, Manufaktur- und Textilwaren, Luxusartikel, Musikinstrumente (Klaviere), Stahlwaren, namentlich Messer, Hacken und Aexte. Im Ausfuhrhandel bezieht Deutschland den ganzen Tabak, den grössten Teil des exportierten Cacaos, ausserdem Kaffee, Holz und Wachs. Alle übrigen Landesprodukte gehen nach den Vereinigten Staaten von Amerika. Nach dem bis jetzt vorliegenden statistischen Material betrugen die Ein- und Ausfuhrzölle einschliesslich der Hafengebühren bei den einzelnen Zollämtern in den Jahren 1900 bis 1902:

	1900	1901	1902
	Wert in Dollars (amerikanischer Währ.)		
Santo Domingo	572 294,96	584 429,39	479 997,10
Puerto Plata	956 501,05	689 604,50	605 920,74
S. Pedro de Macoris	476 588,71	396 644,96	192 685,22
Sanchez	389 625,36	311 633,09	203 518,09
Azua	90 721,59	49 546,58	40 799,87
Samaná	43 930,29	55 931,79	53 681,84
Monte Christi	54 730,39	57 422,55	25 186,98
Barahona	7 683 83	6 320,71	537,06
Im ganzen, einschl. sonst. Einnahmen	2 424 684,00	2 141 084,50	1 612 323,40

Der Ausfall der Einnahmen im Jahre 1901 mit 283 600 Dollar und im Jahre 1902 mit 528 761 Dollar gegenüber dem Vorjahre war verursacht worden durch die Aufhebung der Exportzölle auf eine grosse Zahl von Landesprodukten im Laufe des Jahres 1900 und durch den infolge der Unruhen während des Jahres 1902 veranlassten Rückgang des Imports.

Von den Erzeugnissen des Landes ist der Zucker, der ausschliesslich nach den Vereinigten Staaten geht, das Hauptprodukt. Für die künftige Gestaltung der Zuckerindustrie ist es von grösster Wichtigkeit, dass die Republik zu den Vereinigten Staaten in ein näheres kommerzielles Verhältnis tritt. Ueber die Einleitung etwaiger Reziprozitätsverträge zwischen den beiden Staaten verlautete jedoch bisher nichts, dagegen machte sich der Einfluss des amerikanischen Kapitals in dieser Industrie mehr und mehr geltend. Die Kaffee- und Cacaoproduktion zeigte, besonders im Süden der Provinz Santo Domingo, eine kleine Aufbesserung. Diese Produkte werden meist mit Segelschiffen nach Curaçao befördert, von wo sie mit den Dampfern der Hamburg-Amerika Linie nach Liverpool oder Hamburg gebracht werden.

Der Handel mit den übrigen Produkten, welche die Insel exportiert, wie Häute, Kokosnüsse, Honig, Wachs und Bananen, ist annähernd auf gleicher Höhe geblieben. Die Bananenproduktion hat durch die Herbststürme des vergangenen Jahres sehr gelitten, auch sind mehrere Plantagen eingegangen. Ueberhaupt ist die Gewinnung dieses Produktes eine sehr unzuverlässige, da der Preis bei der Ueberproduktion in New-York, dem einzigen Absatzgebiete, so steht, dass es sich scheinbar nicht lohnt, grössere Kapitalien in dieses Unternehmen zu stecken. (Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Santo Domingo.)

Digitized by Google

Grünberg i. Schles. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Jürgas & Menzel hier ist nach Auflösung der Gesellschaft in den Alleinbesitz des bisherigen Gesellschafters Josef Jürgas übergegangen, der sie unter seiner Firma weiterführt. (K.)

Dresden. An Stelle der ausgeschiedenen Geschäftsführer Albrecht Friedrich Georg Kludt, Josef Wilhelm Iltz und Franz Woldemar Hugo Müller wurden die Herren Fabrikbesitzer August Heinrich Hermann Gerling und Josef Robert Riedel zu Geschäftsführern der Firma Iltz & Kludt, Chocoladenfabrik G. m. b. H. hier, Wartburgstr. 35, bestellt. (K.)

Neckarsulm. Ueber das Vermögen des Karl Müller, Bäckermeisters in Widdern, z. Zt. mit unbekanntem Aufenthalt abwesend, ist am 26. September 1903, nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet, der offene Arrest erlassen, die Anzeigepflicht des § 119 der Konk.-Ordg. und die Anmeldefrist auf 19. Oktober 1903, der Wahl- und Prüfungstermin auf Donnerstag, den 29. Oktober 1903, nachmittags 3 Uhr, anberaumt worden. Konkursverwalter ist Bezirksnotariatsstellvertreter Roh in Gundelsheim.

Den 28. September 1903.

K. Württ. Amtsgericht Neckarsulm.
Gerichtsschreiberei. Bühner.

Stolp. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Georg Strenge hier ist heute Nachmittag 1½ Uhr das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Bankier Zander hier. Erste Gläubigerversammlung am 28. Oktober d. J., vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis 2. November d. J. Prüfungstermin am 11. November d. J., vormittags 11 Uhr, im Gerichtsgebäude, Zimmer 36.

Stolp, den 28. September 1903.

Raschke,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Pegau. Ueber das Vermögen des Konditors Bernhard Albrecht Fritzsching in Pegau wird heute, am 5. Oktober 1903, vormittags ¾11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Ortsrichter Wilhelm Blume hier. Anmeldefrist bis zum 24. Oktober 1903. Wahltermin am 26. Oktober 1903, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 6. November 1903, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 24. Oktober 1903.

Pegau, den 5. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Gr.-Salze. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Otto Gröbler zu Gr.-Salze, Marktstrasse Nr. 15, ist am 6. Oktober 1903, nachmittags 5 Uhr, vom hiesigen Amtsgericht das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann August Luther zu Schönebeck. Anmeldefrist und offener Arrest mit Anzeigefrist bis 6. November 1903. Erste Gläubigerversammlung am 28. Oktober 1903, mittags 12 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 25. November 1903, mittags 12 Uhr.

Gr.-Salze, den 6. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Gera, Reuss j. L. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Max Reinhold Goldammer in Gera ist am 5. Oktober 1903, nachmittags 5¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter ist Rechtsanwalt Dr. Mengel hier. Anmeldefrist für Konkursforderungen bis 20. November 1903. Erste Gläubigerversammlung den 26. Oktober 1903, vormittags 11 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin den 7. Dezember 1903, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 26. Oktober 1903.

Gera, am 6. Oktober 1903.

Der Gerichtsschreiber des Fürstlichen Amtsgerichts:
Farl, Sekr.

Pegau. Ueber den Nachlass des Konditors Arno Louis August Friedrich Borst in Groitzsch wird heute, am 30. September 1903, nachmittags ¾5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Kaufmann Aug. Bernh. Duphorn in Groitzsch. Anmeldefrist bis zum 20. Oktober 1903. Wahltermin am 23. Oktober 1903, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 28. Oktober 1903, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 20. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht Pegau.

Reichenbach, Schles. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Pfefferküchlers Georg Peschel hier ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 31. Oktober 1903, vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgericht hierselbst bestimmt.

Reichenbach u. Eule, den 2. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Grabow, Mecklb. In dem Konkursverfahren über den Nachlass des Pfeffernussfabrikanten Friedrich Bollhagen in Grabow ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 30. Oktober 1903, vormittags 11½ Uhr, vor dem Grossherzoglichen Amtsgerichte hierselbst bestimmt.

Grabow i. M., den 9. Oktober 1903.

Brinckmann,
Gerichtsschreiber des Grossherzogl. Amtsgerichts.

Berlin. In unser Handelsregister wurde eingetragen:

Bei Nr. 21187 (Firma: A. Corts & Co., Pumpernickel und Schrotbrotfabrik, Berlin): Firmeninhaber jetzt: Robert Schmidt, Kaufmann, Berlin. Dem Kaufmann Albert Corts in Berlin ist Prokura erteilt.

Pössneck. In unser Musterregister wurde unter Nr. 101 eingetragen:

Firma Robert Berger in Pössneck, ein nicht versiegeltes Paket, enthaltend angeblich fünf Muster für Zuckerwaren, Karikaturen von Hund, Löwe, Elefant, Katze und Affe darstellend, Fabriknummer 1389, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 22. September 1903, vormittags 11¾ Uhr.

Pössneck, den 22. September 1903.

Herzogl. Amtsgericht. Abt. II.

Cöln. In unser Handelsregister wurde eingetragen:

Unter Nr. 515 die Gesellschaft mit beschränkter Haftung unter der Firma — Thee Spezialhaus Mata Hari Gesellschaft mit beschränkter Haftung — Cöln.

Gegenstand des Unternehmens ist Vertrieb von Thee, Chocolade, Cacao, Kakes, Konfitüren und anderen Artikeln im grossen und im kleinen, insbesondere Fortbetrieb des unter der Firma »Thee Spezial-Haus Mata Hari Johan C. van Harencarspel« gehörigen Geschäftes.

Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 20000 Mark.

Zum alleinigen Geschäftsführer ist Johan Cornelis von Harencarspel, Kaufmann in Cöln, bestellt.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 18. September 1903 festgestellt.

Ferner wird bekannt gemacht:

a) Zur Deckung seiner Stammeinlage bringt der Gesellschafter van Harencarspel das von ihm unter der Firma Thee Spezial-Haus Mata Hari Johan C. van Harencarspel betriebene Geschäft nebst Zubehör mit Aktiven und Passiven nach dem Stande vom

Digitized by Google

31. August 1903 dergestalt in die Gesellschaft ein, dass das Geschäft vom 1. September 1903 ab als auf ihre Rechnung betrieben angesehen wird. Insbesondere wird eingebracht und von der Gesellschaft übernommen das Geschäftsinventar im Geschäftslokale der Gesellschaft im Werte von 1988,35 Mk., die Warenvorräte im Betrage von 2542,52 Mk., die Kreditoren mit 965,43 Mk., die Debitoren mit 814,87 Mk., die Kommissionsware mit 279,14 Mk., der Kassabetrag mit 207,69 Mk.

Den Wert des Ganzen nach der Bilanz vom 31. August 1903 16327,05 Mk. Der Gesamtwert dieser Einlage wird auf 16000 Mk. festgesetzt, sodass van Harencarspel noch 3000 Mk. in bar einlegen muss.

b) Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen nur durch den Deutschen Reichsanzeiger.

Reklame-Abreisskalender

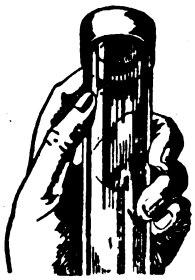
mit Schutzösen R. G. M. Sch. 144 448.

Spezialität der Firma

Oehmigke & Riemschneider

Neu-Ruppin 4

Chromolithographische Kunst-Anstalt.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Kakaobutter für Export zu plazieren.

Eine grössere Kakaofabrik, welche regelmässigen Export in Kakaobutter unterhält und mehr als ihre eigene Produktion plazieren könnte, ist bereit, sich wegen gemeinsamen Exportgeschäftes mit einer anderen, **Kakaobutter produzierenden Firma in Verbindung zu setzen.** Berücksichtigung können nur solche Firmen finden, die vollständig einwandfreie, gut gekühlte, aromareiche Butter herstellen. Vermittelung verbeten. Offerten sub **Kakaobutterexport** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19.**

Presstücher und -Deckel aus Kameelhaar, Wolle, Rosshaar, Baumwolle, Hanf

liefern billigst

Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Zur Ausbeutung eines Verfahrens, welches den darnach fabrizierten Chocoladen und Kouvertüren eine entschiedene qualitative Ueberlegenheit über alle anderen Fabrikate verleiht,

sucht

ein in der Fabrikation seit Jahren stehender Fachmann mit einer unternehmenden Fabrik (kapitalkräftig) oder Kaufmann in Verbindung zu treten. **In- oder Ausland.** Direkte Anfragen unter **K. G. 100** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Vertretung gesucht.

Gut eingeführter jüngerer Vertreter, **branchekundig, sucht** für **Chemnitz** und **Nebenplätze Vertretung** erstklassiger **Cacao- und Chocoladenfabrik,** welche er zu seiner **Spezialvertretung** machen kann. Gefl. Offerten unter **L. C. 3261** an **Rudolf Mosse, Chemnitz** erbeten.

Wellpapier **Wellpappe**

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Lucka bei Leipzig.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

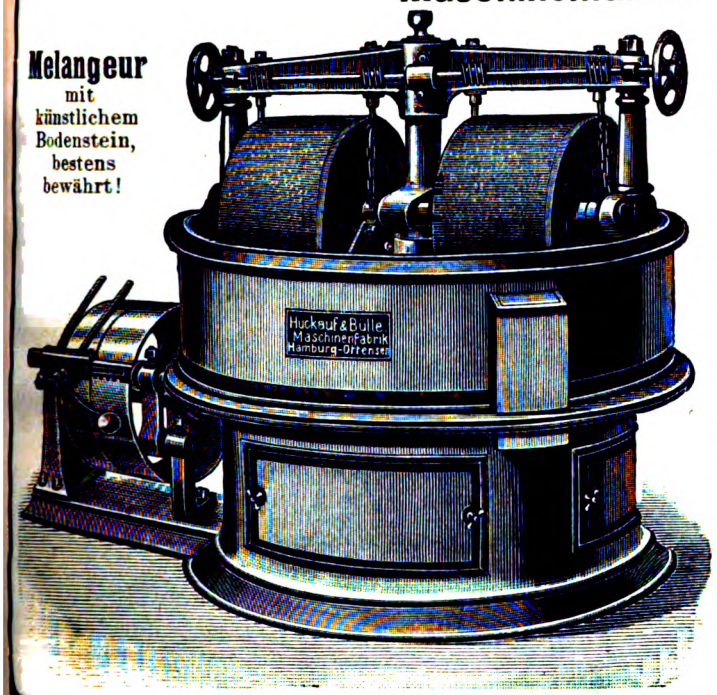
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Melangeur
mit
künstlichem
Bodenstein,
bestens
bewährt!



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Das **Haus** des verstorbenen Herrn Kaufmann Bliesath, in Firma Heinr. Stüdemann Nachflgr., Rostock, in welchem derselbe seit 38 Jahren ein **Bonbon- und Materialwaren-Geschäft** betrieben, ist **mit Geschäft und Inventar** baldmöglichst **zu verkaufen.** Näheres durch **H. Blöcker,** Goldschmied, Rostock i. M., Doberanerstr. 157.

Gesucht
ein
tüchtiger Waffelmeister

der mit allen in diese Branche einschlagenden Arbeiten vollständig vertraut ist und auf **Gaswaffelöfen** gearbeitet hat.

Unverheiratete werden bevorzugt.

Offerten mit prima Referenzen und Angabe bisheriger Thätigkeit werden an die

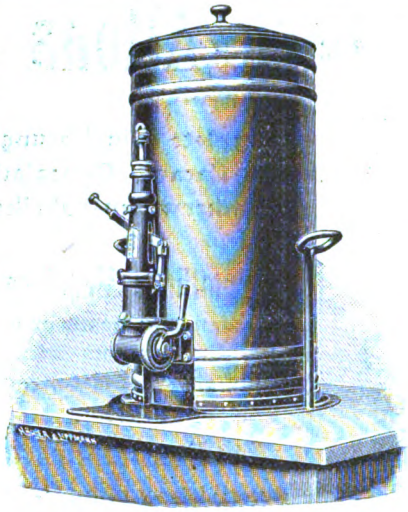
Gesellschaft der Fabrik „Einem",
Moskau (Russland), erbeten.

Jüngerer Reisender,

lange Jahre in der Branche, gegenw. in Berlin für gröss. ausw. Fabrik mit nachweislich guten Erfolgen thätig, in ungekündigter Stellung, **sucht anderweitig Engagement** oder Vertretung. Gefl. Offerten unter **H. S. 491** an den Verlag des Gordian erbeten.

Digitized by Google

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 205.** Hamburg, 5. November 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

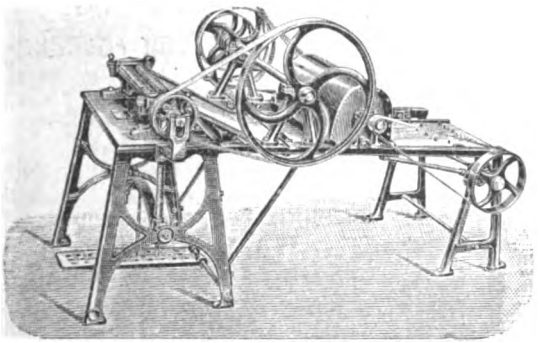
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade. zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30–33 % Butterfett
und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Vanillin Mallmann

Absolut rein, unschädlich und neutral, von feinstem, nachhaltigem Vanille-Aroma, franco Fracht, Zoll und Verpackung zu billigsten Preisen.

W. Mallmann
Roermond (Holland).

Richard Lüders

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 205:

Brasilien als Cacaoland. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Zuckerrohrzucker in der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Brasilien als Cacaoland.

Nach dem Berichte des Kaiserlichen Konsulates in Rio de Janeiro hat das Jahr 1902 eine um rund fünf Millionen Kilo grössere Ernte in dem sogenannten Bahia-Cacao gebracht, als das voraufgegangene Jahr 1901 hat bringen können. 1902 hat alles in allem 20 642 412 Kilo Bohnen geliefert, während man 1901 nur 15 682 092 Kilo hat empfangen können. Die Anlieferung verteilt sich auf die folgenden Staaten:

Aus den Staaten	1901 Kilo	1901 im Werte von Milreis	1902 Kilo	1902 im Werte von Milreis
Bahia	13290491	15352918	16197459	15704115
Para	2221879	2873411	3956331	4447878
Amazonas	134820	131868	446703	498872
Pernambuco	32928	31643	36066	34206
Maranhao	..	..	3060	3478
Ceara	1974	2118	1746	2036
Espirito Santo	..	..	904	894
Alagoas	..	..	143	134
Im ganzen	15682092	18421958	20642412	20691613

Von der Ausfuhr gingen:

nach	1901 Kilo	1901 im Werte von Milreis	1902 Kilo	1902 im Werte von Milreis
Frankreich	4232297	5172652	6984691	7301687
Ver.Staat.v.Am.	4044523	4800961	5064008	5050697
Deutschland	2808519	3256012	3994642	3869903
Grossbritannien	2343758	2582325	2477055	2420638
Holland	952158	1073178	977616	940270
Belgien	395691	463365	351470	340164
Argentinien	299870	365463	239446	229569
Italien	301949	359049	220289	214569
Oesterr-Ungarn	140648	165241	160744	156107
Dänemark	..	..	104891	102200
Spanien	79260	92091	54000	52392
Uruguay	12180	13955	13560	13267
Zus. einschl. and. Länder.	15682092	18421958	20642412	20691613

Der bei weitem grösste Anteil der Ausfuhr entfällt auf den Staat Bahia, und zwar auf das Land südlich der Stadt Bahia. Es wurden nämlich im Jahre 1902 ausgeführt:

Aus den Häfen	Kilo
Ilheos	7392000
Belmonte	3399600
Cannavieiras	2732100
Una	174360
Valenca Prado und Mucury	2499399
Zusammen	16197459

Mehr als ein Viertel hiervon, nämlich 4 314 960 Kilo, ging nach New-York, so dass der Bedarf der Vereinigten Staaten an brasilianischem Cacao zum weitaus grössten Teile (85,2 Prozent) in Bahia gedeckt wird. Von den Verschiffungen aus dem Staate Bahia gingen nach Hamburg 2 820 300 Kilo, Southampton 2 648 460, Hâvre 2 233 960, Liverpool 1 332 720, Bremen 1 235 100 Kilo. Von den nach Liverpool und Southampton gebrachten Ladungen dürften die nicht für den Import nach England bestimmten Mengen in der Hauptsache nach Belgien und Holland gegangen sein.

In den beiden Jahren 1901 und 1902 betrugen die Durchschnittspreise für 1 Kilo Cacaobohnen:

Aus den Staaten	1901 Milreis	1902 Milreis
Bahia	1,155	0,970
Para	1,295	1,124
Amazonas	1,200	1,119
Pernambuco	0,967	0,937
Maranhao	1,078	1,136
Ceara	..	1,166
Espirito Santo	..	0,988
Alagoas	..	0,925

* * *

In diesem Jahre hat Brasilien, wenn die uns vorliegenden Zahlen richtig sind, bis Ende September 189 000 Sack geliefert. Die Haupternten stehen überall vor der Thür; wenn auch spät, so ist doch kaum anzunehmen, dass Brasilien mit seinen Erntezahlen hinter 1902 zurückbleiben wird. Wenn ein Land von 1901 zu 1902 um fünf Millionen Kilo Bohnen mehr bringen kann, so ist das doch ein Beweis, dass hunderttausende neuer Cacaobäume tragbar geworden sind. Und die wollen und sollen auch in 1903 wohl ihre Früchte liefern. —

Nicht unterlassen soll werden, bei der heutigen Vorführung ganz offizieller Zahlen daran zu erinnern, dass wir bei unseren Gegenüberstellungen der Weltproduktion und des Weltkonsums in Nr. 187 und 193 annähernd dieselben Zahlen für Bahia- und Para-Cacao schätzungsweise gebracht haben. In Nr. 187 wurden für Bahia 16 200 000 Kilo
für Para 3 500 000 »
zusammen 19 700 000 Kilo
angesetzt. Heute sehen wir, dass Bahia und Para zusammen 20 151 993 Kilo, also noch 400 000 Kilo mehr gebracht haben.

Digitized by Google

Und damals wurde uns von allen Seiten vorgehalten, wir hätten die Produktion zu hoch geschätzt. Nun sehen wir, dass das Gegenteil der Fall ist.

* * *

Auch der Kaiserliche Konsul in der Stadt Bahia hat seinen Bericht für 1902 geliefert, der sich aber nur auf seinen Bezirk, den Staat Bahia, bezieht. Dieser lautet so:

»Die Ausfuhr der wichtigsten Landesprodukte aus Bahia hat ausweislich der von privater Seite aufgestellten Statistik für das Jahr 1902 folgenden Verlauf genommen:

	1901	1902	Davon nach Deutschland
Tabak ..... Ballen à 70 Kilo	436791	603688	518102
» ....Mangotes u. Rollen	9352	8850	5866
Cacao. .....Sack à 60 Kilo	223803	267994	65302
Kaffee ..... desgl.	241717	165727	43988
Häute, gesalzen..... Stück	128103	113416	48331
» trocken..... »			4628
Kautschuk .....Kilo	242514	408345	24007
Piassava.....Ballen	63657	66820	—

Die Tabakernte des Jahres 1902 war die bei weitem reichste, die Bahia jemals gehabt hat; doch hat der Erlös dafür infolge der niedrigen Preise in Deutschland, welches der Hauptabnehmer des Tabaks ist, keinen entsprechenden Gewinn gebracht. Die diesjährige Tabakernte, die kaum 300 000 Ballen gross werden dürfte, wird jedenfalls dazu beitragen, dass mit den in Europa vorhandenen Beständen an Bahiatabak geräumt wird. Die Pflanzer in Bahia versprechen sich daraus für die künftige Zeit bessere Preise.

Auch die Cacaoproduktion hat erheblich zugenommen und dürfte nach und nach auch eine Verbesserung der Qualität des Produktes mit sich bringen. Die Preise waren bei der vorjährigen Ernte 11 $ 300 Reis bis 12 $ 500 Reis für 15 Kilo. Zu Beginn der diesjährigen Ernte betrugen sie 10 $ 500 Reis.[1])

Die Kaffeeernte hängt sehr von dem Ausfalle der jeweiligen Tabakernte ab. Erzielt der Tabakanbau gute Erfolge, so lassen die Bauern meistens den Kaffee im Stich, und die Ernte desselben wird dann geringer. Nach schlechten Tabakjahren wird wiederum mehr Sorgfalt auf Kaffee gelegt.«

* * *

An diese Konsulatsberichte, die die Ausfuhrzahlen aus den brasilianischen Cacaostaaten bringen, möchten wir noch die Zufuhrzahlen anschliessen, d. h. die Mengen aufgeben, die aus dem Innern zugeführt sind, also exportbereit waren.

Monat	1901/02	1902/03
April	1000 Sack	922 Sack
Mai	6769 »	6331 »
Juni	17109 »	24204 »
Juli	30244 »	28426 »
August	30897 »	28426 »
September	31182 »	34766 »
Oktober	23911 »	38547 »
November	25336 »	25558 »
Dezember	26051 »	48305 »
Januar	17916 »	33207 »
Februar	16498 »	20615 »
März	5043 »	8940 »
	231956 Sack	298247 Sack

Ferner fügen wir an die Verschiffungs-, also die Ausfuhrzahlen von Bahia-Cacao des laufenden Jahres 1903. Es wurden verschifft:

1903	
Januar-Februar	63 074 Sack
März-April	26 674 »
Mai-Juni	7 929 »
Juli-August	29 764 »
September	21 480 »
zusammen	188 921 Sack

in der Zeit vom 1. Januar bis 30. September. Es fehlen nun noch die Ausfuhrzahlen für die drei letzten Monate Oktober, November, Dezember. Um ihre Grösse annähernd festzustellen, ist es gut, nachzusehen, welche Mengen in diesen drei Monaten der beiden letzten Jahre ausgeführt worden sind. Das waren

	1901	1902
Oktober	23 911 Sack	38 547 Sack
November	25 336 »	25 558 »
Dezember	26 051 »	48 305 »
	75 298 Sack	112 410 Sack

Hiernach hätten wir also noch in diesem Jahre rund und reichlich 100 000 Sack zu erwarten. Trifft das zu, worüber Zweifel wohl nicht zugelassen werden brauchen, dann hätten wir eine Bahiaausfuhr von rund

290 000 Sack gehabt,
gegen 231 956 » in 1901
298 247 » » 1902.

Nun fragen wir höflichst bei all den Herren, die vor einigen Monaten die Misserntetrommel so eifrig rührten: Wo ist nun Eure Bahiamissernte, Euer Bahiaausfall von **mindestens** 100 000 Sack? Alle drei Monate Oktober, November, Dezember müssten dann doch keinen Sack mehr bringen! Wir haben aber im vorigen Gordian, Seite 3863, gelesen, dass die September-**Zufuhren** 33706 Sack gross waren,

1) Anmerkung des Gordian:
11 $ 300 reis pro 15 Kilo sind 39,17 Mk. pro 50 Kilo
12 » 500 » » 15 » » 43,33 » » 50 »
10 » 500 » » 15 » » 41,13 » » 50 »
umgerechnet zum heutigen Kurs:
1 $ 000 = 12⁸/₃₂ d englisch.

Digitized by Google

von denen nur 21480 Sack verschifft worden sind. —

Also nochmals: Wo ist die Bahia-missernte? R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. September zusammen — darstellen,

Einfuhren.

Im Monat September 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Zunächst:			
Cacaobohnen	1592400	1543600	1242500
Es kamen im Januar bis September aus:			
Portugal	4642600	4200800	3315900
Ecuador	3696400	3559000	3383400
Brasilien	1950200	2324400	2461900
Dominic. Republik	1935000	1742200	1340400
Brit. Westindien u. s. w.	997500	1210500	996100
Britisch-Westafrika	841500	434000	107100
Venezuela	603700	653400	747900
Deutsch-Westafrika	307100	311500	150800
Ceylon	263500	264200	57700
Niederl. Indien u. s. w.	105900	286600	217200
Grossbritannien	78400	90000	138700
Columbien	46200	95000	68400
Niederlande	31200	333300	238500
Frankreich	20600	81400	58800
Danisch-Westindien	9800	—	58400
Haiti	3800	25900	335600
Cacaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Cacaobutter	1300	1100	900
Cacaopulver	32100	39900	42900
aus den Niederlanden.			
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	900	500	400
Es kamen im Januar bis September aus:			
Niederlande	4200	3600	8000
Schweiz	400	700	1400
Chocolade	46800	45800	30000
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	321100	264900	183000
Frankreich	46200	37100	35500
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4400	5200	4000
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	20700	12400	10600
Frankreich	10500	10100	9600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	76500	65600	77300
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	275500	269200	275800
Grossbritannien	101800	110100	107500
Frankreich	66900	71600	59200
Italien	34400	48400	37100
Mandeln, getrocknet	346800	395400	578500
Im Januar bis September kamen aus:			
Italien	2295200	2607700	1879100
Marocco	616700	707500	631500
Frankreich	303700	340200	305000
Spanien	188900	297000	192900
Vanille	2200	6100	2500
Im Januar bis September kamen aus:			
Madagaskar	24300	34500	17500
Französisch-Australien	21000	23700	12500
Frankreich	9300	11600	6300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1102900	1797200	1372800
Im Januar bis September kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	26018900	13151400	13047900
Serbien	5611900	2455000	3313400
Niederlande	687500	445100	546600
Belgien	384200	188100	249200
Frankreich	243700	602400	3100500
Italien	232800	239900	128200
Türkei	105500	137100	172100
Honig, auch künstlicher	315500	394600	256200
Im Januar bis September kamen aus:			
Chile	684200	632300	538900
Kuba, Portorico	450300	392200	466400
Verein. Staaten v. Amerika	293700	222600	114600
Mexiko	219000	176700	93400
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	500	4900	200

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	60600	67800	53100
Im Januar bis September nach:			
Niederlande	214300	227000	363400
Schweiz	155700	136700	75500
Cacaobutter	87900	133300	88200
Cacaopulver	10600	14300	15000
Im Januar bis September gingen nach:			
Schweden	17400	14200	9200
Verein. Staaten von Amerika	2900	13800	8500
Cacaomasse	51200	37200	19600
Im Januar bis September gingen nach:			
Niederlande	175900	136100	34600
Oesterreich-Ungarn	128100	125400	37700
Chocolade	36700	32600	45200
Im Januar bis September empfingen:			
Grossbritannien	120400	121300	137400
Verein. Staaten von Amerika	32100	19300	20500
Chocoladensurrogate	1100	700	1900
Davon erhielten im Januar bis September:			
Oesterreich-Ungarn	4400	1300	1200
Russland	2000	2200	2300
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	27800	30500	42100
Davon gingen im Januar bis September nach:			
Grossbritannien	191000	206300	259000
Belgien	9800	17000	8200

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	100000	144200	120600
Im Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	165900	143200	101400
Niederländ.-Indien u. s. w.	104100	80300	92500
Britisch-Malakka	39500	113100	8800
Britisch-Südafrika	36100	68400	15000
Mandeln nach Grossbritannien.	700	9700	900
Honig, auch künstlicher	261100	41100	3300
Im Januar bis September gingen nach:			
Freihafen Hamburg	420000	68300	41700
Niederlande	29800	36700	23500
Vanille	200	100	200
Es gingen im Januar bis September nach:			
Oesterreich-Ungarn	800	1100	700
Russland	700	1100	800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	9800	3600	9900
Im Januar bis September erhielten:			
Schweiz	14600	8100	14900
Grossbritannien	7200	5900	12900
Stärkezucker, Maltose, Fruchtzucker, kristallisiert, Karamel	17000	104600	109400
Im Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	754100	1937200	490800
Britisch-Australien	122800	379900	239300

Zuckerrohrzucker in der Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie.

Wer nicht der Meinung ist, dass im Zuckerrohrzucker etwas anderes steckte, als im Rübenzucker, der wird vielleicht zu gründlicherem Prüfen veranlasst, wenn er folgendes anhört: Rohrzucker zahlte bis zum 1. September 1903 in Deutschland 40 Mark für 100 Kilo Einfuhrzoll. Heute braucht man nur 18,80 Mk. für raffinierten und 18,40 Mk. für rohen zu bezahlen. Trotz dieses früheren hohen Zollsatzes von 40 Mk. für je 100 Kilo sind im Jahre 1902 20052 Säcke à 100 Kilo — oder mehr als zwei Millionen Kilo Rohrzucker in Deutschland eingeführt worden. Die Käufer haben für diese eingeführten 20052 Sack Rohrzucker ein Zollopfer von 802080 Mk. bringen müssen. Am 1. September d. J. ist der Einfuhrzoll für Rohrzucker auf 18,80 Mk. für 100 Kilo gefallen und der Preisunterschied zwischen Rohrzucker und Rübenzucker ist heute nicht gross. Die Folge davon war schon in diesem ersten Monat eine rapide gestiegene Einfuhr von Rohrzucker über die deutsche Zollgrenze für deutschen Verbrauch. Obgleich von den Importeuren, zu denen auch wir gehören, viele Schwierigkeiten erst in der zweiten Hälfte des Monats beseitigt waren, hat der September doch schon eine Einfuhr von

321 700 Kilo Rohr-Rohzucker (Zollsatz 18,40)
248 000 » Rohr-Raffinade (Zollsatz 18,80)

gebracht. Das sind ungefähr 5705 Sack. Vom Oktober ist anzunehmen, dass er noch erheblich höhere Einfuhrzahlen bringen wird.

Dabei ist wohl zu beachten, dass der Rohrzucker im Kleinhandel, zum Hausgebrauch, noch gar nicht angeboten worden ist; 95 Prozent — wenn nicht alles — der ganzen Einfuhr ist zu Weiterverarbeitungszwecken bestimmt. Kaum die Konditorei hat sich mit Rohrzucker befasst. Wie in allen neuen Dingen, müssen auch hierin einige Pioniere voraufmarschieren.

Dass im Zuckerrohrzucker ein ganz anderer Charakter steckt, als im Rübenzucker, beweist ferner der alte Ruf, den der sogenannte »Hamburger Kuchensirup« seit Jahrzehnten hat. Freilich, die jüngere Generation und alle die Kuchenbäcker, bei denen die Losung billig, billig! heisst, die haben für derlei Qualitätsunterschiede weder Nase noch Zunge. Aber, so muss man doch fragen, woher stammt das unerschütterliche Renommee, das einzelne Lebkuchenbäcker haben? Warum haben sich einzelne davon einen so sichern treuen Kundenstamm erworben, der viele tausend Mark wert ist, dem kein anderer Braunkuchen schmeckt? Oberflächliche Leute sagen, der Mann hat ein besonderes Rezept, das hat er von seinem Urgrossvater, das ist ein Geheimnis der Familie u. s. w. — Nein, die Sache liegt anders. Dieser Mann hat sich in der Wahl seiner Rohstoffe nicht irre machen lassen. Während der grösste Teil seiner Konkurrenten die braunen Kuchen mit dem salzigen, aromalosen, branstigen, ordinären Rübensirup backt, verwendet er nach wie vor den besten indischen Zuckerrohrsirup. Er bezahlt dafür bloss an Einfuhrzoll 40 Mk auf 100 Kilo, aber seine Zunge sagt ihm, dass er ohne ihn dasselbe Gebäck nicht schaffen kann. So ist's zu erklären, dass bei dem enorm hohen Zoll von 40 Mk. mehr als 100000 Kilo Sirup all die Jahre in Deutschland eingeführt worden sind. Wären die Braunkuchenbäcker nicht kreuzdumm, wenn sie diesen teuren Rohrzuckersirup kauften, wenn ihnen der sehr viel billigere Rübenzuckersirup dasselbe leisten würde? —

Aber, wie oben gesagt, das Bestreben scheinbar billigere Grundstoffe zu verarbeiten, ist überall zu finden. Gerade lesen wir in der »Berliner Bäcker- und Konditor-Zeitung« folgendes:

»Braunkuchen.

Sogenannte Braunkuchen werden nament-

Digitized by Google

lich in und um Hamburg, Schleswig-Holstein, Oldenburg u. s. w. hergestellt.

Man nimmt dazu den ziemlich dunkel aussehenden sogen. »Hamburger Kuchen-Sirup«. Es ist dies ein Fabrikat, welches aus ostindischem Rohrzucker hergestellt sein soll und einen auffallend süssen Geschmack besitzt. Dieser Sirup ist durchaus nicht billig. In Mecklenburg wird er vielfach zu **guten** braunen Pfeffernüssen verwendet.

Um zu billigen Waren nicht den teuren Hamburger Kuchen-Sirup nehmen zu müssen, kann man sich auch ein ähnliches Fabrikat selber herstellen, indem man z. B. 5 Pfd. Traubenzucker mit 5/8 Liter Wasser übergiesst, 5 Pfd. Melis mit 7/8 Liter Wasser dazu thut und das Gemisch durchkochen lässt. Nachdem dies geschehen, rührt man 3—4 Pfd. gewöhnlichen braunen Sirup dazu und giebt dem Gemisch mit Zuckerkulör eine dunkle Farbe.

In dieses Gemisch rührt man soviel Weizenmehl ein, dass ein Teig von mittlerer Festigkeit entsteht, und giebt noch Gewürze und Trieb nach Bedarf dazu

Rezept zu Braunkuchen: 2 Pfd. bester Sirup, 1/2 Zucker wird zusammen aufgekocht, 2 Pfd. Weizenmehl eingerührt. Dann kommen 200 Gr. geschnittene Mandeln. 125 Gr. geschmolzene Butter, 35 Gr. Pottasche, die Schale einer Zitrone, etwas Muskatblüte, etwas Kardamom, 16 Gr. gestossener Zimmt und feingeschnittene Sukkade und eine Messerspitze Nelken dazu. Nachdem der Teig gemacht ist, lässt man ihn gern einige Tage liegen, knetet ihn vor dem Gebrauch tüchtig durch, rollt ihn aus zu beliebiger Stärke und bäckt ihn auf mit Mehl bestäubten Blechen. Vor dem Backen bestreicht man den Kuchen mit verdünntem Ei.«

Also hier haben wir das deutsche Schundwarenprinzip in unverhüllter Form: Es wird hier zugestanden, zu dem in und um Hamburg beliebten Braunkuchen wird »Hamburger Kuchensirup« verwendet, der aus indischem Rohrzucker gemacht ist, aber weil dieser teuer ist, kann man zu »billigen« Waren sich ein ähnliches Fabrikat zusammen mantschen, indem man 5 Pfd. Traubenzucker in 5/8 Liter, 5 Pfd. Melis in 7/8 Liter Wasser auflöst und kocht. Dazu mischt man nachher 3—4 Pfd. gewöhnlichen Rübensirup und mit Zuckerkulör färbt man das ganze so braun, dass es wie indischer Rohrzuckersirup, d. h. wie der echte »Hamburger Kuchen-Sirup« aussieht. — Ja, wenn das keine Falschmünzerei ist, dann giebt's überhaupt keine.

Aber für so dumm, wie die nach diesem Rezept arbeitenden Braunkuchenbäcker die Konsumenten halten, sind sie denn doch nicht; in Scharen strömen sie zur Weihnachtszeit in den Laden der »echten« Braunkuchenbäcker und mit Freuden werden hier die höheren Preise bezahlt.

Dieses Beispiel bringen wir, um klar werden zu lassen, dass Rohrzucker etwas ganz anderes, besonders in seinen gelben und braunen Spielarten ist, als Rübenzucker, und dass er trotz grosser Preisdifferenzen in vielen Fällen weder vom deutschen Markt noch aus dem deutschen Konsum hat verdrängt werden können.

Man weiss, dass wir seit Jahren, den Zuckerwarenfabrikanten vorhalten, sie möchten neue Fabrikationswege suchen, sie möchten davon abgehen, die Mehrzahl ihrer Fabrikate aus reinem, parfümiertem, gefärbtem, angesäuertem Zucker herzustellen, sie möchten mehr Wert auf die Verbindungen von Zucker mit Früchten legen. Kleine Erfolge haben diese Hinweise gehabt, aber noch weite Aecker liegen unbearbeitet da.

Aber auch schon durch den Wechsel in den verschiedenen Spielarten des Rohrzuckers lassen sich viele neue schmackhaftere Zuckerwaren, Karamels, Fondants, Crême-Einlagen herstellen, als wenn man immer und für alles einen und denselben Grundstoff, weisse Raffinade oder weissen Melis, verarbeitet. Leute, die lange Zeit Uebersee gewesen sind, weisen für den Hausgebrauch allen Rübenzucker von sich und benutzen gelbe Rohrzucker. In Holland wird gelber und brauner Rohrzucker fast ausschliesslich zu Milchspeisen genommen und Rahmbonbons, aus Rohrzuckermischungen gekocht, müssen köstlich schmecken. Ebenso schön müssen Crêmetafel- oder Pralinéfüllungen aus Rohrzucker und Rahm, schwach vanilliert, schmecken.

Vorschläge für die Verwendung des Rohrzuckers bei der Fabrikation von Tafel- und Dessert-Chocoladen und Konfitüren lassen sich wohl ohne weiteres machen. Besser aber ist's, wenn jeder Fabrikant dabei die Zusammenstellungen nach eigenem Geschmack macht; dann ist man sicher, dass nicht wieder in Zukunft alle Chocoladen in ganz Deutschland über einen Leisten geschustert sind und dem zufolge ganz gleich schmecken.

Zu berücksichtigen ist, dass die besseren Chocoladen, deren Cacaogehalt aus feinem und feinstem Guayaquil und Venezuela-Cacao stammt, die in ihrem Cacao ein gutes Eigenaroma haben, weder grossen Aromazuschuss aus Vanille noch aus Rohrzucker zu bekommen braucht. Die Rezepte für diese feinen Chocoladen würden also so lauten:

Digitized by Google

I

20 Pfd. Arriba
10 « Venezuela
5 » Trinidad
5 » Ceylon
60 » feinste reinste Rohrzucker-Raffinade A

oder

II

15 Pfd. Arriba
10 » Machala
10 » Trinidad
5 « Venezuela
60 » feinste reinste Rohrzucker-Raffinade A

oder

III

10 Pfd. Arriba
10 » Machala
10 » Trinidad
10 » Venezuela
60 » feinste reinste Rohrzucker-Raffinade A.

Wer nach diesen Vorschriften sogenannte Fondant-Chocoladen, also leichtschmelzende Speise-Chocoladen machen will, der wird die Rohrzucker-Raffinade vorher zu Fondant verkochen und sie in dieser Form mit der Cacaomasse vermischen; er wird dann auch Cacaobutterzusätze von 6 — 8 — 10 Pfund machen, wird aber so vorsichtig sein, dazu nur Cacaobutter zu verwenden, die aus eben diesen Bohnensorten gepresst worden ist, die er in seinem Rezept hat. Wird bei der Auswahl der Butter nicht Vorsicht geübt, wird z. B. Butter aus ordinärem Samana, Thomé, Domingo, zum Flüssigmachen einer so guten Speise-Chocolade verwendet, dann wird das feine Bohnen-Aroma verdeckt und verdorben und die fertige Chocolade hat dann keinen höheren Genusswert, als ob sie aus ganz gewöhnlichen Cacaosorten stammte.

Diese gewöhnlichen Cacaosorten, zu denen alle Provenienzen zu rechnen sind, die keinen ausgesprochenen Charakter haben, also Bahia, Thomé, Grenada, Para, Samana u. s. w., müssen, weil sie aromaarm sind, einen Aromazuschuss bekommen und weil die aus diesen Konsumbohnen hergestellten Chocoladen durchweg eine langweilige Geschmackseintönigkeit zeigen, kann hierbei der Rohrzucker der Erretter aus dieser Gefahr werden. Und dieses ist der Hauptgrund dafür, dass wir ihn nun schon zum dritten mal warm allen Fabrikanten empfehlen, die diese Eintönigkeit mitempfinden und uns Recht geben, wenn wir sagen, die meisten Fabrikanten sind heute nicht im stande, ihre eigene Zweimark-Chocolade von ihrer Anderthalbmark-Chocolade am Melangeur sicher zu unterscheiden. Bei Konfitüren wie bei leichtschmelzenden Chocoladen ist's noch schwieriger. Anders aber ist es, wenn sowohl im Cacao als auch im Zucker jede Nummer seine eigene Mischung hat. Machen wir dafür einmal Vorschläge.

Einmarks-Chocoladen können bestehen aus:

10 Pfd. Thomé-Cacao
10 » Bahia- »
10 » Samana- »
10 » Domingo- »
40 » braunem Rohrzucker Type K
20 » weicher weisser Rohrraffinade B

oder aus

20 Pfd. Thomé-Cacao
20 » Bahia- »
20 » braunem Rohrzucker Type K
20 » gelbem » » E
20 » hellem Trinidadzucker » C

oder aus

20 Pfd. Thomé-Cacao
20 » Samana- »
30 » Rübenmelis
10 » braunem Rohrzucker Type K
20 » hellem Trinidadzucker » C

oder aus

20 Pfd. Bahia-Cacao
10 » Thomé- »
10 » Samana- »
45 » Rübenmelis
15 » Trinidadzucker L

oder aus

40 Pfd. Thomé-Cacao
20 Pfd. fein
20 » mittel
30 » hellgelbem Rohrfarin F
10 » weisser Rohrraffinade B
20 » Rübenmelis

u. s. w.

Man sieht, es lassen sich nicht bloss 5, sondern 500 verschiedene Rezepte für eine Einmarkschocolade machen, von denen, was die Hauptsache ist, jede Mischung durch den Zuckerwechsel einen ausgesprochenen anderen Charakter erhält. Noch mehr Abwechslung kann man hineinbringen, wenn man bald den Zucker trocken in den Melangeur schaufelt, bald ihn zu Fondant verkocht, mit den Cacaokernen, oder wenn man seine Chocoladen aus Cacaomasse arbeitet, mit dieser vermischt. Sirup soll bei Rohrzucker nicht verkocht werden.

In derselben Art wird man die Chocoladen zu 1,20, 1,50, 1,60, 2,00 Mk. Detailverkauf zusammenstellen und jede Sorte wird, leicht erkennbar, anders schmecken. Da man in einigen Fabriken schon über die ersten Versuche hinaus ist, wird man die Rohrzucker-Chocoladen demnächst schon antreffen. Unsere Aufgabe wird es nun zunächst sein, dafür zu sorgen, dass nun auch immer die verlangten Sorten Rohrzucker vorhanden sind. Zu dem Zwecke ist ein

Digitized by Google

englischer Vertreter der grossen Crossfield-schen Raffinerie in Liverpool schon seit acht Tagen in Hamburg, um mit uns wegen der Uebernahme des Alleinverkaufs für Deutschland und einige andere Länder zu unterhandeln. Die Fabrik fabriziert genau die Arten, die wir brauchen und da sie kein Lot Rübenzucker verarbeitet, haben wir dafür, dass wir nun auch immer wirklichen Zuckerrohrzucker bekommen, die beste Bürgschaft. Ein den Verhältnissen angemessenes Lager wird von uns in Hamburg unterhalten werden; wir können uns also rühmen, erste Hand für den Import von Zuckerrohrzucker geworden zu sein. —

Dann noch eins: Seit uns der grosse Geschmacks- und Geruchsunterschied wieder besser bekannt geworden ist, der besonders zwischen den braunen Rohr- und Rübenzuckerarten besteht, haben wir eine Erklärung dafür gefunden, dass das braune sogenannte Suppenpulver einmal Lebensberechtigung gehabt haben kann, die es in der heutigen Verfassung nicht mehr hat. Seine Lebensberechtigung wird aus der Zeit stammen, in der Kolonialzucker in weiss und braun noch Konsumzucker waren; denn eine Mischung aus schönem, aromatischem Zuckerrohrzucker, Mehl und Cacao in einigermaassen vernünftigem Verhältnis giebt eine gut schmeckende rundliche Suppe.

Alte Rezepte, aus den siebziger Jahren stammend, die uns dafür vorliegen, geben folgende drei Mischungen für »braune Suppenchocoladen«.

Rezept A.

»Nimm 20 Pfd. Cacaomasse, Mischung Nr. 3, zerhacke diese in kleine Stücke und lasse sie im warmen Melangeur zum heissen Brei zerlaufen; dann schütte 72 Pfd. braunen Kolonialfarin, 7 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Gewürzzucker dazu, lasse sich alles gut vermischen und wenn das geschehen, wird es warm durch ein mittleres Sieb getrieben.

Rezept B.

Eine billige Sorte bestand aus

15 Pfd. Cacaomasse
7 » Mehl
77 » braunem Kolonialfarin
1 » Gewürzzucker.

Rezept C.

Eine dritte noch billigere Sorte bestand aus

12 Pfd. Cacaomasse
10 » Mehl
77 » braunem Kolonialfarin
1 » Gewürzzucker.

Wir haben uns in einer Reibeschale diese Mischungen bereitet und müssen sagen, sie sind zu geniessen, was sich von dem heute im Handel befindlichen Suppenpulvern in den meisten Fällen nicht sagen lässt. (Wir haben am 2. September in Hannover in einem Ladenfenster, Grupenstrasse Nr. 2, wieder mit einem grossen gedruckten Schilde ausgestellt gesehen: »Chocoladenpulver Pfund 50 Pfg.« Wir haben uns ein halbes Pfund gefordert, gekauft, mit 25 Pfg. bezahlt. Kein Mensch sagte ein Wort, dass das kein »Chocoladenpulver«, sondern ein Surrogat sei. Ja auf die Frage: »Sagen Sie, Fräulein, ist das auch eine gute Qualität, kann man daraus für Kinder eine gute Chocolade kochen?« hiess es: »Gewiss, mein Herr, wir verkaufen sehr viel davon.) — Das einmal wieder nebenbei, um zu zeigen, dass das brauné Zeug immer noch und immer noch falsch deklariert im Lande herumläuft. —

Cacaomarkt.

Bericht vom 3. November 1903.

Aus **Hamburg** kann gemeldet werden, dass die Umsätze in den letzten 14 Tagen sehr klein gewesen sind und dass die Preise für Lagersorten weiter nach unten gedrängt worden sind. Feine Thomésorten drehten sich um 54 bis 54,50 Mk. herum; diese Preislage liess sich auch nicht durch einige Scheinangebote ändern, in denen »proponiert« wurde, diese Sorte mit 53 Mk. cif Hamburg zu schaffen. Wo es bei 53 Mk. zu Geschäften gekommen ist, hat es sich meist um sogenannte »Fixereien« gehandelt, d. h. es haben die Verkäufer in Hamburg auf gut Glück Kontrakte gemacht: sie bauen auf das, was hier im Gordian als wahrscheinlich vorgetragen worden ist und verkaufen nun schon immer lustig darauf los zu Preisen, zu denen heute noch nicht einzukaufen ist. Es mag diese seit Jahren beliebte, wenn auch nicht immer bewährte Methode als ein Zeichen dafür gelten, dass allgemein ein nach unten gleitender Markt für die nächsten Monate erwartet wird. Man wird nun hoffentlich in Käufers Kreisen daran denken, dass auch die Abwärtsreise eine Endstation hat und wird, wenn die Preise für feinen Thomé oder ebensoguten Bahia auf Parität 50—51 Mk. cif Hamburg angekommen sind, nicht weiter mit Eindeckungen warten, in der Annahme, man könne eines Tages noch zu 45 oder 40 Mk. kaufen. Noch immer hat sich in Produkten, die spekulativen Schwankungen unterworfen sind, das von uns sogenannte »englische« Einkaufssystem als vorteilhaft bewährt: Ist der Preis auf einen normalen Stand gekommen, bei einer Grenze, die den Bohnenproduzenten und den Vermittlern einen angemessenen Gewinn lässt, dann wird auf 6—8 Monate hinaus

Digitized by Google

eingekauft. Als normalen Preisstand bezeichnen wir Forderungen von 50—51 Mk. für gesunde, gut reife, reine Ware cif Hamburg geliefert. —

Thomé-Cacao ist auf diesen normalen Stand noch nicht angekommen; die für Oktober erwarteten grossen Zufuhren sind zwar nicht ausgeblieben, der erste Dampfer hat 14 220 Sack, der zweite 17 402 Sack, der dritte 11 210 Sack gebracht und in den ersten Novembertagen werden weitere 12-15000 Sack erwartet. Aber der Abzug ist noch immer zu gut gewesen, so dass der Stock in Lissabon den Inhabern noch nicht recht Anlass gegeben hat, sich den Geboten der Käufer anzupassen.

Bahia, über den weiter unten noch eingehender berichtet wird, wurde bis zu 49½ s auf November-Dezemberabladung angeboten, in London zu 49 s; in den letzten Tagen aber waren die Forderungen 50 s, und niedrigere Gebote wurden abgelehnt.

Von Kamerun-Cacao sind verschiedene Partien neu hereingekommen; Inhaber forderten 52 und 53 Mk. dafür, einzelne Partien sind mit kleinen Untergeboten weggegangen.

Guayaquil-Cacaos wie auch Venezuela-Sorten haben ihren Preisstand wenig geändert; Winter-Arribas sollen 64 s kosten, für Machala wird 59 s gefordert; ordinäre und mittlere Trinidadsorten sind für etwas niedrigere Gebote offen, aber bessere Qualitäten, von denen nie viel lagert, behaupten nach wie vor ihren Preis. —

Ueber Bahia-Cacao wird uns noch berichtet:

Der Bahia-Markt hat sich nicht so nachgiebig gezeigt wie allgemein erwartet wurde, denn die letzten von Bahia direkt vorliegenden Offerten zeigten wieder eine festere Tendenz; da aber Käufer in ihrer Zurückhaltung verharren, so fragt es sich, ob die Festigkeit von Dauer sein wird. — Nähere Nachrichten über die Höhe der im Oktober in Bahia hereingekommenen Zufuhren liegen noch nicht vor. —

London meldet:

London, den 24. Oktober 1903.

Am Dienstag, den 27. ds., kommen 1450 Sack Cacao zum Verkauf.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte 1595 Sack Kolonienware und 2037 Sack Anslandsware zum Verkauf. Die Nachfrage war sehr flau; 695 Sack wurden zu regelmässigen Preisen verkauft. Trinidad wurde nur teilweise zu 1 Mk. niedrigeren Preisen verkauft; Grenada und andere West-Indische waren ebenfalls 1 Mk. niedriger; fremde Sorten waren flau und meistens zurückgezogen; Ceylon blieb ruhig, erzielte aber frühere Werte.

Der Privatmarkt brachte bei ruhiger Tendenz nur kleine Orders zu unveränderten Preisen. Es wurden

250 Sack fein Afrika zu 62 Mk.
100 » Guayaquil » 69 » gehandelt.

Die Londoner Abladungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1200 Sack, die Anlieferungen waren dagegen ungefähr so wie im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2750 Sack verkleinerte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 6000 Sack aufwies.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 17. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
	1259	2837	1177	63716
gegen dieselbe Woche 1902	1210	2666	2550	69724

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 30. September betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1899—1900	89267	25267	40721	155255
1900—1901	56209	32363	48443	137015
1901—1902	65228	59889	44793	169910
1902—1903	68679	50812	74912	194403

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 42 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
168814	197758	111101	141184	55183	65129	63716	69724	96435

London, 31. Oktober 1903.

Am Dienstag, den 3. ds., werden in Auktion

94 Ballen Ceylon Cacao
303 » Trinidad »
1038 » andere Sorten

zum Verkauf kommen, ferner

57 tons Cadbury's Cacaoschalen.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte 1744 Sack Kolonienware und 516 Sack Auslandsware zum Verkauf. Die Auktion verlief ruhig und in und nach derselben wurden 741 Sack zu festen Preisen verkauft, u. z.

450	Sack	Trinidad	(Angeb. 486 Sack)	zu Mk.	68—72
8	»	Grenada	(» 26 »)	» »	61
263	»	Jamaica	(» 664 »)	» »	51—62
40	»	Caracas	(» 133 »)	» »	59
20	»	Guayaquil		» »	69
10	»	Colombia		» »	64
518	»	Ceylon			
162	»	Afrika			
87	»	Samana		wurden zurückgezogen.	
79	»	Puerto Cabello			
25	»	Venezuela			

Der Privatmarkt war ebenfalls ruhig mit kleinen Käufen zu unveränderten Preisen:

130 Sack Afrika zu Mk. 54—58
50 » Guayaquil » » 75
150 » Ceylon » » 66

Die Londoner Anlieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 770 Sack, die Abladungen waren 180 Sack kleiner als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1790 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 6600 Sack aufwies.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 43 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
121123	127649	77766	88631	35135	44100	36476	33069	48979
Auslandsware								
48913	72598	35880	55309	21012	21968	25453	35454	44052
170036	200247	113646	143940	56147	66068	61929	68523	93031

Digitized by Google

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 24. Oktober endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	131	360	32	16291
Grenada	33	415	35	9456
And. West-Ind.	184	46	18	3684
Ceylon u. Java	39	423	614	7045
Guayaquil	2	55	54	12098
Brasil. u. Bahia	201	—	—	1520
Afrika	609	1030	97	4911
AndereAusländ.	523	216	114	6924
Zusammen	1722	2545	964	61929
gegen dieselbe Woche 1902	2494	2756	939	68523

Ueber **Trinidad-Cacao** wird berichtet:

Port of Spain, 9. Oktober 1903.

In den letzten 14 Tagen war das Wetter verhältnismässig trocken und aus manchen Gegenden verlautet, dass dieser Wechsel wahrscheinlich das Ausreifen der schon weiter entwickelten Früchte beschleunigen wird. Aus diesem Grunde erwarten wir eine Vorernte, bevor die eigentliche Ernte auf dem Markte erscheint. Diese beginnt erst Mitte Januar, sodass wir im November und Dezember auf ziemlich knappe Ankünfte gefasst sein müssen. In den letzten 14 Tagen war die Anlieferung ganz unbedeutend, denn nur 320 Sack kamen in diesem Zeitraum an. — Die Preise bleiben steigend, was vollkommen begründet ist, einerseits durch die Lage hier, andererseits durch den allgemeinen Stand des Artikels überhaupt.

Wir notieren wie folgt:

Rot ordinär Santa Rita	$ 14,25
Schön roter El Salvador	» 14,50
Plantacion Agua Santa	» 14,75—15,—

pro 50 Kilo, erste Kosten, mit starker Neigung zu weiterer Hausse.

Die Abladungen in den letzten Tage betrugen 264 Sack nach Europa gegen 814 Sack im gleichen Zeitraume des Vorjahres, 56 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen — Sack im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

Unser Gesamtexport in Cacao stellt sich während der letzten fünf Jahre, vom 1. Januar bis 9. Oktober gerechnet, folgendermassen:

1903 152765 Sack, davon 51090 Sack nach d. Ver. Staat.
1902 152149 » » 37974 » » » » »
1901 111829 » » 33065 » » » » »
1900 150404 » » 39880 » » » » »
1899 139556 » » 35404 » » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 3. November 1903.

Der höchste Preis seit 14 Monaten ist heute in der Amsterdamer Auktion für Van Houtens Cacaobutter bezahlt worden. Seit September 1902 haben die Preise nicht höher gestanden; das ganze Jahr hindurch hielten sich die Preise um 60 cents herum, nur der August erreichte 65 c, und heute sind die Preise bis auf 69½ cents gestiegen. Die Auktion setzte mit 65¼ c ein, schloss mit 66¾ c; dazwischen liegen Käufe bis 69½ c. Die mit dem Oktober begonnene Aufwärtsbewegung hat im November also eine Fortsetzung gefunden und da dieses nicht im heissen Sommer wie 1901/1902, sondern in der wirklichen Bedarfszeit geschieht, kann man wohl sagen, dass sie ihre Ursache in den verhältnismässig kleinen freien Vorräten und der grösseren Nachfrage hat.

Die in Amsterdam weiter vorgebrachten 13 800 Kilo holländische und 5000 Kilo deutsche Nebenmarken haben ebenfalls ihren Teil an der Aufwärtsbewegung bekommen. Dejongs Butter und Mignon-Marke sind mit 62½ cents bezahlt worden, während das kleine markenlose Lot von 30 Ballen holländischer Herkunft nur 57¼—57¾ c erzielt hat. Hier wird es sich um recht geringe Ware gehandelt haben.

Auch in London ist ein höherer Preis erzielt, als das ganze Jahr hindurch üblich gewesen ist. Bestimmend hat wohl darauf gewirkt, dass von den angekündigten 90 Tons Cadbury 40 Tons vor der Auktion verkauft worden sind, so dass am Auktionstage nur noch 50 Tons frei blieben. Diese erzielten 12 d, also einen runden vollen Schilling pro 1 lbs. Das ist seit November 1902 der höchste Preis. —

Nicht ohne Einfluss auf diese Gestaltung des Marktes ist der Rückgang des deutschen Exportes in Cacaobutter, der natürlich keine andere Ursache hat, als in dem gesteigerten Inlandsverbrauch zu suchen ist. Eine ganze Reihe von Fabrikanten, die bis zum Frühjahr noch Butterverkäufer waren, treten jetzt seit einigen Wochen als Käufer auf. Die grösste deutsche Butterproduzentin, Reichardt, die uns für Export monatlich mehr als 20 000 Kilo geliefert hat, hat einen Abnehmer für die Fabrikation von Cacaobutterseife gefunden, die in den nächsten Tagen in den Konsum geht. Dafür werden grosse Mengen monatlich festgelegt. Ein Beweis dafür, dass Deutschland für den Export nicht mehr so grosse Mengen anzubieten hat, als im vorigen Jahre, lehrt die Statistik, die wir allmonatlich bringen. Es wurden ausgeführt:

	1902		1903	
Juni	116 100	Kilo	78 000	Kilo
Juli	56 800	»	52 600	»
August	98 300	»	73 300	»
September	133 300	»	87 900	»
	404 500	Kilo	291 800	Kilo

Diese vier Monate 1903 haben also auf dem Weltmarkt ein Konsumdefizit von 113 000 Kilo geschaffen, gegenüber 1902. Und wie es scheint, spürt man sowohl in Holland als in England diese fehlenden Mengen. —

Im deutschen Inlandsmarkt lassen sich keine Preise feststellen; immerhin werden Käufer damit rechnen müssen, für gute Qualitäten 260 Mk., für geringere Sorten 255—257 Mk. pro 100 Kilo zahlen zu müssen.

Digitized by Google

Allerlei.

Einfuhr- und Ausfuhrzahlen, die wir genau an anderer Stelle vorführen, lehren, dass auch der Monat September ruhig wie seine Vorgänger die Einfuhr von Cacaobohnen geleitet hat. Nicht wie alle Welt annahm, haben sich Ende August überall in Deutschland leere Läger gezeigt, die nun im September in stürmischer Hast gefüllt sein wollten, sondern so ruhig, als hätte der 1. September gar nichts neues gebracht, sind die nötigen Bohnenmengen über die Grenze gerieselt. Ende September hatte die deutsche Bohneneinfuhr immer noch einen Rückgang gegen 1902 zu melden und das wird heute noch nicht besser sein. Es sind in den ersten neun Monaten 1903 nur 15 668 600 Kilo Cacaobohnen eingeführt worden gegen 15 734 700 Kilo im Jahre 1902. Ist das auch nur ein Rückgang des Verbrauches von 66 100 Kilo in neun Monaten, so ist es doch immerhin ein Rückgang. Bedeutung für den Weltmarkt gewinnt diese Feststellung trotzdem in dem Nachweis, dass auch der deutsche Cacaoverbrauch eine Grenze hat. Blickte man auf die Entwickelung der deutschen Cacaoindustrie der letzten 20 Jahre, dann hatte man leicht den Eindruck, als müsse der Bedarf in diesen süssen Artikeln von Jahr zu Jahr in gleicher Steigerung zunehmen. Das Jahr 1883 schickte 2679000 Kilo Cacaobohnen über die deutsche Grenze; 1893 wurden 7961000 Kilo verlangt und das laufende Jahr wird 20 000 000 Kilo verbrauchen. So angesehen, lässt sich leicht von »riesigem Aufschwung« leitartikeln. Aber näher betrachtet, sieht man, dass seit vier Jahren ein merkbarer Stillstand eingetreten ist.

1899	forderte	18 500 000	Kilo
1900	»	19 254 000	»
1901	»	18 517 400	»
1902	»	20 687 000	»

und wir schätzen

1903	auf	20 500 000	»

Man sieht: Mit der Zunahme ist's eine arge Quälerei geworden; die Jahre, die regelmässig ihre Einfuhrzahlen um 1, 2, 3 Millionen Kilo vergrössern konnten, sind vorüber. —

Den grössten Anteil an der Bohneneinfuhr hat und behält wohl auch für die Zukunft Afrika. Dieser Erdteil hat uns aus seinem Westen bis heute 5 719 200 Kilo gebracht, während Ecuador nur 3696400 Kilo, Brasilien 1 950 200 Kilo, die Dominikanische Republik 1 935 000 Kilo geliefert hat. Afrika liefert also mehr als den dritten Teil des ganzen deutschen Bedarfes.

Die Einfuhr von Chocoladen aus der Schweiz steigt weiter, dank der guten gleichmässigen Verarbeitung fast aller in der Schweiz für den Export arbeitenden Fabriken. In neun Monaten 1902 lieferte die Schweiz 264 900 Kilo nach Deutschland, in diesem Jahre sind es schon 321 100 Kilo, also schon wieder 56 000 Kilo mehr. Zum Zollsatze von 80 Pfg. fürs Kilo haben dafür 256 880 Mk. Zoll bezahlt werden können, und trotzdem dieser hohe Zoll die deutsche Industrie genügend schützen könnte, die schweizer Chocoladen erheblich verteuert, finden diese Chocoladen in Deutschland einen sich steigernden Absatz.

Die Ausfuhr deutscher Chocoladen bleibt in ihren alten Grenzen, ebenso die Ausfuhr von Cacaopulver.

Die Einfuhr von Cacaopulver, die in neun Monaten

1901	435 500	Kilo
1902	376 400	»
1903	371 700	»

betragen hat, zeigt auf den ersten Blick keine grosse Veränderung. Wenn man aber bedenkt, dass in den letzten Jahren diesseits der Grenze mehrere holländische Firmen Filialfabriken errichtet haben und dass trotzdem die Einfuhr nach Deutschland nicht wesentlich zurückgegangen ist, so fühlt man doch, dass die Vorliebe für holländischen Cacao der alten eingeführten Marken nicht zurückgegangen ist.

Die Herren Julius Kurz & Oscar Kutzner zeigen an, dass sie in den nächsten Tagen in Berlin, Reinickendorferstrasse 28, eine neue Cacao- und Chocoladenfabrik errichten werden.

Lissabon meldet, dass der am 29. Oktober angekommene Dampfer »Malange« 11 210 Sack (eine andere Stelle meldet 10 707 Sack) Thomé-Cacao angebracht hat: 5—6000 Sack hat er wegen Platzmangels zurücklassen müssen, die nun in den ersten Novembertagen eintreffen sollen. Der Oktober hat somit 42 832 Sack gebracht. Die ersten zehn Monate haben in diesem Jahre

	262 941	Sack	
gegen	220 255	»	in 1902
	201 225	»	» 1901
	151 722	»	» 1900

geliefert.

Am 24. Oktober betrug der Stock im Lissaboner Zollhause 36 946 Sack, obige 11 000 Sack haben ihn danach auf ca. 48 000 Sack gebracht.

Digitized by Google

Thomé-Cacao. Vom 10. bis 17. Oktober wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von:

240 000	Mark	nach	Hamburg
158 000	»	»	New-York
102 000	»	»	Liverpool
24 000	»	»	St. Petersburg
34 000	»	»	London
7 000	»	»	Amsterdam
7 000	»	»	Antwerpen
zus. 572 600	Mark.		

Thomé-Cacao. Vom 17. bis 24. Oktober wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte

von M.	163 000	nach	Liverpol
»	113 000	»	Hamburg
»	66 000	»	Antwerpen
»	58 000	»	New-York
»	52 000	»	Rotterdam
»	8 000	»	London
»	6 000	»	Valencia d'Alcantara
»	4 000	»	Amsterdam
M.	470 000.		

Die Ausfuhr schweizer Chocoladen nach den Vereinigten Staaten ist von

145 625 Francs im Jahre 1902
auf 614 055 » » » 1903

berechnet auf die ersten neun Monate der beiden Jahre, gestiegen. — Man merke sich auch dieses Zeichen gefl. vor.

Cacao-Einfuhr und Chocoladen-Iudustrie in Amerika. Das Departement of Commerce and Labor in Washington veröffentlicht durch sein »Bureau of Statistics« Angaben, welche zeigen, dass die Cacaoeinfuhr von 9 Millionen lbs. im Jahre 1883 auf 24 für 1893 und für 1903 auf 63 Millionen lbs. gestiegen ist. Der Wert der Einfuhr von Rohcacao stieg von $ 1 000 000 in 1883 auf $ 4 000 000 in 1893 und nahezu $ 8 000 000 in 1903. Inzwischen ist die Einfuhr von bearbeitetem Cacao und Chocolade von

1467 977 lbs. in 1897 i. Werte von $ 239 819
auf 690 824 » » 1903 » » » » 144 823

gefallen.

Beides, Cacao und Kaffee, ist in den letzten Jahren in den Vereinigten Staaten in der Gunst des Publikums sehr schnell gewachsen, im Gegensatz zum Thee, welcher keine Zunahme des Konsums zeigt. Die Kaffee-Einfuhr stieg von

515 000 000 lbs. in 1883
auf 1 091 000 000 » » 1902
und auf 915 066 380 » » 1903

Die Thee-Einfuhr belief sich auf

73 000 000 lbs. im Jahre 1883, und nur
75 000 000 » » » 1902, doch waren es
108 000 000 » » » 1903.

Also das Anwachsen der Cacao-Einfuhr war grösser im Verhältnis zu der des Kaffees und bei weitem grösser als die von Thee.

Ein anderes offenbares Zeichen der wachsenden Beliebtheit des Cacaos und seines Produktes, der Chocolade, im Volke der Vereinigten Staaten liegt in der Thatsache, dass die Zahl der Cacao und Chocolade verarbeitenden Anlagen im Jahre

1880 7 betrug;
1890 11;
1900 24;

und das darin angelegte Kapital wuchs von

$ 530 500 im Jahre 1880
auf » 6 890 732 » » 1900

Der Wert der bei der Herstellung verwandten Maschinen und Werkzeuge stieg von

$ 812 403 im Jahre 1880
auf » 6 876 682 » » 1900

und der Wert der Produkte von

$ 1 302 153 im Jahre 1880
auf » 9 666 192 » » 1900

Raffinerie-Vereinigung. Wegen der billigen Angebote in gem. Zuckern seitens der Genthiner Raffinerie (Mk. 17.50 frei Magdeburg) hat, wie die »Hamb. Nachr.« erfahren, in Berlin eine Beiratsitzung der Raffinerie-Vereinigung stattgefunden. Es heisst, dass den Raffinadehändlern weitere Vergünstigungen bei der Umsatzprämie seitens der Vereinigung gewährt und dass die Frachtenparität ermässigt werden soll. Es heisst ferner, dass die Raffinerie Jacob Hennige, wenn nicht ganz wesentliche Zugeständnisse gemacht werden, um den Kampf erfolgreich führen zu können, bereits jetzt zu kündigen und eventuell an ein Schiedsgericht zu appellieren beabsichtigt, falls der Austritt nicht genehmigt werden sollte. Schwierigkeiten dürften für die Behandlung der schwebenden Abschlüsse auf November/Dezember-Lieferung entstehen, da durch eine Preisermässigung die Händler geschädigt werden. Ob durch die beabsichtigten Zugeständnisse Genthin aus dem Felde geschlagen werden kann, erscheint fraglich, da ja diese Raffinerie 1 Mk. die 50 kg billiger als die Vereinigung anbietet.

Am 24. Oktober ist Herr Dr. **H. Volquartz,** technischer Direktor der Zuckerfabrik Heilbronn, nach längerem Leiden im besten Mannesalter verstorben.

Jork (Han.) Die Landwirtschaftskammer der Provinz Hannover beabsichtigt im hiesigen Kreise eine Marmeladenfabrik anzulegen. (K.)

Wurzen i. Sa. Gerling & Rockstroh eröffneten Wenzeslaigasse 42 eine Verkaufsstelle. (K.)

Neustadt a. H. Frl. Gertrud Suschke hat das Chocoladen- und Konfitüren-Geschäft von Theodor Trautwein Wwe. käuflich übernommen und führt dasselbe unter der Firma Theodor Trautwein Wwe., Inhaberin Gertrud Suschke, weiter. (K.)

St. Gallen (Schweiz). Die Firma Geb. Iselin, Zuckerwaren-Geschäft hier, hat in Zürich III, Zurlindenstrasse 53, eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

München. Die Firma Georg Keller, Zuckerwaren-Geschäft, Corneliusstrasse 15, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Digitized by Google

Die diesjährige Traganthernte in Anatolien. Das Ergebnis der vorjährigen Ernte anatolischen Traganths wird nachträglich auf etwa 4500 Sack angegeben.

Die diesjährige Ernte wird nach Schätzungen von sachkundiger Seite etwa um 500 Sack geringer sein. Hierzu treten noch 1200 Ballen, die Anfangs September noch unverkauft vom Vorjahre lagerten.

Die Zufuhren der neuen Ernte auf dem Konstantinopeler Markt haben sich im Vergleiche zu derselben Periode des Vorjahres langsamer und in geringerem Umfange vollzogen. Die neue Ernte weist mehr blonde als weisse Sorten auf.

Seit Januar l. J. waren die Preise für Traganth beständig gesunken und hatten im Juli-August einen seit acht Jahren nicht gekannten Tiefstand erreicht. Mit Anfang September haben sie indessen begonnen, wieder zu steigen, und die Konstantinopeler Exportfirmen hoffen, dass diese Bewegung auch noch eine Zeitlang anhalten wird, da Marseille, Hamburg, London, Liverpool und New-York infolge der schlechten syrischen Ernte ausschliesslich auf anatolischen Traganth angewiesen sind.

Mitte September 1903 standen die Preise etwa folgendermassen:

	Piaster pro Oka
Feine weisse Sorten . . .	22—26
Weisse	19—22
Blonde	15—19
Gelbe	10—15
Geringe	8—10
Skardo	6— 8

(Bericht des Kais. Generalkonsulats in Konstantinopel.)

Zuckerproduktion in den hauptsächlichsten Produktionsländern Europas. Nach einer in der Zeit vom 14. bis 24. Oktober d. Js. gehaltenen Umfrage der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik stellt sich die voraussichtliche Rübenverarbeitung und Zuckerproduktion in den hauptsächlichsten Ländern Europas während der Kampagne 1903/4 im Vergleich zu der vorhergehenden, wie folgt:

Länder	Im Betrieb befindliche Fabriken		Rübenverarbeitung		Zuckerproduktion	
	1903/4	1902/3	1903/4 t	1902/3 t	1903/4 t	1902/3 t
Deutschland .	384	390	12171380	11255958	1803160	1750670
Oesterreich-Ungarn. .	215	216	7542600	7130600	1116500	1050900
Frankreich . . .	296	319	6315300	6266900	757000	823600
Belgien	100	100	1645000	1441000	215300	200000
Niederlande . .	29	24	1023000	699000	129300	102300
Russland . . .	275	277	7604000	8852800	1103000	1169600
Schweden . . .	16	16	825878	505000	110795	73400
Dänemark. . . .	7	7	415000	303000	51900	37067

Zu der vorstehenden Zusammenstellung sei bemerkt, dass in der Zuckerproduktion Deutschlands mitenthalten ist die Produktion der selbständigen Melasseentzuckerungsanstalten (1903/4: 125 000 t und 1902/3: 121 900 t).

Die Ausbeute der Rüben verarbeitenden Fabriken Deutschlands stellt sich durchschnittlich auf 13,79 Prozent gegen 14,47 Prozent im Vorjahre.

Die voraussichtliche Rübenverarbeitung der laufenden Kampagne weist gegen die der vorhergehenden Kampagne nur bei Russland eine Abnahme auf, und zwar um 14,11 Prozent, während sie bei Deutschland um 8,13 Prozent, bei Oesterreich-Ungarn um 5,78 Prozent, bei Frankreich um 0,77 Prozent, bei Belgien um 14,16 Prozent, bei den Niederlanden um 46,35 Prozent, bei Schweden um 63,54 Prozent und bei Dänemark um 36,96 Prozent zugenommen hat. Die voraussichtliche Zuckerproduktion ist zurückgegangen im Vergleich zur Vorkampagne in Frankreich um 8,08 Prozent und in Russland um 5,69 Prozent, gestiegen ist sie dagegen in Deutschland um 3 Prozent, Oesterreich-Ungarn um 6,24 Prozent, Belgien um 7,65 Prozent, in den Niederlanden um 26,39 Prozent, Schweden um 50,94 Prozent und Dänemark um 39,74 Prozent.

(Verein der Deutschen Zucker-Industrie, Abteilung der Rohzuckerfabriken.)

Schweden. Festsetzung besonderer Zölle bei der Einfuhr von Zucker aus Prämien gewährenden Ländern. Nach einer Königlichen Verordnung vom 29. August 1903 sind die besonderen Zölle, welche von der durch Artikel 7 des Brüsseler Vertrages über die Behandlung des Zuckers vom 5. März 1902 eingesetzten ständigen Kommission gemäss Abs. 3 unter c. und Abs. 10 des gedachten Artikels nach Artikel 4 des Vertrages bei der Einfuhr von Zucker aus Prämien gewährenden Ländern zu erheben sind, in schwedischer Währung die folgenden:

Bei der Einfuhr aus	Für Zucker in nachstehender Art und Menge	Oere
Dänemark . . .	1 kg Rohzucker	1,26
	» raffinierter Zucker	2,52
Rumänien . .	» Rohzucker	12,78
	» raffinierter Zucker	16,20
Spanien	» Zucker aller Art	19,44
Japan	» raffinierter Kandiszucker .	1,88
Argentinien .	» Zucker aller Art	14,85
Russland	» Zucker von wenigstens 99%	5,86
	» » » » 88%	5,16
	» » » weniger als 88%	4,46

(Svensk Författnings-Samling.)

Die Firma **Aktien-Gesellschaft für Verwertung landw. Produkte** in Genthin ist geändert worden in Zuckerraffinerie Genthin A.-G., Genthin.

Gestorben: Herr Konfitürenfabrikant Hermann Zocher in Berlin. (K.)

Viersen. Die Firma Zuckerwarenfabrik für Deutschland Sturm & Co. hier ist erloschen. (K.)

Quedlinburg (Pr. Sa.) Helene Kobbe eröffnete Steinweg 93 eine Konfitüren-, Chocoladen-, Cacao- und Thee-Handlung. (K.)

Magdeburg. Die Firma Max Oeltze, Zuckerwaren-Geschäft engros Wst., Gr. Diesdorferstr. 24, ist erloschen. (K.)

Riga. Auf der Internationalen Nahrungsmittel-Ausstellung im Kristallpalast in London hat die hiesige Chocoladen- und Bonbonfabrik Theodor Riegert eine goldene Medaille erhalten. (K.)

Digitized by Google

Lagerbestände an Zucker in den Niederlanden am 30. September 1903. Ueber die Höhe der am 30. September 1903 in den Niederlanden vorhanden gewesenen Entrepotsbestände an Zucker gibt die nachstehende Zusammenstellung Aufschluss:

Niederlagen	Rohzucker: inländischer Rübenzucker	Rohzucker: ausländischer Rohrzucker	Rohzucker: ausländischer Rübenzucker	Melis und anderer raffinierter Zucker (m. Ausnahme v. Kandis)	Bastardzucker
	Menge in Kilogramm				
Amsterdam	9037653	992612	1141993	15065517	70014
Rotterdam	300	191084	826191	88160	111969
Schiedam	—	—	—	—	—
Dordrecht	—	2067	—	8375	23135
Middelburg	—	1922	—	12782	1966
Groningen	—	—	—	—	—
Harlingen	—	—	—	—	—
Rosendaal	60215	—	300515	—	—
Alle anderen	89395	—	—	3724	—
Zusammen	9187563	1187685	2268699	15178558	207084

Ausserdem waren am genannten Tage noch 9908 kg Kandiszucker im Entrepot in Rotterdam vorhanden.
(Nederlandsche Staatscourant.)

Montserrat. Ermässigung der Zuckerzölle. Durch eine Verordnung (Nr. 3/1903) sind die Zölle auf Zucker und alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, die in einem beträchtlichen Verhältnis künstlich hinzugefügten Zucker enthalten, mit Wirksamkeit vom 1. September d. J. für die Einfuhr in die Präsidentschaft, wie folgt, herabgesetzt worden:

Artikel	Einfuhrzölle: Alte Sätze Schill. Pence	Neue Sätze Schill. Pence
Zucker: raffiniert ..... 100 Pfd.	8 4	2 1
roh ..... 100 »	4 2	1 8
Konserven, Chocoladen, zuckerhaltiger Zwieback, kondensierte Milch sowie alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, welche in einem beträchtlichen Verhältnis künstlich hinzugefügten Zucker enthalten.	Chocolade 8 Schill. 4 Pence für 100 Pfd., die anderen Artikel 10 v. H. vom Wert	¼ Penny für 1 Pfd.

Anmerkung. Die vorstehenden Sätze sind auf Grund der Verordnung Nr. 6 vom Jahre 1902 einem Zuschlag von 33⅓ v. H. unterworfen.
(The Board of Trade Journal.)

Glogau. Im Handelsregister B Nr. 1, betr. Aktiengeschaft Zuckerfabrik Fraustadt, Filiale Raffinerie Glogau, wurde heute eingetragen: An Stelle des verstorbenen Wimmer ist Gutsbesitzer Gotthold Zürn in Ober-Pritschen zum Vorstandsmitglied bestellt.
Amtsgericht Glogau, 17. Oktober 1903.

Berlin. Die Firma Messerschmidt's Hof-Konditorei und Feinbäckerei in Bad Kissingen eröffnete unter den Linden 33 eine Zweigniederlassung, (K.)

Quedlinburg. Herr Franz Mann eröffnete die von Herrn Gustav Fratschner innegehabte Konditorei und Honigkuchen-Fabrik, Marktstrasse 13. (K.)

Triest (Küstenland). Ueber das Vermögen des Franz Bertoli, Zuckerbäckerei hier, ist das Konkursverfahren eröffnet worden Konkursforderungen sind bis 26. November cr. anzumelden. (K.)

Ueber Berufsschwierigkeiten hat der Chemiker Herr P. Soltsien sich kürzlich in einem Vortrage (zu Erfurt im Chem. Klub gehalten) ausgesprochen und dabei auch die Chocolade vorgenommen. Er sagte:

Es mögen ein paar Worte über Untersuchungen von Cacao bezw Chocolade folgen. Ob der erste Fabrikant von »Chocolade«, derjenige, welcher sein Fabrikat mit diesem Namen taufte, wohl ahnte, welche Schwierigkeiten es späterhin einmal machen würde, festzustellen, was noch als reine Chocolade anzusprechen sei? Eine dahingehende gesetzliche Bestimmung existiert noch heute nicht, und wenn nicht eine Anzahl von Fabrikanten selbst ein Uebereinkommen getroffen hätte, dahingehend, dass der Begriff Chocolade festgelegt würde, und dahin zu wirken, dass Zusätze, ausser Cacao, Zucker und Gewürzen, welche behufs Verlängerung der Chocolade gemacht werden, deutlich deklariert werden müssen, so würde noch heute grosse Willkür auf diesem Gebiete herrschen können. Lange Zeit bestand das Nahrungsmittelgesetz bereits, ehe diese Vereinbarungen getroffen und allgemeiner anerkannt wurden, und nicht selten befanden sich die öffentlichen Sachverständigen, deren Aufgabe es war: Lebensmittel zu untersuchen, auftraggebenden Behörden und gewissenlosen Fabrikanten gegenüber in schwieriger Stellung bei Beurteilung dieser Fabrikate. Cacao selbst wird nicht nur gefärbt (noch heute wird sich in den Akten hiesiger Polizeiverwaltung ein roter Faden befinden, gefärbt mit einem Anilinfarbstoff, den ich vor etwa zehn Jahren aus hier gekauftem Cacao extrahierte), sondern er wird auch mit gewichtsvermehrenden Stoffen versetzt, so mit gewichtsvermehrenden Farben, mit fremden Stärkesorten, mit viel Cacaoschalen und dergl. Ob eine Färbung ohne Gewichtsvermehrung (wie die erstgenannte), beim Cacao als Fälschung zu bezeichnen ist, das zu entscheiden wird man wohl noch heute dem Urteile des Richters überlassen müssen. Wein darf bekanntlich auch mit giftfreien Teerfarbstoffen nicht gefärbt werden, auch ist jetzt endlich ein- für allemal entschieden, dass Wurst nicht gefärbt werden darf, aber eine derartige gesetzliche Bestimmung für Cacao fehlt noch. Hier scheint die Bemerkung angebracht, dass die grosse Inkonsequenz, welche hinsichtlich der Färbung der Nahrungs- und Genussmittel noch herrscht (Konditorwaren, Butter und andere Dinge werden bekanntlich unbeanstandet gefärbt), die Aufgabe des Nahrungsmittelchemikers keineswegs erleichtert und ihm seine Stellung bei Abgabe von Gutachten sehr erschwert. Man denke dabei nur an die sich widersprechenden Ansichten über die Zulässigkeit des Färbens von Fruchtsäften.

Mancher der Nachweise bei der Cacaountersuchung hatte und hat noch Schwierigkeiten, namentlich aber, wenn es sich nicht mehr um Cacao selbst, sondern um Chocolade handelt, wobei noch die Prüfung auf fremde Fette und »Fettsparer« hinzutritt. Der Nachweis fremder Stärke wurde früher ausserdem noch durch irrige Literaturangaben erschwert, was ich als Beispiel für eine solche anführe, und wenn dem heutigen Nahrungsmittelchemiker auch eine wesentlich bessere zur Verfügung steht, so hat sich doch lange die vollkommen falsche Angabe in der Literatur erhalten, dass sich Cacaostärke mit Jod nicht blau färbe und sich nur schwierig verkleistern liesse, so lange, dass wohl nicht gerade selten Chemiker, welche sich nicht eingehender mit mikroskopischer und sonstiger Prüfung von Cacaostärke beschäftigt, sondern sich lediglich auf die Literaturangaben verlassen haben, zu falschen Urteilen gelangt sein mögen. Cacaostärke ist nicht allzu schwierig zu identifizieren, und jetzt wird sie den meisten Nahrungsmittelchemikern auch wohl näher bekannt sein; anders liegt das aber in Fällen, in denen ein Vergleichsobjekt nicht so leicht zu beschaffen war oder es noch ist und der Chemiker

Digitized by Google

geradezu und ausschliesslich auf die Literatur angewiesen ist.

Zur Chocolade zurückkehrend, will ich einen Fall erwähnen, in welchem sich im abgeschiedenen Fette Spuren von Sesamöl nachweisen liessen. Das Fett verhielt sich nicht normal, die Sesamölreaktion war jedoch so gering, dass die schwache Reaktion nicht erklärlich war. Das war vor Jahren. Heute ist es mir sehr wahrscheinlich, dass das Fett mit Arachisöl vermischt war, an das ich damals nicht dachte, denn es hat sich inzwischen herausgestellt, dass fast das ganze Arachisöl des Handels sesamölhaltig ist, sei es, weil dieses zugesetzt wurde, sei es, weil das Arachisöl Pressen passierte, in denen vorher Sesamöl gepresst war. Die bekannten Reaktionen auf Sesamöl sind eben so sehr empfindlich, dass sie auch irrelevante Spuren davon erkennen lassen. In diesem Falle hat eine schwache Sesamölreaktion für den Chemiker aber den Vorteil, dass sie seine Aufmerksamkeit auf eine mögliche Verfälschung mit Arachisöl richtet.

Die Wiener Handels- und Gewerbekammer berichtet über die Lage der österreichischen Zucker- und Chocoladewaren-Industrie im Jahre 1902:

Die allgemeine wirtschaftliche Depression machte sich auch bei der Fabrikation von Chocolade, Cacao und Zuckerwaren geltend. Zur Herbeiführung eines entsprechenden Absatzes mussten die Preise immer tiefer herabgesetzt werden, so dass mit einem ganz geringen Nutzen und zuweilen sogar mit Verlust gearbeitet wurde.

Ein Wettbewerb des Auslandes war wohl nicht zu beobachten, dagegen arbeiteten mehrere bedeutende Firmen aus anderen Kronländern sehr rege auf dem Wiener Markt; selbst für jene Fabriken, welche eine Mehrerzeugung aufzuweisen hatten, schloss daher das Berichtsjahr unbefriedigend ab. Als höchst nachteilig erwiesen sich die hohen Zuckerpreise, doch wird gehofft, dass infolge der Brüsseler Konvention diesbezüglich eine Wendung zum Besseren eintreten wird.

Die Genossenschaft der Konditore u. s. w. in Wien beklagt sich über Uebergriffe der Bäcker in die Befugnisse der Zuckerbäcker, die bei der traurigen Lage dieses Gewerbes doppelt fühlbar sind.

Die Arbeitsverhältnisse haben sich nicht geändert. Der Bedarf an Arbeitskräften ist gering, da das Personal in den Zuckerbäckereien nur zu den grösseren Feiertagen vermehrt wird.

Was die Erzeugung einzelner Waren anlangt, wurde an Malzextrakt und Malzbonbons im Kammerbezirke etwas mehr als im Vorjahre erzeugt; dagegen hat die ohnehin geringe Fabrikation von Cacaopulver in Wien eher abgenommen, obwohl die Einfuhr von Rohcacao nach der Monarchie um etwa 12 % grösser als im Vorjahre war. Diese Mehreinfuhr spielt übrigens im Vergleiche zum ausländischen Konsum gar keine Rolle, da England, das Deutsche Reich und Frankreich fast das sechsfache der Einfuhrmenge Oesterreichs verbrauchen. Allerdings ist die Fabrikation wegen des steten Unterbietens der Verkaufspreise auch in diesen Staaten nicht lohnend; das Ausland bemüht sich darum, seine Erzeugnisse in Oesterreich um jeden Preis abzusetzen. Chocolade wird noch immer stark importiert, obwohl die österreichische Produktion auf einer hohen Stufe steht und die feinsten Sorten erzeugt. Hiervon werden aber die besseren Konsumenten nur allmählich überzeugt, da das Vorurteil von dem Vorzuge der Schweizer Fabrikate tief eingewurzelt ist.

Von Roh- und Hilfsstoffen war Cacao nur geringen Preisschwankungen unterworfen, während Cacaobutter bis zu 30 % billiger als im Vorjahre wurde, was der Chocoladeproduktion sehr zu statten kam. Dagegen haben Mandeln und Haselnüsse infolge der Fehlernte um 20 bis 25 % im Preise angezogen.

Von einer Seite wird über Schwierigkeiten bei Verlängerung der Arbeitszeit in der Hauptsaison (September bis Dezember) geklagt. Da die Erzeugnisse dem Verderben unterliegen, können sie nicht lang auf Lager gehalten, sondern müssen knapp vor Eintritt des Bedarfs hergestellt werden, so dass Gesuche um Bewilligung von Ueberstunden in dieser Zeit möglichst zu berücksichtigen wären.

Feuerbach (Wrttbg.). Die Bonbon-Fabrik der Firma Weckerle & Beringer hier ist nach Auflösung der Gesellschaft in den Alleinbesitz des bisherigen Gesellschafters Kaufmann Wilhelm Weckerle übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma fortführt. (K.)

Dresden-Pieschen. Die Chocolade-Fabrik von Max Gerhardt hier, Hubertusstr. 29, ist nach Ausscheiden des bisherigen Inhabers Johann Wilhelm Moritz Kern in den Besitz des Kaufmanns Friedrich Hugo Meynert übergegangen, der sie unter der seitherigen Firma weiterführt. (K.)

Leipzig. Der Kaufmann Ernst Carl Friedrich Stannebein ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Emil Bock, Kakao-, Chocoladen- und Konfitüren-Fabrikations-Geschäft hier, eingetreten. Die Firma wurde geändert in »Bock & Co.« (K.)

Hamburg. Die Firma Koch & Wilcken, Zwiebackfabrik hier, Bürgerweide 16, ist erloschen. (K.)

Reichenbach i. V. Die Herren M. G. Schubert und F. F. Hesse errichteten unter der Firma Schubert & Hesse eine Zuckerwarenfabrik. (K.)

Hannover. Herr Eduard Kleefeld eröffnete Marienstrasse 16 ein Filialgeschäft seiner Cacao- und Chocoladen Fabrik. (K.)

Elbing. Amande Biegel eröffnete Leichnamstrasse 9 ein Bonbon- und Chocoladen-Geschäft. (K.)

Nordhausen. Herr Wilhelm Hoffmann eröffnete Vor dem Vogel 19 ein Spezialgeschäft für Kaffee, Thee, Cacao und Chocolade. (K.)

Alsleben a. S. Die Zuckerfabrik von Krosigk, Roth und Co. (genannt Mucrena) zu Beesenlaublingen hat im Laufe des Jahres grossartige Bauten aufgeführt und baut zurzeit noch, weil dieselbe auch zur Raffinerie eingerichtet wird. (K.)

Stettin. Rob. Grahe, Chocoladen- und Konfitüren-Geschäft, am Königstor 9, eröffnete Bismarckstrasse 18 ein Zweiggeschäft. (K.)

Wiesbaden. Herr August Dammüller eröffnete Michelsberg 16 ein Konfitüren-, Chocoladen- und Kaffee-Geschäft. (K.)

Zürich (Schweiz). Die Firma A. Hunziker, Import von und Handel mit Kaffee, Thee, Cacao und Biscuits hier, I., hat ihren Sitz nach III., Kramerstrasse 17, verlegt. (K.)

Breslau. C. Perini & Co, Nachf. Wandel eröffnete Schweidnitzerstrasse 6 einen Spezialverkauf von Backwaren und Konfitüren. (K.)

Zuckerraffinerie Braunschweig. Der Generalversammlung wird nach 150 000 Mk. Extraabschreibungen die Verteilung von 12 Proz. Dividende, gegen 4 Proz. im Vorjahr, vorgeschlagen. (K.)

Anmerkg.: Chocoladenfabriken, die ein ähnliches Resultat erzielt haben, gibt es nicht. —

Digitized by Google

Grosshöchstetten, Kt. Bern (Schweiz). Die Biscuitfabrik der Firma Sommer, Jakob & Cie. hier, ist in den Besitz von Joseph Sommer und Paul Schmidt übergegangen, die sie unter der Firma J. Sommer & Cie. als Kollektivgesellschaft weiterführen. (K.)

Dresden. Die Zuckerwarenfabrik von F. Marschner hier, Rosenstr. 7, ist in den Besitz des Kaufmanns Franz Pawlik übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. Der Kaufmannsehefrau Antonie Pawlik, geb. Jucke, wurde Prokura erteilt. (K.)

Meissen. Das Zuckerwaren-Geschäft der Firma Proschmann & Co. hier, ist nach Ausscheiden der Handelsfrau Clara, verehel. Proschmann, in den Besitz des Kaufmanns Kurt Ziegenbalg übergegangen, der es unter seiner Firma weiterführt. (K.)

Ludwigslust (Mecklbg.-Schw.). In diesen Tagen wurde die mit einer Dampf-Mehlmühle verbundene Senf-, Bonbon- und Chocoladen-Fabrik der Firma Schulz & Komp., Inhaberin Frau Kusel, an den seitherigen Buchhalter des Geschäftes, Behnke hierselbst, für den Preis von 150 000 Mk. verkauft. (K.)

Magdeburg. In unser Handelsregister wurde eingetragen: Bei der Firma »Müller & Weichsel Nachf.« unter Nr. 736 desselben Registers ist eingetragen: Johannes Steffens, Kaufmann in Magdeburg-Sudenburg ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die offene Handelsgesellschaft hat am 11. Oktober 1903 begonnen. Die Einzelprokuren des Richard Hampe, Georg Bölsing und Ulrich Werner bleiben bestehen.

Merseburg. Gelöscht ist heute die im Handelsregister Abteil. A unter Nr. 290 eingetragene hiesige Firma: Merseburger Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Friedrich Lichtenfeld.

Merseburg, den 12. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht. Abt. 4.

Strehlen. In unser Handelsregister B, betr. die Deutschen Nährmittelwerke, Gesellschaft mit beschränkter Haftpflicht in Berlin, Zweigniederlassung in Sägen, Kr. Strehlen, ist unter Nr. 2 heute folgendes eingetragen worden:

Spalte 1: — 3. —

Spalte 7: Die Vertretungsbefugnis des Dr. Emil Wörner ist beendet.

Spalte 9: H.-R. B 2/22.

Strehlen, den 8. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Beuthen, Oder. In unser Handelsregister B ist bei der unter Nr. 2 eingetragenen Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Fraustadt, Filiale Nenkersdorf, heute vermerkt, dass das Vorstandsmitglied Felix Wimmer durch Tod aus dem Vorstande ausgeschieden und an seine Stelle Gutsbesitzer Gotthold Zürn aus Ober-Pritschen gewählt ist.

Beuthen a. Oder, den 10. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Magdeburg. Nr. 1951. »Magdeburger Dragée-Fabrik Oeltze & Hohmann« zu Magdeburg und als deren persönlich haftende Gesellschafter die Kaufleute Max Oeltze daselbst und Robert Hohmann zu Bad-Elmen. Die offene Handelsgesellschaft hat am 1. September 1903 begonnen.

Magdeburg, den 14. Oktober 1903

Königliches Amtsgericht A. Abteilung 8.

Grünberg, Schles. In unserm Handelsregister Abteilung A ist heute unter Nr. 281 eingetragen die offene Handelsgesellschaft in Firma M. Menzel & Co., Chocoladen- und Bonbonfabrik, und als Sitz der Gesellschaft Grünberg. Gesellschafter sind der Chocoladenwarenfabrikant Martin Menzel und der Kaufmann Heinrich Krause, beide in Grünberg. Die Gesellschaft hat am 15. Oktober 1903 begonnen.

Grünberg, den 22. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Sinzig. Bekanntmachung. Im hiesigen Handelsregister Abteilung A Nr. 26 ist heute bei der Firma »Rheinische Obstkonservenfabrik Sinzig Fritz Grebe« folgendes eingetragen:

Die Firma ist in Rheinische Obstkonservenfabrik Grebe und Kampmann geändert.

Inf dasselbe Handelsregister ist unter Nr. 32 folgendes eingetragen:

»Rheinische Obstkonservenfabrik, Grebe & Kampmann — Sinzig.« Als persönlich haftende Gesellschafter: Fritz Grebe und Emil Kampmann, Kaufleute zu Sinzig. Offene Handelsgesellschaft. Der Kaufmann Emil Kampmann ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

Die Gesellschaft hat am 1. Oktober 1903 begonnen.

Sinzig, den 1. Oktober 1903.

Königl. Amtsgericht.

Altenburg. In das Handelsregister Abteilung B ist heute bei Nr. 3 — Aktiengesellschaft Rositzer Zuckerraffinerie in Rositz — eingetragen worden, dass Dr. phil. Willy Landau in Rositz aus dem Vorstande ausgeschieden ist.

Altenburg, den 22. Oktober 1903.

Herzogl. Amtsgericht. Abt. 1.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Jüngerer Reisender,

lange Jahre in der Branche, gegenw. in Berlin für gröss. ausw. Fabrik mit nachweislich guten Erfolgen thätig, in ungekündigter Stellung, **sucht anderweitig Engagement** oder Vertretung. Gefl. Offerten unter **H. S. 491** an den Verlag des Gordian erbeten.

Gesucht

ein

tüchtiger Waffelmeister

der mit allen in diese Branche einschlagenden Arbeiten vollständig vertraut ist und auf **Gaswaffelöfen** gearbeitet hat.

Unverheiratete werden bevorzugt.

Offerten mit prima Referenzen und Angabe bisheriger Thätigkeit werden an die

Gesellschaft der Fabrik „Einem",

Moskau (Russland), erbeten.

Digitized by Google

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

C. Boysen, Verlags-Buchhandlung, Hamburg.

In meinem Verlage ist soeben erschienen:

Die Kultur des Kakaobaumes

und

seine Schädlinge

von **Ludwig Kindt.**

Mit zahlreichen Abbildungen im Text. 11 Bogen, 8°. Preis M. 4.50.

Das Buch ist aus der Praxis herausgeschrieben; der Verfasser hat in 22 Jahren auf Reisen und als Pflanzer in Zentral-Amerika, Ecuador, Trinidad, Venezuela und Ost-Indien seine Erfahrungen gesammelt und die verschiedenen tropischen Kulturen, wie die von Kakao, Kaffee, Zuckerrohr, Tabak etc. gründlich durch die Praxis kennen gelernt.

Es soll das Buch ein Leitfaden sein für den jungen Pflanzer in unseren Kolonien und anderen Tropenländern, es soll ihm zeigen, dass der Anlage von Kakaopflanzungen die allervorsichtigsten Untersuchungen voranzugehen haben, und viele Gegenden, deren Länder bei oberflächlicher Besichtigung geeignet erscheinen, für Kakaobau durchaus unbrauchbar sind. Zugleich soll es Hinweise bieten für die Kultur, ihre Feinde, die Ernte und deren Aufbereitung.

Herr Kaiserl. Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. F. Wohltmann in Bonn hat dem Buch ein Geleitwort beigegeben, in dem er u. a. schreibt:

> . . . . . Wir bedürfen solcher Arbeiten durchaus nicht nur der Wissenschaft wegen, um sie zu fördern, sondern auch um in unseren eigenen Kolonien dauernde Erfolge zu erzielen. Das ist ohne Erfahrung und Wissenschaft nur mit vielem Lehrgelde möglich, und solches ist in unseren Kolonien auch schon reichlich bezahlt worden.
>
> In diesem Sinne begrüsse ich das vorliegende Werkchen eines rationellen Praktikers mit grosser Freude . . . Es bietet eine ausserordentliche Fülle selbst Erlebten, selbst Erprobten und wohl Durchdachten, aus der ein jeder viel lernen kann und zum Nachdenken angeregt wird, vornehmlich der Pflanzer in unseren Kolonien. Besonders wertvoll ist auch der zweite Teil des Buches über Schädlinge und Krankheiten des Kakao . . . .

Zu beziehen durch jede Buchhandlung des In- und Auslandes oder obige Firma.

Wellpapier ✻ Wellpappe

Leipziger Wellpapierfabrik, Craessle, Laupitz & Co.
Lucka bei Leipzig.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

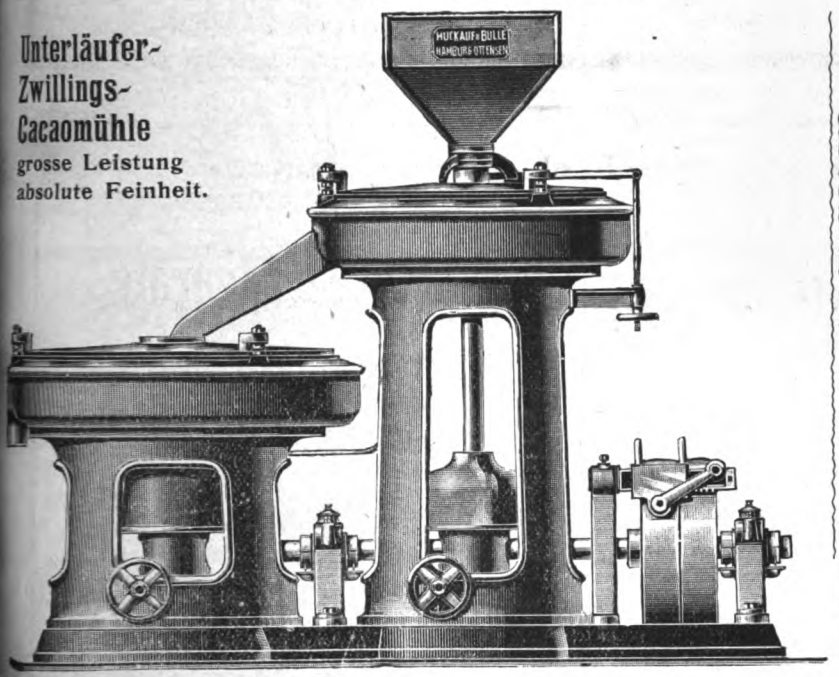
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Unterläufer-Zwillings-Cacaomühle
grosse Leistung
absolute Feinheit.



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

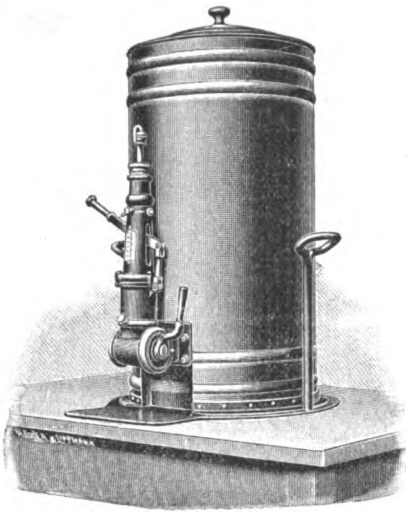
Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Kassel u. **Gerabronn** i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 206.** Hamburg, 20. November 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

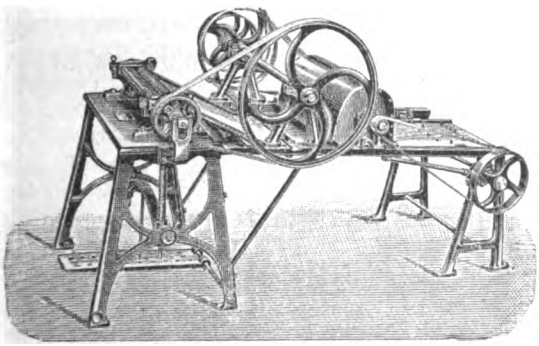
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

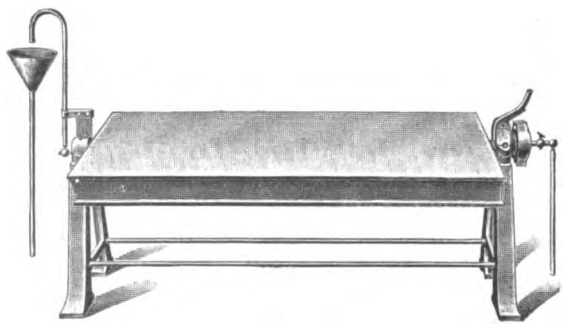


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität
Wachspapiere
eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Presstücher und -Deckel
aus Kameelhaar, Wolle,
Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlothelm i. Th.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.
Knet- u. Mischmaschinen
mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

• Walzwerke neuester Construction. •

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 30—33 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:
Halbvollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 206:

»Veredelte« Vanille. — Die Chocoladen-Industrie der Schweiz 1902. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

„Veredelte“ Vanille.

Ueber eine Unsitte im Vanillehandel wurden vor längerer Zeit uns gegenüber Andeutungen gemacht und in letzter Zeit sind uns direkte Klagen eingesandt worden, so dass wir über diese Unsitte sprechen müssen, ehe sie Gewohnheitsrecht erlangt. Man hat nämlich einen sogenannten »Veredlungsprozess« der ordinären Tahiti-Vanille ersonnen zu dem Zweck, dieser ordinären Provenienz den Schein einer besseren zu geben, sie also der wirklich besseren Bourbon-Vanille äusserlich näher zu bringen. Wir wissen diesen Augenblick noch nicht, welche Firmen diesen »rentabeln« Gedanken der Tahiti-Veredlung zur Welt gebracht haben und weiter wachsen lassen; hoffentlich sind nicht die guten Hamburger Häuser darunter. Sollte es doch der Fall sein, so sei diesen hiermit angeraten, die Veredlungsarbeit so schnell wie möglich zu unterbrechen und reine Kaufleute reiner Provenienzen zu bleiben. Soviel wir bis heute von der Technik dieses Vanillen-Veredlungsgeheimnisses wissen, nimmt man geringe Tahiti-Vanille, die so geringwertig für die Hergabe feinen Vanillearomas ist, dass das ganze Kilo für 6—8 Mk. zu kaufen ist, legt sie in ein mit Vanillinlösung (Sprit und Vanillin) gefülltes Bad, lässt sie darin liegen und quellen, trocknet sie dann und bestreut sie mit den Vanillinkristallen. Oder man bringt sie in ein mit Vanillin geschwängertes Wasserbad (oder halbspritiges) und lässt verdampfen. Einerlei wie man es macht, jedenfalls besteht der sogenannte Veredlungsprozess in nichts anderem als im Tränken und Benadeln mit Vanillinkristallen. — Das ist keine »Veredlung«, sondern, wer das »Veredlung« nennt, der kann sich leicht in den Verdacht bringen, dass er täuschen will. Dann aber muss er sich mit dem deutschen Nahrungsmittelgesetz auseinandersetzen, der nach § 10 Absatz 1 denjenigen, der »zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht«, mit Gefängnisstrafe bis zu sechs Monaten bedroht. —

Veredelt wird ein Produkt durch besondere Bearbeitung, bei dem seine eigenen Grundstoffe durch die leitende Hand des Menschen verbessert werden. So veredelt man Cacaobohnen oder Tabackblätter durch den Gärungsprozess; man darf aber nicht von einer Veredlung sprechen, wenn man ordinäre Aepfel mit einem künstlichen Apfelaroma tränkt und sie dann als »veredelte« Aepfel verkauft. Ebenso wenig tritt eine Veredlung der ordinären Tahiti-Vanille ein, wenn man sie mit künstlichem Vanillin tränkt und bestreut. Das was die Tahiti-Vanille ordinär, fast unbrauchbar für die Chocoladefabrikation macht, ist ihr ordinärer, an gedörrte Pflaumen erinnernder Beigeruch und Beigeschmack. Diese werden durch die »Veredlungsarbeit« nicht »veredelt«, sondern nur verdeckt und diese Verdeckung hält nur so lange vor, bis der Kauf perfekt ist und die Vanille in ihrem Kasten liegt. Nimmt der Chocolatier sie vor, zerschneidet oder hackt oder wiegt er sie, dann ist der reine unveredelte Tahiticharakter wieder da. Also mit der Veredlung ist es eitel Honigseim. Wer Tahiti-Vanille verarbeiten will, thut gut, die naturelle Ware zu 6—8—10 Mk. das Kilo zu kaufen, und auf die veredelte, für die das doppelte bezahlt werden muss, zu verzichten. Vanillin ist heute billig, und wer nicht mit wirklicher, reiner, edler Bourbon-Vanille arbeiten will oder kann, der thut besser, Vanillin von Haarmann & Reimer oder Schimmel & Co. zu verwenden. Immerhin bitten wir auf die als »veredelt« angebotenen Tahiti-Vanillesorten in Zukunft ein scharfes Auge zu haben. Wäre das von Anfang an geschehen, würde unsere Industrie mit dieser Neuheit gar nicht erst beglückt worden sein; aber anscheinend hat mancher sich durch das Adjektivum »veredeln« bestechen lassen. Damit das in Zukunft nicht wieder vorkommt, haben wir darauf aufmerksam gemacht.

Digitized by Google

Die Chocoladen-Industrie der Schweiz 1902.

In früheren Nummern, siehe Nr. 194 und 200, haben wir mit kurzen Worten das Endresultat der schweizerischen Ausfuhr für 1902 mitgeteilt und versprochen, auf das Einzelne genauer später eingehen zu wollen. Das soll heute hiermit geschehen. Wir führen sowohl die Einfuhr- als auch die Ausfuhrziffern für alle unsere Industrie interessierenden Waren vor; wir bitten sie mit Interesse durchzugehen und die Erfolge, die die schweizerischen Chocoladen von Jahr zu Jahr erzielt haben, zu würdigen. Man thut das am besten, wenn man den Zeitlauf in Abständen von fünf zu fünf Jahren beobachtet — und sich einprägt. Dabei kommt heraus, dass 1902 für 18 Millionen Francs schweizer Chocoladen ausgeführt worden sind, fünf Jahre früher für 6 Millionen und zehn Jahre früher, also 1893, für nur $2^1/_2$ Millionen Francs. Also in zehn Jahren ein Aufstieg von $2^1/_2$ auf 18 Millionen Francs! Das ist das Resultat, das man erzielt, wenn man das Qualitätsprinzip allein reden lässt, wir meinen, wenn man von Nase und Zunge die Rezepte ausarbeiten lässt, nicht aber sie nach den Geboten der Reisenden, Agenten und Konkurrenten zusammenstellt. —

Es betrug die

Einfuhr.

1. Cacaobohnen und Schalen.

Herkunftsländer	Gewicht in Kilo	Wert in Francs
	1902	1902
Columbien . . .	1800700	4321680
Zentral-Amerika .	1781200	3740520
Brasilien. . . .	1468400	2643120
Deutschland . . .	246400	13552
Britisch-Indien . .	127800	281160
Niederl.- » . .	52600	115720
Westafrika. . . .	86100	146370
Niederlande . . .	120100	6605
Belgien	23700	1303
Zusammen	5707000	11270030

gegen	1901	4363300	Kilo	= 8448576	Francs
»	1900	3580700	»	= 7667168	»
»	1899	3329800	»	= 7085000	»
»	1898	3186200	»	= 5971000	»
»	1897	2638100	»	= 4388000	»
»	1896	2694200	»	= 4204000	»
»	1895	2205600	»	= 3728000	»
»	1894	2115900	»	= 3587020	»
»	1893	1828000	»	= 3321110	»
»	1892	1307600	»	= 2089660	»
»	1891	1551000	»	= 3087904	»
»	1890	1314200	»	= 2628400	»

2. Cacaopulver, Chocoladeteig.

Herkunftsländer	Gewicht in Kilo	Wert in Francs
	1902	1902
Niederlande . . .	36400	163800
Deutschland . . .	24500	110250
Frankreich	6400	28800
England	200	900
Zusammen	67500	303750

gegen	1901	59400	Kilo	= 267300	Francs
»	1900	50800	»	= 228600	»
»	1899	45600	»	= 205000	»
»	1898	45000	»	= 203000	»
»	1897	49900	»	= 225000	»
»	1896	37900	»	= 171000	»
»	1895	21300	»	= 96000	»
»	1894	17200	»	= 75400	»
»	1893	17100	»	= 69565	»
»	1892	17200	»	= 55040	»
»	1891	18200	»	= 69160	»
»	1890	15400	»	= 58520	»

3. Chocolade.

Deutschland . . .	10800	24840
Frankreich	3000	8100
Italien.	900	2430
Niederlande . . .	400	1120
England	400	1120
Oesterreich-Ungarn	100	270
Belgien	100	280
Zusammen	15700	38160

gegen	1901	10700	Kilo	= 28950	Francs
»	1900	10400	»	= 28130	»
»	1899	7200	»	= 18000	»
»	1898	8500	»	= 23000	»
»	1897	5900	»	= 16000	»
»	1896	5600	»	= 15000	»
»	1895	4700	»	= 13000	»
»	1894	3300	»	= 8910	»
»	1893	5500	»	= 14850	»
»	1892	10200	»	= 26520	»
»	1891	12500	»	= 35000	»
»	1890	9700	»	= 27160	»

4. Zuckerwaren und Zuckerbäckerwaren.

England	92600	171310
Deutschland . . .	44800	78400
Frankreich	33300	79920
Italien.	22000	39600
Oesterreich-Ungarn	8400	16800
Russland.	1100	2750
Belgien	1000	2000
Donauländer . . .	700	1400
Spanien	700	1400
Niederlande . . .	500	1000
Ver. St. v. Amerika	400	800
Egypten	300	600
Griechenland . . .	200	400
Europ. Türkei . .	200	400
Skandinavien . . .	100	200
Dänemark	100	200
Algier	100	200
Zusammen	206500	397380

Digitized by Google

Ausfuhr.

1. Cacaopulver, Chocoladeteig.

Bestimmungsländer	Gewicht in Kilo 1902	Wert in Francs 1902
Italien	284500	1133098
Oesterreich-Ungarn	38600	137699
Frankreich	11700	53269
Deutschland	5100	16384
Australien	5000	25168
Donauländer	4100	16120
England	1600	8150
Russland	1200	5905
Europäische Türkei	1000	3430
Belgien	800	4063
Griechenland	600	2130
Asiatische Türkei	600	2277
Egypten	500	1963
Skandinavien	400	1761
Ver. St. v. Amerika	400	1976
Brasilien	400	2210
Dänemark	300	992
Algier	100	597
Japan	100	690
Zentral-Amerika	100	870
Zusammen	357100	1418752

gegen	1901	280100 Kilo	=	1150730 Francs
»	1900	197100 »	=	827862 »
»	1899	129600 »	=	482000 »
»	1898	99300 »	=	354000 »
»	1897	88000 »	=	325000 »
»	1896	82300 »	=	308000 »
»	1895	131400 »	=	514000 »
»	1894	74700 »	=	306780 »
»	1893	87800 »	=	298918 »
»	1892	47700 »	=	181014 »
»	1891	38900 »	=	175470 »
»	1890	39300 »	=	171552 »

3. Zuckerwaren nnd Zuckerbäckerwaren.

Frankreich	346300	895456
Italien	59600	169057
Deutschland	16700	49165
Belgien	16700	44726
Niederlande	14500	41953
Egypten	13300	29803
England	9200	37733
Skandinavien	7300	21053
Algier	5300	14165
Asiatische Türkei	5200	12173
La Plata	4800	11590
Europäische Türkei	3300	6900
Donauländer	2200	5771
Griechenland	1800	3839
Oesterreich-Ungarn	1400	5265
Spanien	1000	3113
Portugal	700	1783
Zentral-Amerika	700	1538
Westafrika	500	1820
Britisch-Indien	500	1052
Ver. St. v. Amerika	400	1300
Brasilien	300	1140
Dänemark	200	472
Ostafrika	200	742
China u. s. w.	200	598
Chile	200	280
Russland	100	468
Zusammen	512600	1362955

2. Chocolade.

Bestimmungsländer	Gewicht in Kilo 1902	Wert in Francs 1902
England	2112600	8743536
Frankreich	1060800	3464632
Italien	407300	1511706
Deutschland	383400	1768107
Belgien	289800	866739
Donauländer	101900	306240
Niederlande	59800	220384
Skandinavien	54500	171170
Ver. St. v. Amerika	49600	179159
Oesterreich-Ungarn	45000	208388
Dänemark	42900	153982
Russland	21300	86020
Europäische Türkei	17600	57325
Westafrika	12500	55476
Algier	12100	43204
Kanada	11200	32996
Australien	10100	38877
Egypten	7900	26841
La Plata	6200	30045
Griechenland	5900	20614
Uebrige Länder	5200	23699
Portugal	5100	18377
Asiatische Türkei	5000	15854
Brasilien	4900	21515
Britisch-Indien	3700	12559
Spanien	2300	9007
China u. s. w.	2300	9844
Chile	1500	7733
Zentral-Amerika	1300	5215
Ostafrika	600	3149
Niederl.-Indien	600	2120
Kolumbien	500	2255
Japan	300	1387
Zusammen	4745700	18118155

gegen	1901	3840700 Kilo	=	14362417 Francs
»	1900	2943100 »	=	10019132 »
»	1899	2348100 »	=	7908000 »
»	1898	1763900 »	=	5917000 »
»	1897	1360900 »	=	4653000 »
»	1896	1119400 »	=	3720000 »
»	1895	974700 »	=	3249000 »
»	1894	847400 »	=	2819842 »
»	1893	757600 »	=	2528385 »
»	1892	744500 »	=	2450968 »
»	1891	737600 »	=	2348086 »
»	1890	642100 »	=	1961745 »

Cacaomarkt.

Bericht vom 19. November 1903.

Aus Hamburg kann keinerlei Tendenzänderung gemeldet werden. Seit 14 Tagen heisst es »Vor Paris nichts Neues«. Preise sind unverändert so, wie wir sie auf den Seiten 3889—3891 der vorigen Nummer mitgeteilt haben. Das gilt besonders für Thomé, Samana, Domingo und die Ecuador- und Venezuelasorten. Bahia, der schon vor 14 Tagen seinen niedrigsten Satz verlassen hatte — auf 49 s hat der Preis nur wenige Tage gestanden — ist auf 50 s, 50/3, 50/6 gestiegen. Aus London meldet man zwar, dass Bahia wohl zu 49/— noch zu schaffen

Digitized by Google

sei, aber wir haben nicht gehört, ob es zu Kontrakten zu diesem Preise gekommen ist. Wir haben das Gefühl, als ob die auf San Domingo ausgebrochene Revolution, die anscheinend das Verladen von Cacao aus den Häfen Para, Domingo, Samana erschwert oder gar verhindert, insofern auf die Preise der nächsten Wochen einwirken könnte, als die fehlenden Domingozufuhren Anlass geben, Aufträge dafür mehr in Lissabon und Bahia zu decken.

Am 7. November lagen im Zollhause zu Lissabon 29 588 Sack. Der erste Novemberdampfer »Benguella« ist am 9. eingetroffen und hat 11 705 Sack von San Thomé und
2 819 » von Principe, zusammen
also 14 524 Sack gebracht.

Von Kamerun-Cacao und anderen afrikanischen Sorten erwartet man in Hamburg Ende des Monats grössere Zufuhren.

Die Cacaobohnen-Einfuhr im Oktober 1903 in den Hamburger Hafen zeigt folgende Zahlen:

London	527	Sack
Southampton	2440	»
Amsterdam	993	»
Rotterdam	107	»
Groningen	3	»
Kopenhagen	18	»
Hâvre	1177	»
Antwerpen	98	»
Lissabon	13235	»
New-York	49	»
Bremerhaven	132	»
Afrika	443	»
Bahia	2279	»
Rio Hacha (Venezuela)	72	»
Ecuador	2954	»
Total	24527	Sack.

Aus Hamburg berichtet man uns über:

Trinidad Cacao.

Für diese Sorte herrschte eine lebhafte Nachfrage in loco-Ware, sodass die noch vorhandenen kleinen Läger nunmehr wohl so ziemlich geräumt sein dürften. Die erzielten Preise waren relativ nicht schlecht, aber doch niedriger, als wie sofort verschiffbare alte Ware einstehen würde. In anbetracht der grossen bevorstehenden neuen Ernte, deren erste Ankünfte aber wohl noch etwas auf sich warten lassen werden, herrschte in Trinidad eine flaue Stimmung, welche in mässigen Preiskonzessionen für nähere erste Verschiffungen und in grösseren für spätere (Januar/März) Abladungen zum Ausdruck kommt. Die Typen der neuen Ernte sind bereits eingetroffen und zeigen, soweit solche vorgelegen haben, eine ausserordentlich schöne Qualität.

Venezuela Cacao.

Die Verkäufe sind in der letzten Zeit klein geblieben und mussten Inhaber Preise etwas ermässigen, wenn sie verkaufen wollten. Das Lager am Platze ist noch ziemlich reichhaltig. Im Gegensatz hierzu lauten die meisten Berichte aus Venezuela selbst nach wie vor fest, denn auch dort tritt die neue Ernte, welche allerdings gross sein wird, mit Verspätung ein und sollte man vor Ende Januar keine Ankünfte derselben hier erwarten dürfen. Wahrscheinlich wird diese Verspätung den hiesigen Markt für unmittelbaren Bedarf wieder etwas animieren, zumal leider auf Abschaffung der Ausfuhrzölle drüben nicht zu rechnen ist, so dass bei den bestehenden Preisen der Produzent schon kaum auf seine Kosten kommen kann und der Verschiffer, welcher konsigniert, meistens verliert.

Der neueste briefliche Bericht datiert **Carúpano**, 29. Oktober, und lautet:

»Die »Navidad« (Weihnachtsernte) ist noch nicht angefangen und herrscht hier daher Knappheit; infolge dieser hat die Frucht eine kleine Aufbesserung erfahren. Die letzten Verkäufe, welche auf der benachbarten Insel Trinidad gemacht wurden, erzielten Goldollars 14,60 à 15.—.

Ueber **Guayaquil-Cacao** berichten die Herren Reyre Frères, Paris, unter dem 4. November folgendes:

Die Ankünfte betrugen

Oktober 1903: 25 250 Zentner { 3 750 Zentner Arriba-Cacao; 11 500 » Balao- »; 10 000 » Machala- »

gegen 30 500 Zentner im gleichen Monat des Vorjahres.

Die Gesamtankünfte während der ersten zehn Monate belaufen sich auf

412 000 Zentner in 1903
407 750 » » 1902 (Ernte 460 000 Zentner)
388 750 » » 1901 (» 447 000 »)

Die Nachfrage ist fortgesetzt lebhaft in den Herkunftsländern und trotzdem die Preise für Cacaos verschiedener Herkunft vorherrschend abwärts gingen, bleiben die Preise von Guayaquil sehr fest.

Wir notieren heute:

Arriba Cacao	$ 22,50 bis	$ 23,—	Kurs Frcs. 197—202.
Balao- »	» 21,50 »	» 22,50	
Machala »	» 21,50 »	» 22,—	

Die Aussichten einer reichlichen Ernte in San Thomé- und Brasil-Sorten durchkreuzen die sich zeigende Haussebewegung für Sorten, deren Vorräte unzureichend sind, wie Guayaquil, Trinidad u. s. w. Die meisten Fabrikanten schieben ihre Einkäufe hinaus, um günstigere Preise abzuwarten.

Ueber **Trinidad-Cacao** wird gemeldet:

Port of Spain, den 23. Oktober 1903.

Wir hatten in den letzten 14 Tagen günstigeres Wetter, was für den Stand der Ernte sehr zu wünschen war. Leider tritt der Blätterwechsel jetzt ein, wodurch ein bedeutender Verlust an jungen Früchten entstehen wird, aber es ist unmöglich, schon jetzt den dadurch entstehenden Verlust abzuschätzen. Die frischen Ankünfte sind nach wie vor ohne Bedeutung, andererseits bleiben die Preise fest, wie folgt:

Rot ordinär Santa Rita	$ 14,25
Schön roter El Salvador	» 14,50
Plantacion Agua Santa	» 14,75—15,—

pro 50 Kilo, erste Kosten.

Digitized by Google

Die Abladungen der letzten 14 Tage betrugen 752 Sack nach Europa gegen 1151 Sack im entsprechenden Zeitraume des Vorjahres, 316 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 1181 Sack im entsprechenden Zeitraume des Vorjahres.

Unser Gesamtexport während der letzten fünf Jahre vom 1. Januar bis 23. Oktober stellt sich wie folgt:

1903	153833	Sack,	davon	51406	Sack	nach	d.	Ver. Staat.
1902	154481	»	»	39155	»	»	»	»
1901	112414	»	»	33398	»	»	»	»
1900	152430	»	»	40337	»	»	»	»
1899	140998	»	»	36224	»	»	»	»

London meldet:

Den 7. November 1903.

In der letzten Auktion wurden 1331 Sack Kolonienware und 692 Sack Auslandsware zum Verkaufe angeboten. Die Nachfrage war flau; 789 Sack wurden in und nach der Auktion verkauft.

Nächsten Dienstag findet keine Auktion statt.

Der Privatmarkt war ruhig mit kleineren Geschäften zu früheren Werten.

Die Londoner Abladungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 570 Sack, die Anlieferungen waren um ca. 800 Sack kleiner als im Vorjahre, und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2000 Sack verringerte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 7960 Sack.

Guayaquil-Cacao. Der Export in der zweiten Hälfte des Oktober betrug:

10 500 Ztr. in 1903
13 500 » » 1902
20 000 » » 1901
6 000 » » 1900

während derselbe sich bis heute auf

414 200 Ztr. in 1903
415 500 » » 1902
392 500 » » 1901
296 900 » » 1900 belief.

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 22. Oktober betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	592	1408	1032	3032
1901—1902	169	475	603	1247
1902—1903	462	698	1081	2332
1903—1904	246	457	628	1331

Herr M. G. Taulin giebt über die Anlieferungen und Abladungen von Cacao im Hafen von Le Hâvre während des Monats Oktober folgende Statistik:

	Import Sack	Geliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	4457	3150	9925
Trinidad	810	3650	28395
Cote-Ferme	4552	6740	28067
Bahia	3850	4670	12500
Haiti	456	1580	6177
Guayaquil	2240	6420	30149
Martinique	46	450	818
Andere Sorten	2618	5880	36546
Zusammen	19029	32540	152577
gegen 1902	30134	41840	129047

Die Gesamtanfuhr in Le Havre vom Januar bis Oktober betrug:

448 731 Sack in 1903
458 948 » » 1902

Die in derselben Zeit gemachten Ablieferungen waren

510 499 Sack in 1903
400 102 » » 1902

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 44 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
121869	128365	79786	89967	35432	44400	34905	32149	47414
Auslandsware								
50323	74839	37677	57146	21087	22114	24991	35712	42299
172192	203204	117463	147113	56519	66514	59896	67861	89713

Cacaoschalen. In letzter Auktion waren 1556 Sack (57 tons) Cadbury's Cacaoschalen zum Verkauf angeboten. Es wurden folgende Preise erzielt:

für A 150—158 Mk. für 1000 Kilo
» B 140—163 » » 1000 »
» C 230 » » 1000 »
» D 248 » » 1000 »

London, den 14. November 1903.

Am 17. ds. kommen folgende Quantitäten Cacao in Auktion:

144 Sack Trinidad
78 » Esmeralda
72 » St. Lucia
42 » Honduras
64 » Ceylon
1893 » andere Sorten.

In der letzten Woche fand keine Auktion statt, aber im Privatmarkte wurden einige Geschäfte zu früheren Preisen gemacht. Es wurden ca. 850 Sack verkauft und erzielten für

Trinidad	67—70 Mk.
Grenada	64 »
Guayaquil	67 »
Arriba	75 »

Die Anlieferungen der letzten Woche im Hafen von London betrugen ca. 100 Sack weniger als im Vorjahre, die Abladungen waren gegen voriges Jahr fast ebenso gross, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2900 Sack verringerte, nunmehr das ungefähre Defizit des Vorjahres, d. i. 7940 Sack, aufweist.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 7. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	7	892	232	15013
Grenada	86	212	130	8116
And. West-Ind.	43	137	32	3678
Ceylon u. Java	56	661	114	5880
Guayaquil	41	400	249	10979
Brasil. u. Bahia	—	20	—	1500
Afrika	100	318	—	4746
Andere Ausländ.	517	315	56	7066
Zusammen	850	2955	813	56978
gegen dieselbe Woche 1902	952	2236	1658	64919

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während der ersten zehn Monate der letzten drei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import Oktober	Engl. Konsum Oktober	Export Oktober
1903	tons 771	1314	445
1902	» 1240	1212	555
	10 Monate	10 Monate	10 Monate
1903	tons 19256	15165	4479
1902	» 21709	17312	5208
Differenz	tons ÷ 2453	÷ 2147	÷ 729

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 31. Oktober

4287 tons in 1903
4635 » » 1902
7505 » » 1901

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat

Digitized by Google

Oktober und die ersten zehn Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Oktober lbs.	Engl. Konsum Oktober lbs.	Export Oktober lbs.	Lagerbest. Oktober lbs.
1903	908067	835925	57301	122090
1902	812182	797023	57535	143000
1901	838952	718555	72801	199000
	10 Monate	10 Monate	10 Monate	
1903	8616796	8154966	388292	—
1902	7129388	6624353	590973	—
1901	6980324	6414276	699516	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 45 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
122061	129000	81688	91531	35940	45493	32687	30187	45546
Auslandsware								
50981	75156	38730	57818	21392	22739	24291	34732	42942
173042	204156	120418	149349	57332	68172	56978	64919	88488

Cacaobutter.

Bericht vom 19. November 1903.

London schweigt sich noch aus. Wann dort die Dezemberauktion stattfinden soll und wieviel dann angeboten wird, darüber ist bis heute noch nichts gemeldet, so dass wir nichts berichten können.

Amsterdam hat die Dezemberauktion auf den ersten Tag des Monats angesetzt. Dafür sind angemeldet worden:

80 Tons Van Houten
14 » De Jong
5 » Mignon

Das sind ungefähr dieselben Mengen, die auch in den letzten Jahren immer im Dezember angeboten worden sind, soweit Van Houtens Butter in Betracht kommt. In Nebenmarken aber ist das Angebot wesentlich kleiner als z. B. im letzten Jahr. Am 2. Dezember **1902** standen

80 000 Kilo Van Houten
und 92 000 » Neben-Marken
zus. also 172 000 Kilo zum Verkauf.

Am 1. Dezember soll auch einmal wieder der Versuch gemacht werden, Cacaobutter auf dem Auktionswege in Hamburg zu verkaufen. Fünf Fabrikanten haben einem Hamburgischen Makler zusammen 15 500 Kilo zum Zweck des Verkaufes übertragen. Ueber den Ablauf werden wir berichten.

Von diesem grossen Quantum blieb damals ein grosser Posten unverkauft, denn seit Jahren steht die Dezemberauktion im Zeichen allgemeiner Ruhe. Fast immer gehen die Preise etwas zurück, um im Januar, wo der neue Bedarf sich zeigt, wieder zu steigen. Ob es in diesem Jahre ebenso gehen wird, bleibt abzuwarten. —

Aus dem deutschen Markt ist ein wesentlicher Rückgang des Exportes zu verzeichnen, der schon im Juni d. J. eingesetzt hat. In den vier Monaten Juni bis September sind in diesem Jahre nur 291 800 Kilo exportiert worden gegen 404 500 Kilo im Jahre 1902. Die Ursachen kennen wir. Immer wenn der Zucker billig und die Cacaobohnen **nicht** billig sind, zeigt sich im Deutschen Inlande eine plötzliche Zunahme des Butterverbrauches. Die natürliche Folge davon ist, dass für Export weniger frei ist. Wir suchen deshalb auch die Ursache für das Anziehen der Butterpreise in thatsächlich vorhandenen Gründen. Wenn in vier Monaten aus Deutschland allein ein Defizit von 113 000 Kilo zu melden ist, dann ist anzunehmen, dass dieses Defizit durch die Oktober und Novembermonate noch grösser, also wahrscheinlich auf 150—160 000 Kilo angewachsen sein wird. Und ein solches Fehlquantum kann wohl nicht ohne Einfluss auf den Markt bleiben.

Die Preise stehen wie zu Anfang des Monats; nur hin und wieder waren kleine Partien etwas billiger angeboten, die dann auch sofort, wie warme Würstchen, weggingen. —

Allerlei.

In dem Magdeburger »Zentralblatt für die Zuckerindustrie« regt sich ein Anonymus »C«, der Rübenzuckerinteressent sein wird, darüber auf, dass im »Gordian« für die Rohrzuckerverwendung gesprochen wird. Auf der einen Seite meint er, das würde dem »Gordian« wenig nützen, auf der anderen Seite legt er der Rübenzuckerindustrie nahe, die Bestrebungen, Rohrzucker in Deutschland einzuführen, »scharf auf ihre Berechtigung« zu kontrollieren. Er sagt auch auf der einen Seite, dass die inländische Rüben-Raffinade in einer so vorzüglichen Güte hergestellt werde, dass der Zuckerwarenfabrikant keine Ursache habe, den höheren Preis für Rohrzucker zu bezahlen, während er auf der anderen Seite eingesteht, »nur für die feinsten Lebkuchenwaren kann Rohrzuckersirup den Vorzug vor anderen Süssstoffmitteln verdienen«. Was der Anonymus also links bestreitet, bestätigt er rechts; er hat also wohl frühmorgens einen Stockschnupfen und nachmittags eine Uebernase. – Wenn doch der geschäftliche Neid und die Profitsucht dem Menschen nicht so häufig ein Brett vor die Stirn und unkluge Reden auf die Zunge legen wollte! — Zum Schluss verdächtigt er

Digitized by Google

noch den «Gordian«, indem er sagt, der »Gordian« hätte seine »übermässige Vorliebe« für den Rohrzucker erst bekommen, nachdem er die Vertretung für die Crosfieldsche Rohrzucker-Raffinerie bekommen hätte, die »angeblich« nur Rohrzucker raffinieren solle. — Dass es eine Crosfieldsche Rohrzuckerraffinerie in Liverpool gibt, wissen wir vom »Gordian« erst seit ungefähr vier Wochen. Und schon vor einem Jahre haben wir darauf hingewiesen, dass vom 1. September 1903 an wieder die Möglichkeit kommen würde, mit Rohrzucker zu arbeiten und wir haben viele, viele mal gedruckt, schriftlich und mündlich zugesagt, für Heranschaffung von passendem Rohrzucker sorgen zu wollen, ehe wir den Namen Crosfield kannten. Und wenn der Anonymus »C« sich herausnimmt, daran zu zweifeln, dass in der Raffinerie von Crosfield in Liverpool n u r Rohrzucker raffiniert wird, dann kann er sich beim deutschen Konsul oder sonstwo erkundigen. Das wäre der richtige Weg. Wenn der Anonymus »C« aber nichts weiter unternehmen kann, als krasse Widersprüche niederzuschreiben und andere Menschen zu verdächtigen, dann thut er gut, anonym zu bleiben; er weiss dann, dass man ihn auf seinen dunklen Schleichwegen nicht fassen kann.

Bericht der New-Yorker Handelskammer. Die Cacao- und Chocoladenfabrikation unseres Landes ist schnell ein bedeutender Zweig unserer Industrie geworden, sehr zum Bedauern der ausländischen Fabrikanten, welche bis in die jüngste Zeit thatsächlich unseren Markt beherrschten.

Für Jahre fanden die ausländischen Chocoladen- und verwandten Fabrikanten von Holland, Frankreich, der Schweiz und Deutschland ein gewinnbringendes Absatzgebiet ihrer Produkte in den Vereinigten Staaten. Der wachsende Verbrauch von Chocolade in unserem Lande und der an fremde Fabrikanten fallende Gewinn machte amerikanische Kapitalisten und Unternehmer aufmerksam, und damit war das Zeichen gegeben zu einer Konkurrenz mit den Ausländern auf dem heimischen Markt.

Während fast ein Jahrhundert nur ein oder zwei amerikanische Häuser sich mit der Herstellung von Chocolade und Cacao abgaben, hat dieser Industriezweig erst weitere Kreise gezogen in den allerletzten Jahren. Das statistische Amt in Washington veröffentlichte keine besonderen Berichte über die Herstellung von Chocolade und Cacao in unseren Staaten wie jetzt, geschweige denn, dass amtliche Vergleichtabellen zu erhalten waren. Der Direktor für handelsstatistische Nachrichten am Schätzungsamt, Herr W. M. Stewart, hat in dieser Beziehung die New-Yorker Handelskammer mit Material über die heimische Chocoladen- und Cacao-Industrie unterstützt für das mit dem 31. Mai 1900 endigende Schätzungsjahr, und diese Angaben zeigen sehr schön, wie bedeutend unsere Industrie in dem Zweige ist.

Folgende Zahlen gab das statistische Amt heraus:

Zahl der Anlagen	24
Kapital	$ 6 890 732
Zahl der bezahlten Angestellten	289
Gehälter	$ 371 063
Durchschnittlich beschäftigte Arbeiter	1 314
Löhne für dieselben	$ 525 875
Unkosten	» 773 527
Kosten des Materials	» 6 876 682
Wert der Erzeugnisse	» 9 666 192

Leute, welche mit den heutigen Verhältnissen in der Chocoladenindustrie vertraut sind, sagten, dass, während im Jahre 1900 die einheimische Industrie Rohmaterial im Betrage von $ 6 890 732 verarbeitete und daraus Werte von $ 9 666 192 schuf, die Statistik für das laufende Jahr sehr wahrscheinlich eine emsige Ausdehnung dieses Handelszweiges zeigen würde. Grosse Anlagen sind neben den älteren, bereits bestehenden, errichtet worden, viele Neulinge sind auf dem Plan erschienen, und, alles in allem, besteht jetzt die Möglichkeit für einen bedeutend wachsenden Ertrag, was drei Jahre vorher nicht der Fall war.

Das letzte Jahrzehnt hat eine ganz besondere Vorliebe des Volkes für Erzeugnisse der Chocoladen- und Cacaoindustrie in den Vereinigten Staaten offenbart. Einheimische Fabrikanten sagen, dass heute die Nachfrage nach ihren Erzeugnissen beständig im Zunehmen ist, und dass es scheinbar nur noch kurze Zeit dauert, bis das Land den ersten Platz einnimmt als Chocoladeesser.

Einer der Faktoren, die wesentlich zur Hebung der Cacao- und Chocoladenindustrie beitrugen in den Vereinigten Staaten, war, dass die Zollbehörde in New-York die Einfuhr fremder sehr minderwertiger Chocoladewaren erschwerte. Während der Amtsthätigkeit von Wilbur F. Wakeman als Hafentaxator wurde entdeckt, dass Chocoladewaren ins Land gebracht wurden zu Preisen, welche mehrere 100 Prozent niedriger sein sollten, als wirklicher Marktwert. Wakeman's Beistand Michael Nathan, welchem besonders Chocolade- und Cacaowaren oblagen, spürte die Betrügereien auf mit dem Ergebnis, dass die amerikanischen Kaufleute vor einer unheilvollen Mitbewerberschaft geschützt wurden, der sie lange Zeit hindurch ausgesetzt waren.

Digitized by Google

Die Verfasser des noch bestehenden Dingley-Tarifs sorgten in demselben für einen gleichmässigen Schutz der heimischen Chocoladen-Industrie, und in § 281 wurden verschiedene Einfuhrzölle auf fremde Chocolade und Cacao festgesetzt. Nathan teilte einem Vertreter der New-Yorker Handelskammer mit, dass die höhere Einschätzung, welche auf eingeführte Chocolade nach den Durchstechereien im Jahre 1899 gelegt war, noch in Kraft ist.

Es ist klar, dass seit Bewilligung eines Zollschutzes für die heimischen Fabrikanten die Einfuhr von rohen Cacaobohnen im Zunehmen begriffen ist. Während des mit dem 30. Juni 1901 schliessenden Fiskaljahres z. B. wurden an Rohcacao, Cacaoschalen und -Blättern 45 924 353 lbs. eingeführt im Werte von $ 1 347 258. Gerade zwei Jahre später war der Bedarf desselben Rohproduktes gestiegen auf 63 351 294 lbs. mit einem Werte von $ 7 820 087, was eine Zunahme während zweier Jahre von 17 426 941 lbs. = $ 1 347 258 bedeutet.

Ohne Einschluss der von den amerikanischen Fabrikanten gemachten Fortschritte bleibt der Verbrauch ausländischer Chocolade- und Cacaoprodukte bedeutend. Im Einklang mit den amtlichen Zahlen wurden in den Häfen des Landes innerhalb zwölf Monate bis Ende Juni des Jahres eingeführt an zubereitetem oder bearbeitetem Cacao für $ 292 522 = 1 004 766 lbs. Im selben Zeitraume betrugen die Einfuhren zubereiteter oder bearbeiteter Chocolade in die Vereinigten Staaten 690 824 lbs., deren Wert auf $ 144 832 zu schätzen ist. Die amerikanischen Fabrikanten sind in der Ansicht einig, dass sie bei fortdauerndem Zollschutz in Verbindung mit auf der Höhe befindlichen Herstellungsmethoden nach einer verhältnismässig kurzen Zeit den heimischen Markt in Chocoladewaren und Cacaoerzeugnissen beherrschen werden.

Die Firma **Société des Chocolats au Lait Peter,** Vevey (Schweiz), teilt uns mit, dass sie den Herren

Hri. Montet
Ch. Maillard
Alb. Müller

Prokura erteilt hat. Durch die Unterschrift von zwei dieser Herren ist die Firma verbindlich gemacht.

Nach **Kuba** sind im Jahre 1902 eingeführt worden:

Raff. Zucker und Zuckerwaren	für	101 993 $
Kaffee	»	1 445 904 »
Cacaofabrikate	»	31 324 »
Vanille	»	1 372 »

Thomé-Cacao. Vom 24. bis 31. Oktober wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

140 000	Mark	nach Liverpool
113 000	»	» Hamburg
60 000	»	» Madrid
14 000	»	» Antwerpen
13 000	»	» Amsterdam
12 000	»	» Pinto
zus. 352 000	Mark.	

Thomé-Cacao. Vom 31. Oktober bis 7. November wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

152 000	Mark	nach Hamburg
90 000	»	» Antwerpen
66 000	»	» Liverpool
16 000	»	» London
6 000	»	» Rotterdam
700	»	» Bordeaux.
330 700	Mark.	

Thomé-Cacao. Vom 7. bis 14. November wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

338 000	Mark	nach Liverpool
238 000	»	» Hamburg
45 000	»	» London
24 000	»	» Antwerpen
17 000	»	» Amsterdam
13 000	»	» Genua
12 000	»	» Rotterdam
7 000	»	» Valencia
4 000	»	» Triest
zus. 748 000	Mark.	

F. Sie fragen: »Kann ich bestraft werden, wenn ich beim Einkauf sage, ein Konkurrent hätte mir dieselbe Ware um 1 Mark billiger offeriert und wenn dann der Verkäufer aus diesem Grunde seinen Preis um 1 Mark herabsetzt?« Wir antworten: »Sie haben vergessen, dabei zu sagen, ob Ihre Behauptung wahr gewesen ist, oder ob Sie nur den »üblichen« Kniff gebraucht haben, dem Verkäufer eine billigere Konkurrenzofferte vorzuspiegeln, um ihn nachgiebiger zu machen. Wir nehmen das letztere an, sonst hätten Sie wohl nicht angefragt. Unser juristischer Beirat sagt, es käme auf die näheren Verhältnisse an; es könne sehr wohl sein, dass aus Ihrem Verhalten eine Anklage wider Sie auf Grund des § 263 des Strafgesetzbuches erhoben werden könne. Dieser § 263 lautet: »Wer in der Absicht, sich oder einem Dritten einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu verschaffen, das Vermögen eines andern dadurch beschädigt, dass er durch Vorspiegelung falscher oder durch Entstellung oder Unterdrückung wahrer Thatsachen einen

Digitized by Google

Irrtum erregt oder unterhält, wird wegen Betruges mit Gefängnis bestraft, neben welchem auf Geldstrafe bis zu 3000 Mark sowie auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden kann.« —

Nehmen wir nun an, Verkäufer A hat Ihnen 500 Sack Cacao bei 52 Mark angeboten; Sie unterhandeln mit ihm, er solle sie Ihnen mit 51 Mark verkaufen; er sagt, das könne er nicht; Sie flunkern, B. hat mir dieselben 500 Sack zu 51 Mark angeboten, wenn Sie sie mir nicht dazu verkaufen, dann nehme ich sie von B. und kaufe überhaupt in Zukunft meinen Cacao von B.« — — Sie spiegeln so also dem A eine falsche Thatsache vor um sich dadurch einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu verschaffen; A giebt 500 Sack her, um sich von dem vorgespiegelten Konkurrenten nicht aus dem Geschäft drängen zu lassen; alles was im § 263 verboten ist, haben Sie gethan, Sie haben sich also strafbar gemacht und würden jedenfalls auf Klageantrag des A bestraft werden.

Postkolli Rohrzucker. Einige Firmen haben uns aufgefordert, von allen Sorten Rohrzucker, die wir anzubieten haben, je ein Postkollo zu schicken. Auf derartige kleinliche Ansuchen reagieren wir nicht. Wenn wir das Risiko auf uns genommen haben, ohne einen einzigen Auftrag in Händen, für rund 25 000 Mark Rohrzucker nach Hamburg zu nehmen, wenn Konditoren und Bäcker sackweise — eine Bäckerei in Süddeutschland bestellte gleich als Probe 100 Sack à 100 Kilo — sich den Rohrzucker kommen lassen, dann sollten die reinen Zuckerwaren- und Chocoladefabrikanten doch auch wohl das »grosse« Risiko eingehen können, das in dem Probebezuge von 5 oder 10 Sack Rohrzucker liegt — oder nicht liegt.

M. Sie fragen, »wodurch oder woran man Zuckerrohrzucker von Rübenzucker unterscheiden könne und ob ein Chemiker im stande wäre, diese beiden Sorten von einander mit Sicherheit zu unterscheiden.« — Wir antworten: Ein Chemiker ist nur dann dazu im stande, wenn er, neben seinen Instrumenten, Nase und Zunge mitarbeiten lässt und wenn diese beiden organischen Instrumente gut auf Zucker dressiert sind. Es steht beim Zucker genau so wie beim Kunsthonig und bei manchen andern Fabrikaten. Denken Sie z. B. an Pilsner, Münchner, Erlanger, Kulmbacher Bier. Echte Biere von unechten, d. h. von solchen auf »echte Art« gebrauten kann der Chemiker als Chemiker nicht unterscheiden, aber wenn er ein Chemiker ist, der mit Behagen ein Dämmerschöppchen trinkt, dann wird er auf das Zeugnis seiner organischen Instrumente Nase, Zunge und Bäuchlein hin den Piccolo a tempo zum Teufel schicken, wenn dieser Echtes bringen sollte und unechtes »auf echte Art« gebrautes anbietet. Und einen Bienenvater, einen Honig produzierenden Dorfschulmeister wird kein Kunsthonigfabrikant mit seinem Kunsthonig täuschen können. Das gelingt nur dort, wo die Konsumenten nicht auf echten Honig dressierte Zungen haben und alles als Honig wegessen, wenn es nur so aussieht und süss und aromatisch schmeckt. Und wer jahrelang Rohrzucker in Wasser, in Thee, in Kaffee, in Cacao, in Grog, in Pudding, in Kuchen, in Obstkonserven gegessen hat, der hat keine chemischen Formeln und mechanischen Apparate nötig, um Rohrzucker von Rübenzucker zu unterscheiden. Ich, der Schreiber dieses, will mit verbundenen Augen, selbst bei der allerfeinsten Raffinade (wobei es am schwierigsten ist) Zuckerwasser aus Rohrzucker unterscheiden von Zuckerwasser aus Rübenzucker, und jeder wird das nach einigen Proben können. Man nehme 10 Gramm Rohrraffinade und 10 Gramm Rübenraffinade je auf ein Glas Wasser; wenn der Zucker völlig gelöst ist, dann trinke man. Beim Rübenzucker wird man sofort auf der Zungenspitze einen starksüssen Belag empfinden, schluckt man den Schluck hinunter, so ist sehr schnell der süsse Geschmack verschwunden. Beim Rohrzucker entwickelt sich der süsse Geschmack langsam und stark süss wird die Empfindung erst in dem Augenblick, wenn man hinunterschluckt. Diese Probe habe ich oft gemacht und ich habe daran stets den Rohrzucker herausgefunden. Bei gelben oder braunen Rohrzuckersorten findet ja jedes Kind den himmelweiten Unterschied, der zwischen Rohr- und Rübenzucker besteht. —

Also man soll nicht etwa glauben, weil es wissenschaftlich schwer ist, Rohrraffinade von Rübenraffinade zu unterscheiden, es könne deshalb kein grosser Unterschied zwischen beiden Sorten sein, und es wäre schade, für Rohrzucker einige Pfennige fürs Pfund mehr auszugeben; man soll lieber Nase und Zunge sprechen lassen und sich auch sonst auf vorhandene Thatsachen stützen, die **für viele Fälle** den Rohrzucker unersetzlich finden. Denkt man wohl daran, dass der grosse, grosse Bedarf an Obstkonserven in England (Jams, Marmeladen) nicht zum kleinsten Teil auf die vorzügliche Qualität zurückzuführen ist? Alle wohlrenommierten Marken enthalten nur Obst und Rohrzucker, beides verwandte Körper. Bei uns aber nimmt man zur Fabrikation von Obstkonserven

Digitized by Google

möglichst wenig Obst, möglichst viel Stärkesirup, Farbe und Rübenzucker. Ein solches Gemisch darf mir nicht auf den Tisch kommen, auf die gute englische Marmelade aber freue ich mich jedesmal, wenn ich nach England komme. —

Wollten doch einmal alle Fabrikanten in Deutschland beherzigen, was wir ihnen hier schon so oft als Leitmotiv vorgesungen haben: Waren, die als Genussmittel, als Leckerei gelten sollen, müssen so wohlschmeckend wie nur irgend möglich hergestellt werden; das Rohmaterial muss durchaus das allerbeste sein, und wer eine stumpfe Nase und Zunge hat, soll Chamottesteine fabrizieren, aber keine Süssigkeiten.

Verkaufsvereinigung deutscher Zuckerraffinerien. Der Aufsichtsrat der Verkaufsvereinigung deutscher Zuckerraffinerien hat heute auf Antrag des Beirats beschlossen, dass der Verkaufsvereinigungsvertrag vom 1. Januar 1904 ab ausser Kraft gesetzt wird. Verkäufe auf Lieferung nach dem 31. Dezember d. J. dürfen indessen nicht vor dem 1. Dezember d. J. abgeschlossen werden.

H. Sie schreiben: In Ihrem Cacaobutter-Aufsatz in Nr. 203 auf Seite 3851 sagen Sie über den September: »Die Umsätze waren gut; wir haben im September 104 000 Kilo bewegt. Dagegen finden wir in Nr. 205 auf Seite 3885 nur 87 900 Kilo als ausgeführte Cacaobutter verzeichnet. Welche Zahlen sind nun richtig.« — Wir antworten: Beide sind richtig. Im Monat September sind zusammen 87 900 Kilo aus Deutschland ausgeführt worden. Wenn wir in Nr. 203 sagten, **wir** hätten im September 104 000 Kilo Cacaobutter bewegt, so heisst das, **wir,** die Warenabteilung vom Verlag des Gordian, haben im September 104 000 Kilo Butter von einer Hand in die andere gebracht, also verkauft, abgeliefert u. s. w. Die Ablieferung aller Septemberverkäufe verteilt sich aber auf mehrere Monate, geht in einigen Fällen bis in den Januar 1904 hinein. Also diese Zahlen haben mit der Reichsstatistik gar nichts zu thun, wir haben sie nur genannt, um den Satz »die Umsätze waren gut«, dadurch zu illustrieren, dass wir unsere eignen in Zahlen vorführten.

Vorsicht! Von zwei Seiten wurde uns im vorigen Monat eine »sehr billige Pottasche« eingeschickt, zu der wir sagen sollten, ob sie zum Präparieren von Cacao tauglich sei. Wir haben sie, nach blossem Ansehen, sofort verwerfen müssen, haben sie aber trotzdem untersuchen lassen. Das Resultat lautet so:

»Die Pottasche stellt ein ausserordentlich minderwertiges Fabrikat dar, welches thatsächlich sehr billig verkauft werden kann.

Die Zusammensetzung ist folgende:

Titre (kohlens. Kali + kohlens. Natron)	66 %
schwefelsaures Kali	13 »
Chlorkalium	6 »
Wasser	11 »
Rückstand	3,5»

Eine Kalibestimmung zur Ermittelung des Sodagehalts haben wir unter diesen Umständen unterlassen, da selbst, wenn Natron nicht darin ist, die 66 Prozent also kohlensaures Kali darstellen, über die Qualität der Pottasche kein Wort weiter zu verlieren ist. Der hohe Gehalt an Sulfat macht die Pottasche zu Kuchenbäckerzwecken ganz besonders ungeeignet. Die Pharmakopoe schreibt bekanntlich vor, dass schwefelsaures Kali überhaupt nicht vorhanden sein darf.« — — — —

Wenn diese »billige« Pottasche, abgesehen von ihrem beissenden widerwärtigen Geruch und Geschmack wegen ihres hohen Gehaltes an schwefelsaurem Kali zur Kuchenbäckerei verboten ist, so darf sie schon der Polizei wegen auch nicht für Cacaopulver verwendet werden. Man sei vorsichtig bei Stoffen, deren Güte man nicht ohne weiteres erkennen kann. Es könnte einem Cacaofabrikanten schlecht bekommen und seinen Ruf auf Lebenszeit untergraben, wenn ihm nachgewiesen würde, er hätte verbotene, gesundheitsschädliche Chemikalien in seinem Cacao. Hoffentlich achten die Chemischen Institute in diesem Jahre zur Weihnachtszeit etwas scharf auf billige getriebene Kuchen. —

B. Sie fragen, ob Sie eine Ladung Stärkesirup, der sich nicht »kocht«, behalten müssen, weil der Verkäufer sich darauf beruft, nach eingesandter kleiner Flaschenprobe geliefert zu haben. Wir antworteten: Ihr Fall liegt ähnlich so, als wenn ein Müller einem Bäcker nach Probe Mehl verkauft, das nachher nicht bäckt. Ueber einen solchen Fall lasen wir kürzlich folgendes:

»Kauf nach Probe. Ein Mühlenbesitzer hatte Brotmehl nach Muster verkauft und geliefert. Das Mehl entsprach der Probe, wurde aber zur Verfügung gestellt, da es sich nicht verbacken liess. Es kam zur Klage und die Sache gelangte bis an das Reichsgericht. Dieses entschied nach der »Mühle«, dass, obgleich das gelieferte Mehl dem Muster völlig entsprochen habe, der Empfänger es doch mit Recht habe zur Verfügung stellen können, eben weil es sich nicht habe verbacken lassen. Das Mehl sei als »Brotmehl«

Digitized by Google

verkauft worden, und unter dieser Bezeichnung sei nur ein Mehl zu verstehen, das sich zu Brot verarbeiten lasse. Aus der Probe sei die mangelhafte Backfähigkeit des Mehls nicht zu ersehen gewesen, vielmehr habe sich diese erst beim Verbacken erkennen lassen. Der Müller wurde zur Rückerstattung des Kaufpreises sowie zu Schadenersatz verurteilt.«

Auf diesen Fall werden Sie Ihren Verkäufer vorher in Güte aufmerksam machen können; vielleicht lässt er dann mit sich reden und liefert Ihnen eine besser kochende Partie. Anscheinend hat Ihr Sirup zu viel Säure.

Export-Bonbons. In den letzten Wochen sind sehr viele Anfragen und Anträge an uns aus dem Innern Deutschlands gelangt, ob wir nicht »bei Ihren weitverzweigten Verbindungen über die ganze Welt« Bonbons für Export kaufen oder wenigstens mitteilen wollten, welche Sorten besonders gangbar wären und welche Länder speziell in Betracht kämen. Wir haben geantwortet und führen hier weiter aus: Mit fertigen Handelswaren, mit Chocoladen, Cacaos, Konfitüren, Karamels können und wollen wir keinen Exporthandel treiben. Es fehlt uns die Zeit dafür. Wir wollen und können auch dafür heute keine anderen Vorschläge machen, als wir sie recht ausführlich in früheren Nummern des Gordian gemacht haben. Diese bitten wir wieder vorzuholen und nachzulesen. Als Gundsatz wolle man gefl. immer beobachten, dass von Chocoladen und Cacaos im Exportgeschäft nur die alten eingeführten Marken zu verkaufen sind. Neue einzuführen gelingt nur dann, wenn ihre Qualität sich wesentlich von den alten unterscheidet. Wir unterstreichen das Wort wesentlich. Aber auch dann noch ist in der Einführungsperiode nötig, grosse Reklamesummen zu opfern.

Beim Exportgeschäft in Karamels spielt weniger die Qualität eine Rolle, dabei wird ausschliesslich auf Haltbarkeit und billigen Preis gesehen. Gangbar sind alle Walzenwaren, Rocks, Lozenges, Milch- und Butterkaramels, Dragees, Fondants, Gelee, Gelatine, Gummibonbons. — In der Verpackung hat man sich meist den englischen Usancen zu fugen. Ordinäre Karamels sind in verlöteten ☐ Blechdosen von 4 lb., 7 lb. und 14 lb. englisch Gewicht verpackt. Der englische Zentner, der cwt., hat 112 lb., davon ist 14 lb. ein achtel, 7 lb. ein 16tel, 4 lb. ein 28stel Zentner. 112 lb. englisch sind 50,62 Kilo. Ein englischer Grossist fordert heute am 9. November 1903 für 1 cwt. Dragees oder Karamels zwischen 20—22,50 Mk. ab London. Rocks kosten 24,25 Mk. pro cwt. als Grundpreis. Jedoch giebt es auch einige Sorten, die 29 Mk., 30,25 Mk., 36 Mk., 39 Mk., 44 Mk., 59 Mk. kosten. Seiden-Bonbons kosten 36 Mk. Bälle, Stachelbeeren u. s. w. 24—26,50 Mk. Lozenges kosten zwischen 23,25—31,25 Mk., einige bessere Sorten kosten 35—50 Mk. Das grösste Geschäft liegt in der billigsten Sorte zu 23,25 Mk. Die sogenannten Toffees, das sind Butterbonbons, kosten zwischen 24,25—43 Mk. Fondants in und inkl. Kisten à 4 lb. kosten 40 Mk. Gelee und Fondants gemischt 44 Mk. Für Gelatine- und Gummibonbons wird zwischen 35,25—38,50 Mk. gefordert. Feine Artikel kosten zwischen 45—103 Mk. Marzipanartikel kosten zwischen 65—75 Pfg. pro lb. Alle diese Waren, soweit sie sich dafür eignen, werden auch in Glasflaschen von 1/4 pint, 1/2 pint, 1 pint, 1/2 lb., 1 lb., 2 lb. verpackt. Die Glasflaschen sind rund oder oval, haben Glasstöpsel mit Korkring oder Schraubkapsel. Dafür gelten die Preise dutzendweise inkl. Glas und Kiste. So kostet z. B. 1 Dutzend 1 lb.-Flaschen Dragees, Flasche mit Schraubkapsel, 4 Mk. inkl. Flasche und Kiste. Derselbe Preis gilt für 1 Dutzend Flaschen Lozenges bei solchen Sorten, die pro cwt. nicht über 23,25 Mk. kosten.

Wir bitten nicht zu übersehen, alle diese Preise haben wir der Liste eines Exportgrossisten entnommen. Wenn ein Fabrikant hiernach kalkulieren will, so muss er bedenken, dass der Grossist bereits seinen Gewinn auf seine Einkaufspreise dazu gerechnet hat.

Z. Sie fragen, ob es Ihnen verboten werden könnte (wir nehmen hier andere Ortsnamen, um Ihre Firma nicht erkennen zu lassen) »Dresdner Chocoladenfabrik Paul Hans« zu firmieren, wenn schon eine ältere Firma ähnlich so, nämlich »Dresdner Chocoladen- und Cacaofabrik Paul Schulze« firmiere. Wir haben Ihnen geantwortet, dass die ältere Firma ein Recht habe, Ihnen die Worte »Dresdner Chocoladenfabrik« zu untersagen, auch wenn Sie sie schon ins Handelsregister hineingebracht haben. Die Untersagung würde auf Grund des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes geschehen und gerechtfertigt erscheinen. Aehnliche Fälle sind vorgekommen und in diesem Sinne entschieden. Wir erinnern an einen auch im Gordian zur Sprache gebrachten Fall, wo eine Kasseler Firma sich auch Kasseler Hafer-Kakaofabrik Bruhn & Co. nennen wollte, trotzdem schon längere Zeit eine andere Firma Kasseler Hafer-Kakaofabrik Hausen&Co. bestand. Siehe Gordian Nr. 115 Seite 2069. Wir erinnern an einen neuen Fall, wo eine Breslauer Firma ihre alte Firma auf einmal umtaufte in »Cacao-Kompagnie«. Siehe

Digitized by Google

Gordian Nr. 196, Seite 3711. In beiden Fällen haben die älteren Firmen sofort Einspruch erhoben und die Streichung erreicht. Zu dem letzteren Fall liegt ein Gutachten des Herrn Dr. jur. Lubsynski, Berlin (Syndikus des Bundes der Industriellen) vor, das wir bekannt geben können, damit ein für allemal Zweifel in dieser Hinsicht beseitigt werden. Denn wir haben in Dessau eine »Dessauer Chocoladenfabrik«, in Berlin eine »Berliner Cacao- und Chocoladenfabrik«, in Bremen eine »Bremer Chocoladenfabrik«, in Flensburg eine »Flensburger Chocoladenfabrik« u. s. w. Kämen nun in diesen Städten neue Herren auf die Idee, neue Firmen mit gleichem Anklange zu etablieren, so wäre das doch ein Unrecht, wenn derartige Gelüste nicht unterbunden werden könnten.

Das oben genannte Gutachten, das auf alle Fälle anwendbar ist, hat folgenden Wortlaut:

»Von den gesetzlichen Bestimmungen, die Sie auch ohne Eintragung zur Anwendung bringen können, kommt in erster Linie der § 8 des Wettbewerbgesetzes in Betracht, der nach der Auffassung des Reichsgerichts (vgl. Juristische Wochenschrift, Jahrgang 1902, S. 27, Nr. 20) gerade in solchen Fällen Schutz gewähren soll, wo die handelsregisterlichen Vorschriften versagen. Nach § 8 1 c würden Sie berechtigt sein, dem Konkurrenten jede Bezeichnung eines Erwerbsgeschäftes, also auch jede Firma, zu untersagen, die geeignet und darauf berechnet ist, Verwechslungen mit der besonderen Bezeichnung Ihres Geschäfts hervorzurufen, gleichgültig, an welchem Ort die Konkurrenzfirma auftaucht (vgl. Entsch. d. R.-G. im »Recht«, Jahrgang 1902, S. 23, Nr. 95), gleichgültig auch, ob die Konkurrenzfirma ihrerseits zur Eintragung gelangt ist oder nicht.

Der § 8 1 c spricht von der Nachahmung der »besonderen Bezeichnung« eines Erwerbsgeschäftes. Als besondere Bezeichnung Ihres Unternehmens wird man gerade die Worte »Kakao-Compagnie« ansehen müssen, da diese seit Jahren Ihrem Abnehmerkreise bekannt und vertraut sind und gerade in diesen Worten der eigentümliche und unterscheidende Charakter von anderen Firmen derselben Branche liegt. Eine Nachahmung dieses originellen Teils Ihrer Firma würde daher als Nachahmung im Sinne des § 8 1 c aufzufassen sein, wenn auch unter diesen Worten ein anders klingender Name nachfolgt.

Die im § 8 1 c fernerhin geforderte Verwechslungsfähigkeit ist immer dann vorhanden, wenn die Gefahr besteht, dass im Publikum Verwechslungen Ihrer Firma mit der Konkurrenzfirma vorkommen können. Für die Frage der Verwechslungsmöglichkeit darf man, wie die Judikatur übereinstimmend angenommen hat, nicht eine besondere Aufmerksamkeit des Abnehmerkreises zu Grunde legen (vgl. Entsch. d. R.-G. in der »Juristischen Wochenschrift«, Jahrgang 1899, S. 375, Nr. 33), sondern man muss mit der Erfahrung und der Gewohnheit des grossen Publikums rechnen. Das grosse Publikum pflegt aber bei einer Firma gewöhnlich nur den Gesamteindruck, insbesondere den eigentümlichen Teil derselben in Erinnerung zu behalten, ohne vielfach auf den dahinter folgenden Namen eine besondere Aufmerksamkeit zu verwenden. Dieser in Betracht kommende Gesamteindruck (vgl. Entsch. d. R.-G. in Strafsachen, Bd. 19, S. 317) würde aber für das Abnehmerpublikum derselbe bleiben und zu Verwechslungen Anlass geben, wenn auch nur die Worte »Kakao-Compagnie« in einer Firma aufgenommen werden, es sei denn, dass ausserdem ganz deutliche und augenfällige Abweichungen oder Zusätze vorgenommen werden, wofür ein anderer Name nicht genügen würde. Ich erinnere hierbei an die Worte »Kürschner's Bücherschatz« und »Deutscher Bücherschatz« (vgl. Entsch. des Kammergerichts in der Zeitschrift »Unlauterer Wettbewerb«, Jahrgang 1, S. 59).

Also auch die geforderte Verwechslungsgefahr würde bei der Nachahmung der Worte »Kakao-Compagnie« als vorhanden anzunehmen sein.

Ob dem weiteren Erfordernis des § 8 1 c, nämlich der Verwechslungsabsicht genügt ist, muss nach den konkreten Umständen des Einzelfalles entschieden werden. Da Ihre Firma in den Kreisen der Branche als allgemein bekannt gelten muss, so wird jemand, der ebenfalls die Worte »Kakao-Compagnie« in seine Firma aufnimmt, nicht glauben machen können, dass er durch Zufall auf diese Worte gekommen sei und nicht die Absicht gehabt habe, sich damit an die Bezeichnung Ihrer Firma anzulehnen. Es wird daher, wo nicht ganz besondere Umstände dagegen sprechen, schon die Nabhahmung der Worte auch die Absicht der Verwechslung ohne weiteres vermuten lassen. Wichtig ist es für Sie hierbei, dass nach der Rechtsprechung des Reichsgerichts (vgl. Entsch. in Zivilsachen, Bd. 41, S. 84) die Absicht der Verwechslung nicht schon bei der ersten Benutzung bestanden zu haben braucht, sondern dass es genügt, wenn diese Absicht in einem ferneren Zeitpunkt, insbesondere nachdem der Konkurrent auf die Verwechslungsgefahr von Ihnen hingewiesen und zur Unterlassung aufgefordert worden ist, eingetreten ist.

Neben dem § 8 des Gesetzes vom 27. Mai 1896 werden fernerhin die §§ 13, 18 des Warenzeichengesetzes, je nach der Lage des Falles, zur Anwendung kommen. § 13 1 c enthält ein Verbot für denjenigen, der wissentlich oder aus grober Fahrlässigkeit Waren oder deren Verpackung oder Ankündigungen u. s. w. mit dem Namen oder der Firma eines anderen versieht. Nach § 18 1 c erstreckt sich dieser durch § 13 gewährte Schutz nicht nur auf die wörtliche Nachahmung von Namen oder Firmen, sondern greift auch bei Abänderungen durch, sofern trotz dieser Abänderungen die Gefahr einer Verwechslung im Verkehr vorliegt. Bei dieser Gesetzesvorschrift, die sich also nicht auf die Führung der Firma an sich, sondern auf die Benutzung der Firma für Waren, Ankündigungen u. s. w. bezieht, ist somit die Absicht einer Verwechslung nicht erforderlich, sondern es genügt eine grobe Fahrlässigkeit. Letztere wird immer dann vorhanden sein, wenn der Konkurrent, der Unkenntnis Ihrer Firma behauptet, dieselbe hätte kennen müssen. Im übrigen würden die Voraussetzungen dieselben sein, wie oben dargelegt.

Ueber »Die Zuckersteuer« läuft folgende Bericht durch die politischen Tageszeitungen

»Die Zuckersteuer hatte bis zum Ende Augus die Summe von 43,6 Millionen Mark erbracht. Mi dem 1. September, dem Tage des Inkrafttretens de internationalen Zuckerkonvention, kamen die ermässigte Steuersätze zur Geltung. Im September hat nun di Zuckersteuer nicht weniger als 9,9 Millionen Mar oder 2 Millionen Mark mehr wie im gleichen Mona des Vorjahres an Isteinnahme ergeben, so dass di Gesamteinnahme aus dieser Steuer für das erste Se mester des laufenden Etatsjahres 53,5 Mill. Mar ausmachte. Die Zuckersteuer ist im Etat für 190 schon in Rücksicht auf die für den 1. September z erwartenden Aenderungen gegenüber dem Etat fü 1902 um 16 Millionen Mark niedriger und zwar au

Digitized by Google

98,6 Millionen Mark bemessen worden. Der erste Monat, der in die Zeit der neuen Besteuerung fiel, hat demgemäss mehr erbracht, als für den Durchschnitt im Etat erwartet worden ist. Wie sich die späteren Monatseinnahmen stellen werden, wird abgewartet werden müssen. Jedenfalls ist es bemerkenswert, dass auch aus Frankreich für den ersten Monat der Geltung der neuen Zuckerbesteuerung eine Erhöhung der Einnahme gemeldet wird.«

Dass der Septembermonat als ein abnormer Zuckermonat in jeder Beziehung gewesen ist, ist männiglich bekannt, war vorauszusagen und hat seine Gründe in der plötzlichen Herabsetzung der Konsumpreise. Vor dem 1. September hat kein Mensch Vorräte eingenommen, sondern alte Vorräte geräumt. Dass da nun im September mehr Zucker als gewöhnlich versteuert werden musste, ist erklärlich. Gefährlich aber ist es, aus den Resultaten dieses ersten und abnormen Zuckermonats nun Schlüsse auf weitere ziehen zu wollen. —

Herr Dr. Schulte im Hofe, der sich viel mit Cacaopflanzungen, Ernte und Aufbereitungen der Bohnen befasst und der schon öfter als Experte in die Tropen gegangen ist, hat vor einiger Zeit auch die portugiesischen Cacaoinseln San Thomé und Principe bereist, weil grössere Lissaboner Cacaopflanzer ihn konsultiert haben. Ein Herr A. de Almada Negreiros hat Herrn Schulte interviewt und hat darüber in der französischen Zeitschrift »Journal d'Agriculture Tropicale« berichtet. Wir finden darin einige interessante Sätze und wollen deshalb einen Teil der Schulte'schen Urteile hier wiedergeben:

Herr Schulte im Hofe sprach mit mir zuerst über die spanischen Kolonien am Golfe von Guinea: Fernando Po, Anno-Bom, Allobey, Corisco; dieselben sind sehr im Rückstand, sagte er mir, und das hat mehrere Gründe, unter andern einmal das Fehlen von Pflanzern und dann der Mangel an Arbeitskräften. Die Eingeborenen von Fernando Po (Bubis), ungefähr 30 000 Köpfe, wollen nicht arbeiten.

Diese Insel ist von der Küste nur 30 km entfernt. Auch sind die Eingeborenen in Verbindung mit ihren schrecklichen Freunden, den Kannibalen von Rio Muni, wo die spanische Herrschaft ebenso wenig zu bemerken ist, als auf der Insel selbst. Spanien wird sich dazu bequemen müssen, dieses Uebel abzustellen, welches von der Vernachlässigung der Kolonialangelegenheiten, besonders seit dem spanisch-amerikanischen Kriege, herrührt.

Mein Gegenüber entwarf mir sofort ein sehr schmeichelhaftes Bild von dem Gedeihen der französischen Kolonien an der Westküste. Doch muss ich eilen, seine Gedanken über die portugiesischen Kolonien zu erfahren, Gedanken, welche in mir eine lebhafte Genugthuung hervorriefen.

Ich kenne besonders, so erzählte Dr. Schulte im Hofe, San Thomé — übrigens eine Perle — dann die Insel do Principe und die Kapverdeschen Inseln. Ich habe mich auf San Thomé sechs Monate aufgehalten, was mich nicht gereut hat.

Dr. Schulte im Hofe wiederholte mir gegenüber: »San Thomé ist gewiss eine der schönsten Pflanzungskolonien der ganzen Welt. Die Menge von Arbeit, welche nötig war, um dort in der Entwickelung soweit zu kommen, wie man heute dort sehen kann, ist in der That bewunderungswürdig, grossartig! Der Boden der Insel eignet sich ausserdem zu fast allen tropischen Pflanzungsanlagen. Ich habe mich damit beschäftigt, dort die Aussichten für die Textil- und andere Pflanzen zu untersuchen, und ich bin überzeugt, dass dort solche Pflanzen wunderbar gedeihen werden. Dort habe ich die schönsten Cacao-Pflanzungen, die man sich denken kann, gesehen. Der Cacao bildete ja auch den Hauptzweck meiner Reise.

Man behauptet, dass der Cacao im Preise auf den Konsum-Märkten heruntergehen wird, und dass die Ueberproduktion nicht sehr fern ist. Ich glaube nicht, dass die Gefahr so drohend ist. Jedenfalls müssen die Cacaopflanzer diese Möglichkeit in Rechnung ziehen. Gewiss kommt der Cacao nur in beschränkten Strichen der Aequatorialzone vor, aber man muss immer bedenken, dass die Produktion sich vergrössern wird, und es würde sehr wohl möglich sein, dass der Verbrauch mit der Produktion nicht gleichen Schritt hält.

Der Cacao von San Thomé ist erster Qualität, er gleicht dem von Java oder Puerto Cabello, doch ist derselbe nicht immer mit der vollen Sorgfalt behandelt worden, welche dieses hervorragende Produkt erfordert. Ganz besonders muss auf die Dörrung geachtet werden; die hier gebräuchlichen Verfahren sind für den San Thomé-Cacao viel zu altmodisch. Zweifellos sind unter den Pflanzern Ausnahmen; doch spreche ich hier von der Mehrheit.

Die schönsten mir zu Gesicht gekommenen Pflanzungen — ich habe übrigens nicht die ganze Insel bereist —. sind im Besitze der Herren Graf von Valle-Flor, de Mendonça und Levy; das sind thatsächlich Vorbilder. Die Dörrvorrichtungen derselben sind einzigartig, die Eisenbahnnetze sehr wichtig, und die auf diesen Besitzungen angestellten Neger erfreuen sich dort einer Behandlung, die ich ohne Bedenken für ausgezeichnet erkläre.

Die besten Arbeitskräfte für San Thomé kommen meines Erachtens aus Angola. Der Neger von Angola wird auch für die Zukunft allein fähig sein, den jetzigen blühenden Zustand der Insel wirklich erhalten zu helfen. Auf San Thomé giebt es auch chinesische Kulis, doch werden dieselben nur in Fabriken und zu häuslichen Dienstleistungen verwandt. Man muss vor Verwendung von chinesischen Kulis deren Absichten und Ansichten genau kennen; auf Sumatra sind dieselben prächtig eingeschlagen.

Ich kann nicht genug die Behandlung loben, deren sich die Eingeborenen und Neger auf den von mir bereisten Pflanzungen erfreuen. Der Schwarze auf den »roças« von San Thomé verdient mehr als anderswo. Besonders in »Bôa-Entrada« (Besitzung des Herrn de Mendonça) sind die »senzala« der Neger wahre Paläste im Vergleich mit den schlechten Hütten solcher Kulis, wie man sie in Indien auf den Indigo- und Theepflanzungen sieht In Kamerun wird der Eingeborene nicht besser behandelt.

Schliesslich glaube ich, dass die kolonialen Unternehmungen an der Westküste Afrikas eine sehr grosse Zukunft haben; ich werde mich nächstens durch Augenschein davon überzeugen. Alle diese Länder sind von Natur sehr reich, indessen würden dieselben schlecht ausgenützt werden, wenn dort fortwährend nur eine einzige Bebauungsart gepflegt würde. Man muss im Gegenteil die Pflanzungen möglichst vielseitig gestalten, um von jeder zur rechten Zeit Nutzen zu ziehen. Nur dadurch allein schützen sich die Pflanzer vor Krisen, die der Reihe nach unter den verschiedenen Kolonialerzeugnissen wüten. A. de Almada-Negreiros.

Digitized by Google

Nr. 2240. Firma P. W. Gaedke, in Hamburg, ein offenes Kouvert, enthaltend drei Muster von Biskuitdosen (Zeichnungen von 1 Theekanne, 1 Tonne und 1 Essenträger), Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern: 320—322, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 15. Oktober 1903, Nachmittags 2 Uhr 55 Minuten.

Nr. 2245. Firma P. W. Gaedke, in Hamburg, ein offenes Kouvert, enthaltend zwölf Muster, und zwar zwei Karton für Chocolade und Pralinés, sechs Etiketten für Chocolade, zwei Etiketten für Biskuits, zwei Deckelbeklebungen für Konfitüren, Flächenmuster, Fabriknummern: 330—341, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 30. Oktober 1903, Vormittags 11 Uhr 40 Minuten.

Hamburg, den 2. November 1903.

Das Amtsgericht.

Nr. 21 428. Fabrikant Adalbert Pavel in Berlin, 1 Packet mit Abbildungen von 20 Modellen für Marzipan, Chocoladen, Konfitüren und Zuckerwaren, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 598—605, 955—966, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. Oktober 1903, Nachmittags 12 Uhr 4 Minuten.

53f. G. 17 993. Formenfüllmaschine zur Herstellung von Waren aus Chocoladenmasse u. dergl.; Zus. z. Pat. 126 669. Rich. Gäbel, Dresden, Pirnaische Str. 19. 11. 2. 03.

Berlin. In das Handelsregister wurde eingetragen: Bei Nr. 21 602 (Berliner Cacao & Chocoladenfabrik Kurz & Kutzner, Berlin): Die Firma ist in Berliner Cacao & Chocoladenfabrik Kurz, Kutzner & Co. geändert. Zur Vertretung der Gesellschaft sind Oskar Kutzner und Julius Kurz in Gemeinschaft, Auguste Kutzner, geb. Noffz, dagegen allein ermächtigt.

Bei Nr. 2318: Max Häusler & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Sitz ist: Berlin.

Gegenstand des Unternehmens ist: Handel mit Kaffee, Thee, Cacao und anderen Waren.

Das Stammkapital beträgt 200 000 Mk.

Geschäftsführer ist:

Max Häusler, Kaufmann, Berlin.

Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 10. September 1903 festgestellt.

Schweinfurt. Bekanntmachung. »Johann Mees«: Unter dieser Firma betreibt der Konditor Johann Mees in Volkach eine Konditorei und Kolonialwarenhandlung in Volkach.

Treptow, Rega. Unter Nr. 29 des Handelsregisters A ist bei der Firma C. W. Mensing, Treptow a. R., als jetziger Inhaber der Konditor und Bäckermeister Wilhelm Mensing in Treptow a. R. eingetragen.

Treptow, den 26. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Hess.-Oldendorf. In das Handelsregister B ist zur Nr. 3 (Zuckerfabrik Hessen-Oldendorf, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Hess.-Oldendorf) folgendes eingetragen: Architekt Joseph Freckmann ist als Geschäftsführer ausgeschieden; an seiner Stelle ist Rittergutspächter Anton Meyer in Hess.-Oldendorf zum Geschäftsführer bestellt.

Hess.-Oldendorf, 23. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Greifenhagen. In unser Handelsregister A ist heute unter Nr. 108 die Firma Stettiner Nährmittel-Werke Fritz Schliewen & Co. mit dem Sitz in Hökendorf, offene Handelsgesellschaft, eingetragen. Gesellschafter sind die Kaufleute Fritz Schliewen und Paul Schirrmeister, beide in Hökendorf. Die Gesellschaft hat am 1. Juli 1903 begonnen.

Gleichzeitig ist die Firma Nr. 105 Stettiner Simonsbrotfabrik Fritz Schliewen, Hökendorf, im Handelsregister A gelöscht.

Greifenhagen, 28. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Münsterberg, Schles. Im hiesigen Handelsregister Abteilung B ist bei der unter Nr. 1 eingetragenen Firma: »Zuckerfabrik Münsterberg, Aktiengesellschaft« folgendes vermerkt worden: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 21. Oktober 1903 ist § 27 Absatz 4 des Gesellschaftsvertrages dahin geändert, dass die Mitglieder des Aufsichtsrats, neben ihrem Anspruch auf Ersatz der Ihnen durch Ausübung ihrer Funktionen erwachsenen baren Auslagen eine feste Vergütung von insgesamt dreitausend Mark beziehen, diese Vergütung ist ihnen auf die gemäss § 40 des Gesellschaftsvertrages an sie zu zahlende Tantième anzurechnen.

Münsterberg, den 31. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

München. In unser Handelsregister wurde eingetragen: Franz Kathreiners Nachfolger Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München. Aenderung des Gesellschaftsvertrags durch Beschluss der Gesellschaftsversammlung vom 16. Oktober 1903. Urkunde des K. Notariats München II G.-R. Nr. 4054. Prokura des Anton Denzer erloschen; weiterer Prokurist: Richard Hohmann, Kaufmann in Hamburg, Gesamtprokura mit einem zweiten Prokuristen oder einem Geschäftsführer.

Hünfeld. In das Handelsregister Abteilung B des unterzeichneten Gerichts ist zu Nr. 1: Zuckerfabrik Hünfeld, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, in Hünfeld eingetragen worden, dass die Gesellschaft durch den Beschluss der Generalversammlung vom 12. Oktober 1903 aufgelöst und zum Liquidator der seitherige Geschäftsführer, Kaufmann Hugo Göricke in Hünfeld, bestellt worden ist.

Hünfeld, den 16. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Fraustadt. In unser Handelsregister B ist heute bei der Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Fraustadt eingetragen worden, dass an Stelle des verstorbenen Direktors Felix Wimmer der Gutsbesitzer Gotthold Zürn aus Ober-Pritschen zum Vorstandsmitglied bestellt ist.

Fraustadt, den 13. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Frankfurt, Main. Konkursverfahren. In dem Konkursverfahren über das Vermögen der Rödelheimer Dampf-Obstgelee- und Senf-Fabrik Hattemer & Cie. in Rödelheim ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 17. November 1903, Mittags 12 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Kurfürstenstrasse 10, bestimmt. (33 N. 1 s b/02.)

Frankfurt a. M., den 17. Oktober 1903.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts Abt. 33 (Bockenheim).

Brake, Oldenb. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Wilhelm Brüning zu Brake, Lange Str., wird heute, am 19. Oktober 1903, Nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Rechnungssteller Fricke zu Brake wird zum Konkursverwalter ernannt. Anmeldefrist bis 4. November 1903. Wahl- und Prüfungstermin am 14. November 1903, Vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 4. November 1903.

Brake i O., 1903, 19. Oktober

Amtsgericht. Abt. I.

Digitized by Google

Ehrenfriedersdorf. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Carl Hermann Wagler in Ehrenfriedersdorf ist infolge eines von dem Gemeinschuldner gemachten Vorschlags zu einem Zwangsvergleiche Vergleichstermin auf Donnerstag, den 29. Oktober 1903, Vormittags 1/4 11 Uhr, vor dem hiesigen Königlichen Amtsgerichte anberaumt worden. Der Vergleichsvorschlag liegt zur Einsicht für die Beteiligten auf der Gerichtsschreiberei hier aus.

Ehrenfriedersdorf, den 13. Oktober 1903.

Königliches Amtsgericht.

Rosenberg, O.-S. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Paul Klecha in Rosenberg O.-S. ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 16. November 1903, Vormittags 10 Uhr, vor dem Amtsgericht hier bestimmt.

Amtsgericht Rosenberg O.-S., 17. Oktober 1903.

Nürnberg. Bekanntmachung. (Auszug.) Das K. Amtsgericht Nürnberg hat am 4. November 1903, Vormittags 11 3/4 Uhr, über das Vermögen des Bäckermeisters Konrad Kniewasser in Nürnberg, Siebenkeesstrasse 25, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Karl Kublan in Nürnberg. Anmeldefrist und offener Arrest mit Anzeigefrist bis 25. November 1903. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin: Samstag, 5. Dezember 1903, Nachmittags 3 1/2 Uhr, im Zimmer Nr. 19 des Justizgebäudes an der Augustinerstrasse dahier.

Nürnberg, den 4. November 1903.

Gerichtsschreiberei des K. Amtsgerichts Nürnberg.

Magdeburg. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Otto Wolters in Magdeburg, Grosse Steinernetischstrasse 7, ist am 27. Oktober 1903, Mittags 12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet und der offene Arrest erlassen worden. Konkursverwalter: Kaufmann Eduard Schellbach hier. Anzeige und Anmeldefrist bis zum 30. November 1903. Erste Gläubigerversammlung am 26. November 1903, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 19. Dezember 1903, vormittags 10 Uhr.

Magdeburg, den 27. Oktober 1903.

Königl. Amtsgericht A. Abt. 8.

Fehrbellin. Konkursverfahren. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Ernst Spangenberg in Fehrbellin ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 1. Dezember 1903, Vormittags 8 3/4 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst bestimmt.

Fehrbellin, den 4. November 1903.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Stettin. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Johannes Schaefer in Stettin, Warsower Strasse 49, ist heute, vormittags 11,50 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Johannes Siebe in Stettin. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 4 Dezember 1903 einschliesslich. Anmeldefrist bis zum 22. Dezember 1903 einschliesslich. Erste Gläubigerversammlung am 4. Dezember 1903, vormittags 11 Uhr, allgemeiner Prüfungstermin am 9. Januar 1904, vormittags 10 Uhr, im Zimmer 64.

Stettin, den 7. November 1903.

Gohl, Aktuar,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Hannover. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Otto Rudolph in Linden, Limmerstrasse 58, ist am 6. November 1903, vormittags 11 Uhr, vom Königlichen Amtsgericht Hannover, Abt. 4A, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter ist Gerichtsvollzieher a. D. Grünewald in Hannover, Devrientstrasse Nr. 3. Offener Arrest mit Anzeigepflicht sowie Anmeldefrist bis 3. Dezember 1903. Erste Gläubigerversammlung am 3. Dezember 1903, Vormittags 10 Uhr, Prüfungstermin am 18. Dezember 1903, Vormittags 10 Uhr, im hiesigen Gerichtsgebäude, am Klever Tor 2, Zimmer 6.

Hannover, den 6. November 1903.

Gerichtsschreiberei Königl. Amtsgerichts. 4A.

Barr. Konkursverfahren. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Zuckerbäckers Karl Schmitt in Barr wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Barr, den 27. Oktober 1903.

Kaiserliches Amtsgericht.

Burglengenfeld. Bekanntmachung. Das K. Amtsgericht Burglengenfeld hat über das Vermögen des Konditors und Cafetier Ottmar Hummel in Burglengenfeld unterm Heutigen, vormittags 9 1/2 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet und Herrn Gerichtsschreibergehilfen Isidor Zimmermann hier als provisorischen Konkursverwalter aufgestellt. Offener Arrest ist erlassen mit Anzeige- und Anmeldefrist, sowie Wahltermin bis Mittwoch, den 25. November 1903, Vormittags 10 1/2 Uhr, Prüfungstermin bis Mittwoch, den 9. Dezember 1903, Vormittags 11 Uhr.

Burglengenfeld, den 26. Oktober 1903.

Gerichtsschreiberei des Kgl. Amtsgerichts.

Der Kgl. Sekretär: Sperrer.

Stuttgart. K. Amtsgericht Stuttgart Stadt. Konkurseröffnung über das Vermögen des Heinrich Rall, Bäckermeisters in Stuttgart, Brenner Strasse 27, am 5. November 1903, Nachmittags 3 Uhr. Konkursverwalter: Otto Eberhard, Kaufmann, Urbanstr. 57. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 23. November 1903. Ablauf der Anmeldefrist am 7. Dezember 1903. Erste Gläubigerversammlung am Montag, den 30. November 1903, vormittags 9 1/2 Uhr, Saal 55, allgemeiner Prüfungstermin am Montag, den 21. Dezember 1903, Vormittags 9 1/4 Uhr, Saal 55.

Den 5. November 1903.

Gerichtsschreiber Luz.

Leipzig. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Julius Emil Winkler in Liebertwolkwitz ist heute, am 3. November 1903, nachmittags 1/4 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Herr Rechtsanwalt Dr. Mothes in Leipzig. Wahltermin am 23. November 1903, vormittags 11 Uhr. Anmeldefrist bis zum 7. Dezember 1903. Prüfungstermin am 19. Dezember 1903, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 3. Dezember 1903.

Königliches Amtsgericht Leipzig, Abt. IIA. Nebenstelle Johannisgasse 5 I, den 3. November 1903.

Chemnitz. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Zucker- und Chocoladewarenhändlers Richard Kampler, alleinigen Inhabers der Firma »Richard Kampler« in Chemnitz, wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Chemnitz, am 28. Oktober 1903.

Königl. Amtsgericht. Abt. B.

Ratibor. In der Sobtzickschen Chocoladen und Zuckerwarenfabrik ist infolge der neuerlichen bedeutenden Erweiterung des Betriebes ein Wasserrohrkessel von 210 qm Heizfläche (von den Oberschlesischen Kesselwerken B. Meyer in Gleiwitz geliefert) aufgestellt worden. (K.)

Digitized by Google

Leipzig. Das Ministerium des Innern hat der seit 14. Oktober 1873 ununterbrochen in der Chocoladen-Fabrik von Wilhelm Felsche, königl. sächs. Hoflieferant in L.-Gohlis, Menckestr. 35/39, beschäftigten Arbeiterin Hanne Rosine verw. Stapp geb. Schmidt in L.-Gohlis, das tragbare Ehrenzeichen für Treue in der Arbeit verliehen. (K.)

Rudolstadt. Herr Franz Koch eröffnete Untere Marktstrasse, Ecke Akazienstrasse, ein Spezial-Geschäft für Chocolade, Cacao, Thee und Konfitüren. (K.)

Freiberg i. Sa. Zschimmer & Witzsch eröffneten Petersstrasse 16 eine Fabrikniederlage ihrer Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. (K.)

Nürnberg. Herr Josef Steigerwald eröffnete Kaiserstrasse 4 ein Spezial-Geschäft in Chocolade, Thee und Konfitüren. (K.)

Berlin. Zwecks Handel mit Kaffee, Thee, Cacao und anderen Waren hat sich hier mit einem Grundkapital von 200 000 Mk. die Firma Max Häusler & Co., G. m. b. H., gebildet. Geschäftsführer ist der Kaufmann Max Häusler in Berlin. (K.)

Güstrow (Meckl.). Herr Paul Friedrich Timm eröffnete hier, Pferdemarkt 25, eine Verkaufsstelle der Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik C. L. Friederichs, Hoflieferant, in Rostock. (K.)

Wien. Berthold Allina ist als Gesellschafter in die Firma L. Pischinger & Sohn Nachfolger, Chocolade- und Zuckerwarenfabrikation hier, VI., Stiegengasse 8—10, eingetreten. Die Firma wurde geändert in L. Pischinger & Sohn Nachf., Jerié & Co. (K.)

Goldberg (Mecklbg.). Herr Heinr. Hagemeister eröffnete Langestrasse 376 eine Handlung von Kaffee, Cacao, Thee und Südfrüchten. (K.)

Bromberg. Die Marzipan- und Bonbonfabrik von Karl Grosse hierselbst beging dieser Tage das Fest ihres 50jährigen Bestehens. (K.)

Karlsruhe i. B. Die Firma Walter & Gref, Chocoladen- und Zuckerwaren-Geschäft engros, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Frankfurt a. M. Gebr. de Giorgi, Chocoladefabrik, eröffneten Rossmarkt 13 eine Filiale. (K.)

Mailand. Mit einem Grundkapital von 250 000 L. wurde hier zum Betriebe einer Chocoladenfabrik die Società L. Bernasconi & Co. gebildet. (K.)

Radeberg i. Sa. Herr G. Hasspacher eröffnete Dresdnerstrasse 21 f ein Kaffee-, Cacao und Thee-Spezial-Geschäft. (K.)

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Flotter Expedient,
seit mehreren Jahren in bedeutender Chocoladenfabrik Mitteldeutschlands thätig, sucht sich per 1. 1. 04 zu verändern. Gefl. Off. unter **A. H. 411** an **Rudolf Mosse, Magdeburg,** erbeten.

Wellpapier **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Lucka bei Leipzig.
D. R. G. M. 138 828.
Specialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentirt in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Cacao-
Doppel-
Zwillingsmühle
kombiniert mit
Walzwerk.

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Wir haben den Import von

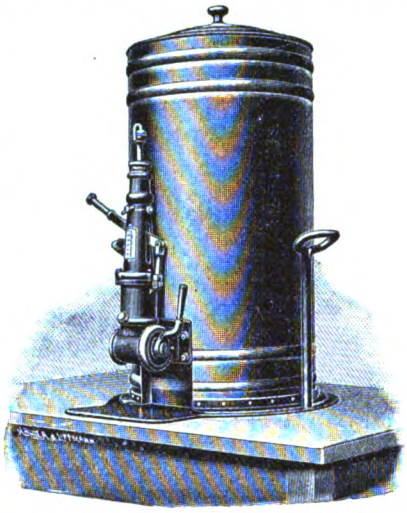
Rohrzucker,

also von Zucker aus Zuckerrohr aufgenommen und werden bis auf weiteres in 8—10 verschiedenen Sorten in Hamburg Lager halten. Probesäcke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg.

Digitized by Google

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund

Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 207.** Hamburg, 5. Dezember 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

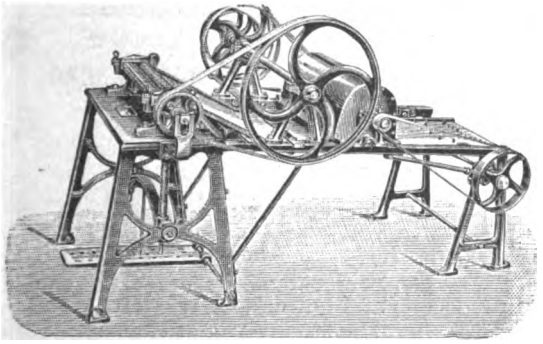
Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität
Wachspapiere
eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.
Knet- u. Mischmaschinen
mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.
Walzwerke neuester Construction.
General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit;** ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Kassel u. Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 30—33 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.
Für feine Chocolade:
Halbvollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.
Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.
Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.
Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Richard Lüders
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 207:

Verfälschte Gelees. — Rohrzucker-Sirup. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Verfälschte Gelees.

Eine Chocoladenfabrik, die in ihrer Nebenabteilung auch Marmeladen, Gelees und andere Fruchtkonserven herstellt, macht dem Gordian Vorwürfe darüber, dass er »wiederholt« die deutschen Obstkonserven schlecht gemacht hat und sagt, »es gäbe doch auch Fabriken, die ein tadelloses Fabrikat lieferten«.

Das wird stimmen; aber der Durchschnitt der deutschen Obstfabrikate, besonders der offen in Krämerläden angebotenen, ist unter aller Kritik. Statt Obst und Zucker erhält man meist gefärbten Kartoffelsirup mit etwas Obst und etwas Zucker, und alles, Sirup, Farbe, Obst und Zucker aus dem billigsten Fasse. Wir wundern uns nur immer, dass nicht die für solche Zustände mit verantwortliche Polizei in allen deutschen Städten mit grossen Vierspannrollwagen vor die Krämerläden fährt, darin diese ganzen Sirupmuse konfisziert und sie in den nächsten Fluss schüttet.

Dass vielen, sehr vielen Inhabern von Obstkonservenfabriken der Sinn für ihre Aufgabe ganz abhanden gekommen ist, kann man jeden Tag bestätigt finden. In ihren Kreisen wird ganz offen der Stärkesirup für ein wichtiges, wenn nicht für das wichtigste Rohmaterial angesehen. Steigt dieser im Preise, wie augenblicklich, dann steigen auch die Preise für Obstkonserven **Also billige Obstkonserven giebt es, wenn die Kartoffeln gut geraten sind!** Dass das kein Gordianwitz ist, wollen wir beweisen.

In Nr. 46 der in Braunschweig erscheinenden »Konserven-Zeitung« steht auf Seite 493 folgender vom Rhein kommender Handelsbericht:

Zum Konservenhandel.

„Gelee, Marmelade und Kraut. Düsseldorf, den 11. November 1903. Gelee. Seit dem letzten Bericht kam in den Artikel grosse Bewegung insofern, als die stark haussierende Tendenz des Stärkesirups auch steigend auf die Geleepreise wirkte. Was daher früher nur durch bündige Konventionen und grosse Versammlungen erreicht werden konnte, wird nunmehr schlank von jedem allein besorgt: Man hat gelernt, aufzuschlagen, wenn man muss. Die früher gemeldeten Notierungen des Gelees basierten auf einem Siruppreis von 17 Mk. pro 100 Kilo ab Stettin. Da nun Sirup heute 24 Mk. kostet, so macht dieses 3,50 Mk. pro Zentner mehr, und wenn man annimmt, dass Gelee auch nur 50 Prozent Sirup enthält, so müsste der heutige Preis des Gelees 1,75 Mk. mehr sein als vorher, auch wenn man ganz von dem Stande amerikanischer Apfelschalen absieht, die ebenfalls seit Jahresfrist um mehrere Mark gestiegen sind. Alles in allem müsste Gelee mindestens 2—3 Mk. mehr kosten. Bisher ist jedoch nur 1 Mk. offiziell erreicht, aber das weitere wird sich in kommender Woche schon bilden, denn entgegen den sonstjährigen Kosten ist diesesmal niemand mit billigem Sirup gedeckt.

Der Absatz in Gelee ist schlank, zumal die Hausse auch veranlasst, dass die alten Drückeberger in der Kundschaft nunmehr über die alten billigen Schlüsse hergehen und solche flott abrufen, ehe sie kassiert werden. Im übrigen ist der Zusammenhang bei den einzelnen Fabriken ziemlich locker und jeder geht seine eigenen Wege! Man kann nur wünschen, dass die Lehre der letzten Zeit dem Einzelnen die Initiative zu selbständigem Handeln beigebracht hat, die zur Selbsterhaltung nötig ist.

Marmeladen. Der Artikel hat bisher kein besonderes Interesse gehabt, doch scheint es sich jetzt etwas zu bessern. Ob die Preise durch den Sirupaufschlag gewinnen werden, ist bei der Vielseitigkeit der Zusammensetzung dieses Artikels bezw. seiner Rohprodukte nicht mit Sicherheit zu erblicken.

Rheinisches Kraut. Mittlerweile hat die Fabrikation begonnen und ist darüber kurz derart referiert, dass man sagt, der Markt kann von der Produktion nicht befriedigt werden. Es sind keine alten Vorräte da und neues Angebot ist gleich Null. Preise haben infolgedessen einen hohen Stand und dürfte kaum bessere Ware unter 36—40 Mk. zu haben sein. Man stösst auch schon bereits auf fragwürdige Marken, die mit 28—30 angeboten werden, die aber keinen Anspruch auf den Namen Kraut erheben dürfen. Die

Digitized by Google

Weiterentwickelung des Marktes kann man nicht überschauen.« —

Soweit der Fachbericht aus der Konservenindustrie für die Konservenindustrie.

Es stimmt also was wir oben gesagt haben, wenn die Kartoffeln gut geraten sind, giebt's billiges Obstgelee in deutschen Krämereien zu kaufen, das aus deutschen Obstgeleefabriken stammt. Gearbeitet wird, ganz in aller Oeffentlichkeit, das Gelee aus amerikanischen **Apfelschalen** und Stärkesirup. In einem Pfund Gelee bekommt der Konsument ein halbes Pfund Kartoffelsirup, so steht's oben in dem Fachbericht. Und »der Absatz ist schlank« — so steht's oben auch zu lesen! Uns dünkt, diese Offenherzigkeit nimmt etwas für die Fälscher ein; sie wissen gar nicht mehr, dass sie Nahrungsmittelfälscher sind, wenn sie derartige Sudeleien als Gelee verkaufen. Eine Industrie aber, die nicht weiss, was sie zu leisten hat, verdient kalt gestellt zu werden.

Die Berechtigung einer Obstkonserven-Industrie ist gegeben, wenn sie im grossen das »Einmachen« von Obst und Gemüsen besser und billiger ausführen kann als die Hausfrau. Kann oder will sie das nicht, will sie in der Hauptsache dem deutschen Konsum nur Surrogate liefern, so soll man sie verfolgen und unterdrücken. Ein Obstgelee würde sich die Hausfrau, und soll auch nach den Vorschriften solider Fachschriftsteller, nur aus Obst und Zucker bestehen. Weder diese noch die Hausfrau wissen etwas davon, dass man Obstgelee aus Apfelabfällen und Stärkesirup macht. Heinrich Semmler, in seinem bei Hinstorff erschienenen Buche, »Die gesamte Obst-Verwertung« sagt darüber Seite 237—240 das folgende:

Die Geleebereitung.[1])
A. Allgemeines.

»Gelee ist der durch Kochen mit Zucker eingedickte Fruchtsaft von Kernobst, Steinobst und Beerenfrüchten, der nach dem Erkalten die Beschaffenheit einer Gallerte angenommen hat. Dasselbe kann lange aufbewahrt werden und bildet ein gesundes und erfrischendes Nahrungsmittel.

Leider wird dieses Erzeugnis häufig durch einen zu grossen Zuckerzusatz verteuert. Manche Hausfrau schreckt zurück, wenn sie berechnet, wie viel Zucker sie haben muss, um eine gewisse Menge Gelee einkochen zu können, und gar oft versagt sich eine Familie aus diesem Grunde eine schmackhafte Zugabe zum Brot, welche unter anderen Umständen ein tägliches Genussmittel für sie sein könnte.

Andererseits ist das nach üblicher Methode hergestellte Gelee nicht nach jedermanns Geschmack, dazu ist diese eingedickte Zuckerbrühe viel zu süss. So wird nach zwei Richtungen hin gefehlt. Ich höre sagen, die reichliche Zuckerzugabe ist durchaus notwendig, um das Gelee haltbar zu machen. Als Antwort weise ich auf den »Dünnhonig« der süddeutschen Bauern hin, der nichts anderes ist, wie Birngelee, nach primitivster Weise bereitet. Da wird keine Rücksicht auf das Rohmaterial genommen, man keltert einfach, was man hat, die Temperatur wird für nebensächlich gehalten, die Einkochung zeigt, dass man noch nichts von der Umwandelung der Stärke in Traubenzucker gehört hat, es wird keine Entsäuerung vorgenommen, der Most wird nicht einmal so eingedickt wie gewöhnliches Gelee, es werden am Schlusse nur einige Birnschnitten hineingeworfen, die wie Klösse in der Suppe herumschwimmen, und doch hält sich dieses Produkt, kühl aufbewahrt, zwei Jahre. Wer dasselbe genossen hat, wird zugestehen, dass dasselbe besser mundet, als die Gelees, die nach den Vorschriften der Kochbücher bereitet sind. Und wer das Leben jener ländlichen Bevölkerung kennt, der weiss auch, dass dieser »Dünnhonig« in der Haushaltung »merkwürdig forthilft«, wie die Frauen zu sagen pflegen, wenn es sich um ein gern genossenes billiges Nahrungsmittel handelt, das ein anderes teureres ersetzt.

Ferner ist zu antworten, dass die Franzosen in den Familienküchen wie in den Fabriken nur $^1/_2$, höchstens $^2/_3$ Pfund Zucker und nicht wie die Deutschen und Engländer, teilweise auch die Nord-Amerikaner, 1 Pfund oder gar $1^1/_2$ Pfund auf das Pfund Fruchtsaft zugeben. Und weiter: die Nordamerikaner machen ihr Apfelgelee, das sie nach allen Weltgegenden senden, fast ohne Zusatz von Zucker. Dasselbe wird aber auch nach einem sachverständigen Verfahren bereitet, und von diesem will ich jetzt sprechen.

Nicht alle Aepfel werden zur Geleefabrikation benutzt, sondern nur süsse und bittersüsse, also im wesentlichen dieselben, welche bei der Apfelweinfabrikation Verwendung finden. Der sibirische Kirschenapfel erfreut sich zu diesem Zwecke grosser Beliebtheit, aber auch feine und selbst hochfeine Tafeläpfel werden ausgewählt. Nur das Beste und Allerbeste ist zur Gelee- wie zur Marmeladebereitung zu verwenden. Man wiege sich nur nicht in dem Wahn, man könne diese Produkte marktfähig aus mittelmässigem oder gar schlechtem Rohstoff herstellen. Volle Reife der Aepfel bei der Einerntung ist Erfordernis, und eine Nachreife auf Haufen wünschenswert, damit die Zuckerbildung den möglichst höchsten Grad erreiche.

Man lese nur nach, was ich bei der Besprechung der Apfelweinbereitung über die Nachreife und das Keltern sagte, denn bis zur Behandlung des Mostes ist das Verfahren das gleiche. Nur noch mehr Wichtigkeit wird auf eine kühle Temperatur während der Bereitung gelegt, denn wenn die Gärung des Mostes einsetzt — und bei warmer Witterung geschieht das sehr schnell, — dann gewinnt das Gelee keine Haltbarkeit, es sei denn, dass es mit einer bedeutenden Menge Zucker versetzt wird. Für die geeignetste Temperatur hält man 5 °C, wenn aber das Thermometer 15 °C überschreitet, dann wird die Fabrikation sofort eingestellt, — für so wichtig erachtet man eine kühle Temperatur. Es ist die Einrichtung getroffen, dass der Most direkt von der Kelter in den Kessel läuft, unter welchem ein starkes Feuer unterhalten wird, denn nur bei möglichst schneller Einkochung wird ein gutes Gelee erzeugt.

Der Gallerte bildende Stoff ist bereits in den harten unreifen Früchten als Pektose vorhanden, welche in Wasser, Aether und Alkohol unlöslich ist. Beim allmählichen Reifen der Früchte wird die Pektose in Pektin übergeführt, dabei werden die Früchte immer weicher und erreichen schliesslich einen Zustand, in welchem sie reif genannt werden.

Die während der Entwickelung der Frucht stattfindende allmähliche Umwandlung der Pektose in Pektin kann auch durch das Kochen des noch nicht reifen Obstes erreicht werden, denn beim Kochen verwandelt

1) Aus Semmler, Die gesamte Obst-Verwertung. Preis 6 Mk., mit 165 Abbildungen. Vom Verlag des Gordian zu beziehen.

Digitized by Google

sich die unlösliche Pektose in das lösliche Pektin und die harten, unreifen Früchte werden weich.

In überreifen Früchten finden wir das Pektin, durch welches allein das Gelee seine gallertartige Beschaffenheit erhält, nicht mehr, dort hat es sich bereits in eine andere Substanz verwandelt, welcher die Eigenschaft, Gelee zu bilden, vollständig abgeht. Es ist daher der Reifezustand des Obstes bei der Geleebereitung von grösster Wichtigkeit: das Obst darf reif, aber keineswegs überreif sein. Das meiste Pektin, bezw. gallertbildende Stoffe enthalten von den verschiedenen Obstfrüchten die Quitte und der Apfel. Da sich das Pektin vorwiegend direkt unter der Schale befindet, so werden die Früchte, welche zur Geleebereitung Verwendung finden sollen, nicht geschält. Der Verlauf der Geleebereitung ist folgender:

Grössere Früchte, wie Aepfel und Quitten, werden zunächst gewaschen und dann in kleinere Schnitze zerteilt; bei kleineren ist dies nicht nötig. Das so vorbereitete Obst bringt man in einen Kessel, giesst so viel Wasser darüber, als zur Bedeckung notwendig ist und kocht es nun so lange, bis es ganz weich geworden ist. Nun bringt man die Masse in ein reines leinenes Tuch oder in einen sog. Presssack und presst den Saft ab.

Das Eindampfen des Saftes muss möglichst schnell geschehen, um den Saft nicht zu lange der Luft auszusetzen. Auch darf das Verdampfen nicht zu lange fortgesetzt werden, weil sonst der Saft die Fähigkeit, Gelee zu bilden, verliert. Daher eignen sich zum Einkochen des Gelees am besten flache Kessel mit grosser Feuerungsfläche.

Aus diesen Gründen haben die Amerikaner einen eigenen Geleekochapparat konstruiert. Der Saft fliesst unaufhörlich zu und bewegt sich in einem seichten Fluss über den Apparat. Das Produkt bildet sich leicht und hat beim Apfelgelee, bei dem der Apparat am meisten Anwendung findet, ein klares, hellfarbiges Aussehen. Anbrennen ist ausgeschlossen. Die Feuerung wird gut ausgenutzt.

Geleeprobe. Hat der Saft einige Zeit gekocht und eine gewisse Dickflüssigkeit angenommen, dann lässt man einige Tropfen davon auf einen kalten Porzellan- oder Steingutteller fallen, um sich zu überzeugen, ob er schon gallertartig wird. Beobachtet man, dass der abgetropfte Saft auf dem Teller in kurzer Zeit steif und fest wird und sich in einem Stück vom Teller loslösen lässt, so nimmt man den Kessel sofort vom Feuer und füllt den Inhalt in geeignete Gefässe. Da aber durch zu langes Kochen der Saft die Fähigkeit, Gelee zu bilden, verliert, so muss obige »Geleeprobe« schon bald nach Beginn des Kochens und von da an öfters vorgenommen werden, um den rechten Augenblick nicht zu verpassen. Im Grossbetriebe wendet man anstatt dessen eigene Senkwagen (Saccharometer) an.

Ohne Zuhilfenahme des Saccharometers kann eine Geleeeinkochung im Grossen nicht stattfinden, wie denn dieses nützliche Instrument nirgends fehlen sollte, wo Obst zur Einkochung gelangt.

B. Die Herstellung der verschiedenen Fruchtgelees.

Apfelgelee.

Die Aepfel zerschneidet man ungeschält, da in der Schale der meiste aromatische Stoff enthalten ist, in zwei oder vier Stücke, entfernt die schlechten Teile davon und wäscht sie einige Male, damit alles Unreine davon entfernt wird. Dann bringt man die zerschnittenen Aepfel in einen Kessel, giesst soviel Wasser darüber, dass dieselben vollständig bedeckt sind, und kocht sie unter öfterem Umrühren so lange, bis alle Aepfel weich sind und sich leicht zerdrücken lassen. Nun nimmt man ein grobes leinenes Tuch, welches man an den vier Enden aufspannt, oder einen grossen Beutel, welchen man irgendwo freischwebend aufhängt, und giesst die Masse aus dem Kessel hinein, so dass sie in ein darunter gestelltes Gefäss laufen kann. Ist die Masse etwas verkühlt, so presst man durch Zusammendrücken mit den Händen noch möglichst alles Flüssige heraus. Hat nun der durchgelaufene Saft eine Weile gestanden und sich etwas gesetzt, so giesst man den klaren Saft ab, wiegt ihn und setzt auf 1 Pfund Saft $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund guten Raffinadezucker zu. Dann bringt man die Masse in ein gut gereinigtes Kochgeschirr, welches genügend gross sein muss, da der Saft beim Kochen sehr steigt, und setzt dasselbe auf ein ruhiges, aber kräftiges Feuer, am besten auf Steinkohlenfeuer. Mit einem in Wasser getauchten Pinsel reinigt man den oberen Rand des Kochgeschirrs und nimmt mit einem Schaumlöffel den sich durch das Kochen bildenden Schaum von der Oberfläche. Dies lässt sich leichter bewerkstelligen, wenn man den Kessel einen Augenblick vom Feuer nimmt, so dass der Saft zu kochen aufhört, wodurch der Schaum sich ringsum an den Kessel setzt und so leicht entfernt werden kann. Nun beobachte man genau den Grad des Kochens. Taucht man den Schaumlöffel in die Flüssigkeit und hebt ihn wieder empor, so werden zuerst die Tropfen wässerig, dann etwas langsamer abfliessen, bis sich dieselben am Rande des Schaumlöffels vereinigen und in Lappen herunterfallen. Dann ist die Geleeprobe erreicht, der Kessel muss gleich vom Feuer genommen und das Gelee in die dazu bestimmten Gefässe, welche vorher gut gereinigt sind, gethan werden. Meist verwendet man als solche die sog. Geleegläser mit Rand.«

Nachdem man diese soliden Vorschriften gelesen hat und sich darauf besinnt, was das Dresdner Chemische Untersuchungsamt (siehe Seite 3867 des Gordian Nr. 204) über die deutschen Marmeladen zu sagen hatte, wird man uns wohl nicht mehr vorwerfen können, dass wir ohne Grund die deutschen Obstkonserven schlecht gemacht haben. 41 im Dresdner Untersuchungsamt untersuchte Proben waren »recht erbärmliche Erzeugnisse«, »alle waren künstlich gefärbt« und »bei sehr vielen wurden **enorme Beimengungen** von Kartoffelsirup festgestellt« — ja einige bestanden aus nichts anderm als rot gefärbten Stärkesirup, welchem durch Einverleibung ausgepresster Himbeer- oder Erdbeertrester der Anschein einer Fruchtkonserve verliehen worden war.« — So urteilt der in Dresden staatlich besoldete Chefchemiker des öffentlichen Untersuchungsamtes. —

Sollen wir über die deutschen Marmeladen, Gelees, Fruchtsirupe besser sprechen, dann müssen sie erst einmal besser werden.

* * *

Kurz vor dem Druck dieser Nummer schreibt uns noch ein anderer langjähriger Gordianabonnent den folgenden Brief:

»Wir können nicht umhin, auf den in Ihrer Nr. 206, Seite 3911, unter M. erschienenen Artikel folgendes zu erwidern. Es heisst darin:

»Bei uns aber nimmt man zur Fabrikation von Obstkonserven möglichst wenig Obst,

Digitized by Google

möglichst viel Stärkesirup, Farbe und Rübenzucker. Ein solches Gemisch darf mir nicht auf den Tisch kommen, auf die gute englische Marmelade aber freue ich mich jedesmal, wenn ich nach England komme.«

Gegen diese generelle Behauptung, die nicht einzelne, sondern sämtliche deutsche Fabrikanten trifft, müssen wir hiermit ernstlich Protest erheben. Nicht nur wir, sondern viele andere Fabrikanten geniessen den Ruf, dass sie nicht Stärkesirup mit Obstmark als Marmelade ausgeben, sondern den Stärkesirup in bester Qualität und nur in dem Maasse zusetzen, als es zur Schönheit, Haltbarkeit, hauptsächlich zum Vermeiden des Auskristallisierens des Zuckers dienen soll. Dass die Engländer gleichfalls Stärkesirup verwenden, ist eine altbekannte Thatsache. Es ist daher ungerecht, das ausländische Fabrikat besser und solider als das deutsche hinzustellen.

Wir ersuchen Sie, diese Zeilen in Ihrer nächsten Nummer, mit unserer Unterschrift versehen, aufzunehmen.

Hochachtungsvoll
Joh. Phil. Wagner & Cie., Mainz.

Wir haben darauf geantwortet:

»Wir wollen Wort für Wort Ihres Briefes abdrucken; ähnliches lag schon vor und ist Anlass zu einem gröseren Artikel »Verfälschte Gelees« geworden, der in Nr. 207 am 2. Dezember erscheint.

Ihr Protest wird unser Urteil nicht umstimmen können. Siehe Gordian Nr. 204, Seite 3867. —

Dass Sie einen Zusatz von Stärkesirup für notwendig halten, um »das Auskristallisieren des Zuckers zu verhindern«, wundert uns sehr; zur Schönheit und Haltbarkeit der Obstkonserven, wie Sie meinen, dient Stärkesirup ganz gewiss nicht und der Zucker in den Obstkonserven kristallisiert nur dann, wenn man eben zu viel Zucker und zu wenig Obst genommen hat. Meine Urgrossmutter, Grossmutter, Mutter und Frau und demnächst meine Töchter haben in ihrem Leben soviel Obst eingemacht, das herrlich geschmeckt und sich jahrelang gehalten hat, und keine weiss etwas von Stärkesirup. Noch nie haben sie dieses Produkt im Hause gehabt. Und wenn ich die Fachlitteratur, z. B. Heinrich Semmler, Die gesamte Obst-Verwertung, durchlese, dann suche ich vergebens nach den Vorschriften, dass Stärkesirup die Obstkonserven »schöner und haltbarer« mache. Viel Obst, gutes Obst, bestes Obst und wenig Zucker, das ist das Urrezept für Obstkonserven. Aber in Deutschland laufen Obstfabrikate um, die aus 50 Prozent Kartoffelsirup, amerikanischen Apfelschalen, also **Abfällen,** Farbe und Zucker bestehen!

Morgen schicken wir Ihnen einen Bürstenabzug unseres Artikels aus Nr. 207. —

Dass es in England Mantscher giebt, soll nicht bezweifelt werden. Aber die im Handel befindlichen Sorten sind zu 95 Prozent tadellos; bis dahin war eine reine Zuckerlösung dort ja billiger als Kartoffel- oder Maissirup. Warum sollten die englischen Fabrikanten da zu Fälschern werden?

Sie sind sicher über die englischen Obstkonservenverhältnisse nicht recht unterrichtet, wenn Sie glauben, dass dort ähnliche Zustände wie in Deutschland wären.«

Hochachtend
Redaktion des Gordian.

In einer Antwort hierauf schreibt uns die Firma Wagner, »dass wir einen Standpunkt einnähmen, der an urgrossmütterliche Zeiten erinnert und dass wir die Fortschritte, die diese Industrie nach allen Richtungen gemacht hätte, völlig missachteten.« —

Dadurch ist uns die Pflicht auferlegt worden, nunmehr noch deutlicher zu werden. Wir werden in Hamburg Aufkäufe vornehmen und dann über das Resultat später berichten.

Rohrzucker-Sirup.

In genau derselben Magdeburger Zucker-Zeitung, in der ein Anonymus C dem Gordian bestreiten wollte, dass zwischen Rohr- und Rübenzucker ein grosser merkbarer Unterschied sei, finden wir auf Seite 60 vom 17. Oktober einen Aufsatz von einem Zuckerdirektor Stein über Zucker und Sirup: Der Verfasser bedauert es, dass aus dem deutschen Konsum der Sirup fast ganz verschwunden ist. Er sagt wörtlich:

»Zucker als solcher kann nicht in beliebigen Mengen verzehrt werden. Er ist als Nahrungsmittel von der grössten Wichtigkeit, aber man kann nicht jede beliebige Menge dieses wichtigen Nahrungsmittels zu sich nehmen, ohne sich Beschwerden zuzufügen. In England beträgt der Verbrauch an Zucker auf den Kopf ungefähr 90 Pfd. jährlich, in Deutschland ist der Verbrauch nur ein Drittel und in Oesterreich fast nur ein Viertel dieser Menge. Es giebt also Spielraum genug für die Länder des Kontinentes, ihren Zuckerverbrauch zu vermehren, und wenn sie die Zahl Englands nicht erreichen können, so können sie doch versuchen, sich ihr zu nähern.

Es entsteht nun die Frage, ob es nicht ratsam wäre, den Zucker zu verbrauchen und zu verzehren in der Form von Sirup. Der Sirup enthält bekanntlich nicht allein Saccharose, sondern auch Invertzucker, Salze und Wasser. Er ist schmackhafter als Zucker selbst, ist bekömmlich und nahrhaft und kann als solcher in grösseren Mengen als der trockene Zucker genossen werden.

Wäre es nicht ratsam, zu den alten Gewohnheiten vor 30 oder 40 Jahren zurückzukehren? — Viele tausend Tons Sirup, meist importierter Rohrzucker

Digitized by Google

Sirup, wurden damals auf dem Kontinent verzehrt. Viele werden sich erinnern, dass sie als Kinder Sirup genossen und wie gern sie namentlich den schwarzen Sirup gegessen haben. Diese Zeiten sind verschwunden und der Speisesirup ist fast vergessen.

Warum soll man diesen Artikel nicht wieder in den Handel einführen? — warum soll nicht Sirup, wie in früheren Zeiten, in jedem Haushalt gebraucht werden? — Ich glaube sicher, dass sich jetzt eine gute Gelegenheit für die Raffinadeure und Fabrikanten des Kontinents bieten würde, diesen Artikel in der Bevölkerung wieder einzuführen.

Wenn Rüben-Sirup nicht den Geschmack und das Aroma hat, die so geschätzt werden und die aus Rüben allein nur schwierig zu erzeugen sind, so könnte Rohrzucker-Sirup importiert und mit den Raffinerie-Rüben-Melassen und -Sirupen vermischt werden und so der Hausfrau des Kontinentes ein Artikel geliefert werden, der, wenn erst einmal versucht, immer gebraucht werden würde.

Es bedarf keines Experimentierens, die alte Geschmacksrichtung besteht noch und Sirup ist noch nicht vergessen, sondern im Gedächtnis der älteren Generation verblieben; wenn Sirup erst einmal in den Handel wieder eingeführt ist und Fuss gefasst hat, wird er sicherlich ein Stapelartikel bleiben.

Der Sirup wird auch den raffinierten Zucker nicht verdrängen; beide können nebeneinander existieren, beide werden verschiedenen Zwecken und verschiedenen Anwendungen dienen. Der erstere ist ein ausgezeichneter Artikel für die Küche und in mancher Hinsicht unentbehrlich. Er ist gesund für die Kinder, die Jugend wird ihn gern nehmen und auch die alten Leute verschmähen ihn nicht. Die Fabrikation ist sehr einfach, er ist auch leicht zu vertreiben und kann zur Verschickung in die entferntesten Gegenden leicht in kleinen Mengen in Büchsen, Krügen oder Flaschen ausgewogen werden.«

In diesem Aufsatz steht nichts anderes, als was von uns behauptet wird: Rübenzucker kann für viele Fälle den Rohrzucker nicht ersetzen! Der Unterschied in den gelben und braunen Sorten und in den Sirupen ist ganz enorm. Die Rohrzuckersorten, Zucker wie Sirup, haben ein herrliches liebliches Naturaroma, die Rübenzuckersorten, Zucker wie Sirup, in gelb wie braun, sind widerlich salzig. —

Weil der Sirup aus Rüben den Leuten nicht schmeckt, der Sirup aus Zuckerrohr aber des hohen Zolles wegen nicht mehr eingeführt werden konnte, deshalb ist der Bedarf darin zurückgegangen. Dass dieser verloren gegangene Bedarf ohne weiteres heute mit Zuckerrohrsirup wieder hervorgerufen werden kann, ist wohl sicher. Kandiskocher, Sirupfabriken, Zuckerwaren- und Konservenfabriken können sich ohne Neueinrichtungen einen neuen Fabrikationsartikel schaffen, wenn sie die Fabrikation von Zuckerrohrsirup in verschiedenen Sorten, hell und dunkel, aus Zuckerrohrzucker aufnehmen. Nach unserer theoretischen Berechnung lassen sich heute, je nach der Konsistenz, diese Rohrsirupe aus verzolltem Rohrzucker in der Preislage von 25—30 Mk. die 100 Kilo, also 12,50—15 Mk. der Zentner, herstellen. Im Detailhandel wird der Konsument gern bereit sein, 25—30 Pfg. fürs Pfund zu bezahlen.

Um das, was heute als Sirup in den Läden angeboten wird, kennen zu lernen, haben wir in Hamburg Sirupeinkäufe machen lassen. Vergebens haben wir natürlich nach Rohrsirup gesucht. Was von Rübensirupen aufgekauft worden ist, wofür in kleinen Läden der Uhlenhorst 25 und 30 Pfg. fürs Pfund bezahlt worden ist, wofür in den feinsten Läden der Stadt 35—45 Pfg. gefordert wurden, ist eben widerwärtig, salzig, brenstig nach Zuckerkulör schmeckender Rübensirup. Ein schöner süsser aromatischer Sirup, wie er gerade zu Back- und Kochzwecken gebraucht wird, ist in dem grossen Hamburg im Detailverkehr darnach anscheinend nicht zu kaufen. In anderen deutschen Städten wird es nicht anders sein.

Es fragt sich auch hier: Wer will Pionierdienste thun, wer will den deutschen Konsumenten an Stelle der schlechten, mehr Melasse ähnlichen als angenehm und süss schmeckenden Rüben-Sirupe wieder einen aromatischen Rohrzuckersaft, Rohrsirup liefern? —

Jede Stadt müsste ihre Rohrsirupkocherei bekommen und wie die Molkereien ihre Milch, die Brauereien ihr Bier ausfahren, so müsste es Rohrsirupwagen geben, die den Konsumenten den Bedarf in Einpfundgläsern ins Haus brächten. Wer macht den Anfang? —

Cacaomarkt.

Bericht vom 1. Dezember 1903.

Alle Märkte melden »maddeligen« Ton, wie man in Hamburg sagt, wenn man weder Hunger noch Appetit hat und Schwächegefühle kommen wollen. Keiner kauft Cacao. Das Weihnachtsgeschäft ist gethan, langsam setzen die Fabriken den Hahn in Ruh. Dafür rühren sich um so eifriger die Bohnenbauern und Bohnenkaufleute; sie möchten noch rasch zu den heutigen Preisen Kontrakte machen, möchten den guten Novemberabzug noch etwas hinüber in den Dezember ziehen, möchten die Revolten in Haiti und Domingo noch preishaltend wirken lassen. Aber alle Mühe ist umsonst; wenn bei den Fabrikanten eine stille Verkaufszeit vor der Thür steht, fehlt die Einkaufslust.

Aus Kamerun sind wieder etwas über 1000 Sack hereingekommen, die sehr schön ausfielen. Man forderte dafür 54—55 Mk., wofür sie schnell weggingen.

Von San Thomé und Principe sind am 26. November die noch fehlenden zwei Novemberdampfer hereingekommen. Sie haben 20 765 und 11 597, zusammen 32 362 Sack gebracht. Da schon ein Novemberdampfer

Digitized by Google

mit 14 524 Sack herein ist, so hat der Novembermonat im ganzen

46 886 Sack gebracht
gegen 33 842 » im Jahre 1902.

Es wird gut sein, wenn wir die Ankünfte aus den letzten vier Jahren einmal wieder nebeneinanderstellen.

	1900	1901	1902	1903
Januar	28719	31735	27751	36110
Februar	15223	23687	17575	30657
März	8126	6465	14872	23709
April	7780	11409	10238	10540
Mai	18413	29774	15191	14773
Juni	16203	28817	15210	31894
Juli	18042	17356	16939	19825
August	9857	10011	29667	21085
September	12369	12649	33178	31516
Oktober	16990	29322	39634	42832
November	27690	32664	33842	46886
	179412	233889	254097	309827

Will man **ungefähr** voraussagen, welche Mengen die noch vor uns stehenden starken Erntemonate Dezember—März bringen, dann wird man, da zwischen 1902—1903 viele neue Plantagen tragbar geworden sind — wie die Zunahme von 55 000 Sack in elf Monaten zeigt — ungefähr annehmen können

für Dezember 45—50 000 Sack
für Januar 40—45 000 »
für Februar 35—40 000 »
für März 30—35 000 »

Halten wir uns zunächst an den Dezember, für den 45 000 Sack sicher zu erwarten sein sollen, dann hat San Thomé uns in diesem Jahre die 60 000 Sack thatsächlich mehr gebracht, die wir im Frühjahre voraussagten.

Der Lissaboner Vorrat wurde am 18. November mit 30 000 Sack angegeben. Von anderer Seite wurde uns für den 21. November 33 035 Sack gemeldet. Die Preise sind unverändert geblieben. Für Fino wird in Lissabon 4280/4300 Reis, für Payol 3800 bis 3850 Reis, für Escolla 3200 Reis pro Arroba bezahlt. —

Kürzlich ging die Rede, die Hamburger Cacaohäuser wollten zusammen in Lissabon und San Thomé ein gemeinschaftliches Cacaoeinkaufshaus errichten, um den deutschen Bedarf in San Thomé-Cacao wieder mehr von Hamburg aus zu versorgen und um eine Handhabe gegen Lissaboner Spekulanten zu schaffen. Ob diese Idee über das reine Projekteschmieden hinausgewachsen ist, wissen wir nicht; zu verwerfen ist sie sicherlich nicht. —

»**Bahia** meldet einen anhaltend festen Markt, doch sind Käufer zu den gegenwärtigen Offert-Preisen nicht zu finden. — Andererseits haben hinausgelegte Gebote seitens der Bahia-Häuser keine Annahme gefunden und halten auch Inhaber hiesiger Loko-Partien mit wenigen Ausnahmen fest auf Preise.

Die Zufuhren in Bahia betrugen im Monat Oktober d. J. 39 781 Sack gegen 38 557 Sack im gleichen Monat des Vorjahres. Total-Ausfall bis heute in dieser Ernte gegen die vorige 37 969 Sack.«

Die Ankünfte in Bahia im Oktober sind also 39 781 Sack gewesen. Die Verschiffungen werden mit rund 32 000 Sack gemeldet. Die im Sommer prophezeite Bahia-Missernte ist nun von 100 000 Sack auf 38 000 Sack herabgesunken. Und von einer Missernte wird, man soll nur erst die Ernte zu Ende kommen lassen, überhaupt in Brasilien keine Rede sein können. November, Dezember, Januar, Februar sind stets starke Monate; mit März 1904 schliesst erst das Erntejahr 1903.

Ueber Venezuela- und Trinidad-Sorten hat man neues nicht zu sagen.

Aus Port of Spain schreibt man uns unterm 5. November:

Das etwas trockene Wetter während der letzten 14 Tage hat das Abfallen der Blätter noch befördert. Was wir zuletzt gehört haben, lässt uns fürchten, dass der der jungen Ernte zugefügte Schaden viel grösser ist, als man gedacht hatte; thatsächlich wird er auf 50—60 Prozent geschätzt. — Neuer Blütenansatz könnte den Schaden vielleicht wieder gut machen, das aber ist sehr fraglich. — Unsere Ankünfte sind klein, bedeutend kleiner als in der entsprechenden Zeit des Vorjahres, aber wir hoffen, dass es Anfang Dezember besser wird. —

Die Abladungen der letzten 14 Tage betrugen 583 Sack nach Europa, 516 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 3593 Sack resp. 2131 Sack in entsprechenden Zeitraume des Vorjahres.

Unser Gesamtexport während der letzten fünf Jahre vom 1. Januar bis 5. November stellt sich wie folgt:

1903	154932	Sack,	davon	51922	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1902	160205	»	»	41286	»	»	»	»
1901	113584	»	»	33869	»	»	»	»
1900	153148	»	»	40532	»	»	»	»
1899	141284	»	»	36524	»	»	»	»

London meldet am 21. November:

In der letzten Dienstag-Auktion wurden 1679 Sack Kolonienware und 1415 Sack andere Provenienzen zum Verkaufe angeboten. Trotzdem die Nachfrage sehr schwach war, so wurden in und nach der Auktion doch 1118 Sack zu früheren Preisen losgeschlagen. Grenada war gefragt und alles zu vorherigen Preisen, für feine Sorten 1 Mk. höher, verkauft; Westindische Sorten zeigten wenig Veränderung; andere Provenienzen waren ruhig und leblos; was an Ceylon verkauft wurde, brachte feste Preise.

Der Privatmarkt war ruhig mit kleinen Transaktionen zu unveränderten Preisen. 500 Sack Guayaquil zu 68—75 Mk. und 160 Sack Haiti zu 42 Mk. wurden verkauft.

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von über 2000 Sack, die Anlieferungen übertrafen die des Vorjahres um ca. 500 Sack, während der Lagerbestand, der sich um 450 Sack in dieser Woche reduzierte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 5350 Sack aufweist.

Digitized by Google

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 14. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	83	743	115	14238
Grenada	127	158	48	8037
And. West-Ind.	20	103	—	3595
Ceylon u. Java	293	199	58	5916
Guayaquil	1226	380	303	11522
Brasil. u. Bahia	3	—	—	1503
Afrika	73	243	—	4576
Andere Ausländ.	241	135	31	7141
Zusammen	2066	1961	555	56528
gegen dieselbe Woche 1902	1524	2985	1584	61874

Guayaquil-Cacao. Der Export in der ersten Hälfte des November betrug

6 500 Ztr. in 1903
12 500 » » 1902
15 500 » » 1901
6 500 » » 1900

während der Gesamtexport seit Anfang dieses Jahres sich auf

420 700 Ztr. in 1903
428 000 » » 1902
408 000 » » 1901
303 400 » » 1900

belief.

Grenada-Cacao. Der Gesamtexport seit dem 1. Oktober war

1182 Sack in 1903
2855 » » 1902
654 » » 1901
203 » » 1900
186 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Totalexport bezifferte sich vom 1. Oktober bis 4. November in den folgenden Jahren auf:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	1073	1819	1227	4119
1901—1902	576	825	1047	2475
1902—1903	1946	2798	3312	8056
1903—1904	445	841	1144	2430

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 46 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
122584	129902	82891	92845	36161	45996	31786	29212	43239
Auslandsware								
52524	75778	39488	59489	21726	23760	24742	32662	43460
175108	205680	122379	152334	57887	69756	56528	61874	86699

London, den 28. November 1903.

Am Dienstag, den 1. Dezember, kommen zum Verkauf in Auktion:

516 Sack Trinidad
459 » Grenada
475 » Dominia
194 » Haiti
158 » Ceylon
1453 » andere Sorten

und ferner

69 tons Cadbury's Cacaoschalen.

Infolge des geringen Angebotes fanden in dieser Woche keine Auktionen statt; im Privatgeschäft ging es sehr ruhig her und nur kleinere Transaktionen wurden zu festen Preisen gemacht. Es erzielte

Trinidad 68—70 Mk.
Carupano 65 »
Puerto Cabello 79—130 »

Die Anlieferungen dieser Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von über 250 Sack, die Verladungen waren dagegen beinahe 1400 Sack grösser als zu derselben Zeit im Vorjahre und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2200 Sack reduzierte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 6500 Sack.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 21. November endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	80	736	53	13529
Grenada	121	394	307	7457
And. West.-Ind.	37	119	66	3447
Ceylon u. Java	91	615	43	5349
Guayaquil	104	545	168	10913
Brasil. u. Bahia	–	—	—	1503
Afrika	600	155	—	5021
Andere Ausländ.	225	199	62	7105
	1258	2763	699	54324
gegen dieselbe Woche 1902	1011	1554	521	60810

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 47 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
122913	130593	84755	96096	36630	46352	29782	28296	43060
Auslandsware								
53453	76098	40387	59792	21956	23925	24542	352514	42485
176366	206691	125142	155888	58586	70277	54324	60810	85545

Cacaobutter.

Bericht vom 2. Dezember 1903.

London, das mit seiner Anmeldung bei der Ausgabe von Nr. 206 des Gordian noch im Rückstande war, hat inzwischen 70 000 Kilo Cadbury angemeldet. Diese sind gestern, am 1. Dezember, in öffentlicher Auktion vorgeführt worden und haben 12½ pence pro lb. erzielt. Das ist ½ penny höher als im November bezahlt worden ist und der höchste Preis seit 15 Monaten überhaupt. —

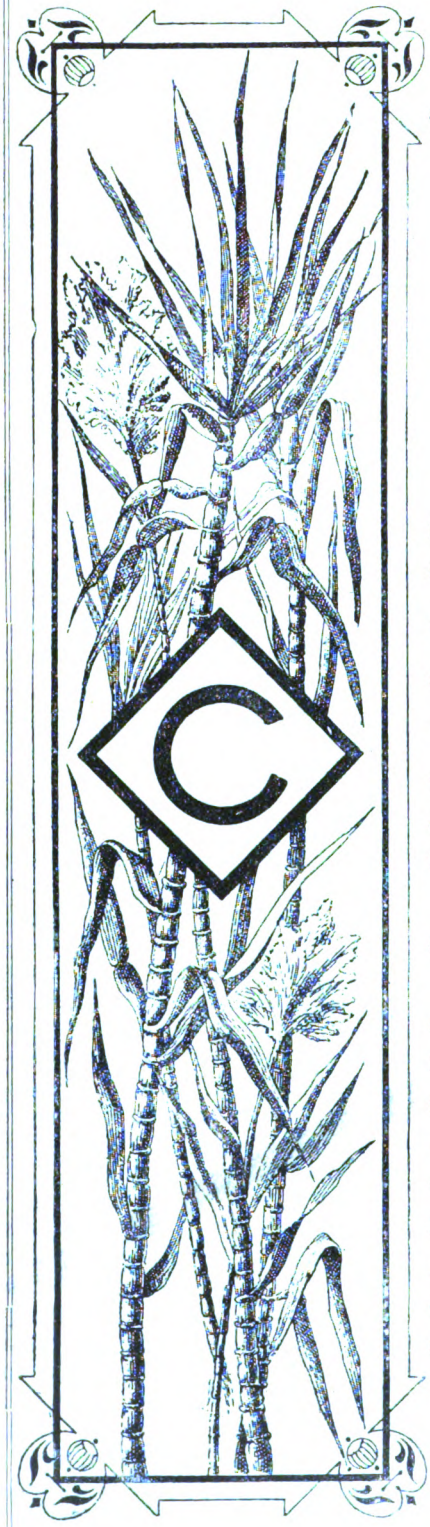
In Amsterdam haben die Preise etwas nachgegeben, wie es meist im Dezember der Fall war. Van Houten erzielte im Durchschnitt 63¾ cents gegen 67,30 cents im November und 62,45 cents im Oktober. Nebenmarken sind mit 59¾ cents verkauft worden gegen 62¼ cents im November.

An beiden Märkten war lebhafte Nachfrage.

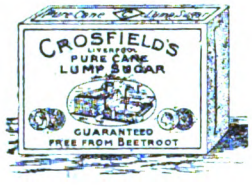
Nun kommt Hamburg: Darüber möchten wir am liebsten einen weissen Schleier der Unschuld decken. Von den hier durch den Makler W. Rackwitz zur »Auktion« gebrachten ca. 15500 Kilo aus fünf Fabriken sollen gegen 96 Ballen verkauft worden sein, zu den Preisen, die auf 195, 200, 207, 208 Mk. pro 100 Kilo Exportparität stehen. — Aber man glaubte nicht an den Ernst der Käufer, alle Augenblicke flüsterte einer dem andern das Wort »Strohmann« zu, womit wohl ausgedrückt werden sollte, dass die Gebote auf-

Digitized by Google

CROSFIELD'S
SUGARS & SYRUPS
ARE ALL PURE CANE.



The sweetest, purest, healthiest and most economical sugars in the world!



Meine Firma ***MAX RIECK in HAMBURG*** hat für Deutschland die Generalvertretung der Liverpooler Rohrzuckerraffinerie von

CROSFIELD, LIMITED, LIVERPOOL,

übernommen und meine Firma

VERLAG des GORDIAN in HAMBURG

wird in Hamburg ständig ein unverzolltes und verzolltes Lager in verschiedenen Sorten ***REINEN ZUCKERROHRZUCKERS*** halten.

CROSFIELDS LIMITED in LIVERPOOL raffinieren ausschliesslich Rohrzucker, niemals Rübenzucker.

Das Hamburger Lager wird besonders die Sorten liefern, die sich zur Weiterverarbeitnng für Chocoladen, Zuckerwaren, Obstkonserven, Liköre, Lebkuchen, Konditoreiwaren, Schaumweine eignen. Aufträge, die vom Hamburger Lager ausgeführt werden sollen, wolle man an ***VERLAG des GORDIAN in HAMBURG*** richten. Aufträge, die in Liverpool ausgeführt werden sollen — zu der Kondition cif Hamburg, Netto Cassa gegen Dokumente — wolle man an die Firma ***MAX RIECK in HAMBURG*** einsenden. Grossisten, die mit dem deutschen Kleinhandel arbeiten und sich ihre Plätze oder Bezirke sichern wollen, wenden sich unter Aufgabe ihrer Referenzen an die Firma ***MAX RIECK in HAMBURG.***

Digitized by Google

frisiert und die Käufe verabredet waren. Ein Stimmungsbild ist uns darüber in Aussicht gestellt, wir bringen es in Nr. 208. Für heute wird es zu spät, da diese Nummer noch heute heraus muss. —

Für Deutschland wird im Dezember der Preis für verzollte Butter zwischen 240 bis 245 Mk. gelten, für Export wird man 200 bis 205 Mk. erzielen. Grosse Vorräte sind nicht sichtbar, wiederum kann aber der laufende Bedarf gedeckt werden. Der Buttermarkt befindet sich in einer ausserordentlich gesunden Verfassung, woran viel Schuld ist, dass der deutsche Export um mehr als 100 000 Kilo dem Weltmarkte schuldig ist.

Allerlei.

Die Ausfuhr von Chocolade aus der Schweiz nach den Vereinigten Staaten hat zwischen Januar und Oktober 1903 762 211 Frcs. erreicht, während sie in derselben Zeit des vorigen Jahres nur 161 271 Frcs. betrug. Die Schweizer Fabrikanten haben also auch bei den Amerikanern Erfolg.

Ananas. In diesem Monat finden wieder regelmässig Ananas-Auktionen in Hamburg statt. Die letzte am 30. November brachte 620 Kisten St. Michael-Ananas, die in der Preislage zwischen 75—85 Pfg. pro Pfund zu kaufen waren. Wer keine bessere Verbindung in Hamburg hat, kann uns seine Aufträge anvertrauen.

Der industriell sehr rührige Hallische Professor von Mering ist der geistige Fabrikant eines »neuen« Kindernährmittels, das unter dem Namen »Odda« auf den Markt und in die Zeitungsspalten geleitet wird. An Stelle von dem in anderen Kindernährmitteln vorhandenen Butterfetten, deren Buttersäure nachteilig wirken soll, nimmt Herr Prof. von Mering Eidotterfett und — Cacaobutter. Und dadurch soll dieses neue Allheilnährmittel eine Idealnahrung sein. Was nicht alles aus der harten Cacaobutter werden kann, wenn sie in die richtigen Hände kommt! —

Allen Interessenten von Qualitätszucker wird es von Interesse sein zu hören, wie sich die Einfuhr von Zuckerrohrzucker unter den neuen, ermässigten Zollsätzen von 18,80 resp. 18,40 Mk. pro 100 Kilo in den ersten beiden Monaten gestellt hat. Man möge dabei berücksichtigen, dass im ganzen Jahre 1902, bei dem hohen Zollsatze von 40 Mk. für 100 Kilo, — in Deutschland 2 005 200 Kilo Rohrzucker eingeführt worden sind. — Die beiden diesjährigen Monate September und Oktober haben über die deutsche Zollgrenze an Zuckerrohrzucker fast 3 000 000 Kilo gebracht. Und zwar

921600 Kilo	rohen Rohrzucker, Zollsatz	18,40
303400 »	raffinierten » »	18,80
1745000 »	Rohrgebrauchszucker, »	18,80
2970000 Kilo	zusammen.	

Die Einfuhr von Zuckerrohrzucker wird danach anscheinend eine sehr grosse Bedeutung gewinnen und wird wohl 20 Millionen Kilos erreichen, gegen 2 Millionen in 1902. —

Die Firma **Gebr. de Giorgi** hat in Frankfurt a. M. eine neue Verkaufsstelle eröffnet, in dem auch Chocolade und Cacao in Tassen verkauft werden. Es heisst darüber in der soeben verteilten eleganten Preisliste:

»Chocolade und Cacao in Tassen.

In unserem Tassenlokale, Holzgraben 23, verabreichen wir Chocolade und Cacao

per Tasse 35 Pfg.,

mit Brötchen oder Zwieback 40 Pfg.,

halbstark zubereitet:

per Tasse 20 Pfg.,

mit Brötchen oder Zwieback 25 Pfg.

Zubereitung in Wasser oder Milch.

Abgabe auch über die Strasse (evtl. in unseren Gefässen).

Bei an hiesigem Platze vorkommenden Festlichkeiten, Empfängen und dergl., wo die Zahl der Erscheinenden eine unbestimmte, auch das Küchenpersonal meist sonst in Anspruch genommen ist, besorgen wir gerne das Kochen und Ausschenken der Chocolade im Hause (mit Benutzung unserer Kannen u. s. w.). Die Chocolade gelangt dann nur nach Bedarf zur Verwendung; über das verwendete Quantum wird ein Schein mit bezüglichem Vermerk ausgehändigt. Die Chocolade wird auf Wunsch in Wasser oder Milch gekocht, doch ist das Kochen in Wasser vorzuziehen und wird dann Milch zum Zusetzen separat verabreicht. Das Kochen geschieht unsererseits kostenlos, dagegen verwenden wir in solchen Fällen nur die besseren Sorten.

Statistik. Bis Ende Oktober betrug die Einfuhr von Cacaobohnen nach Deutschland

	1903	17 541 300 Kilo
gegen	1902	17 233 900 »
	1901	15 546 900 »

Danach hätte also der deutsche Konsum doch noch eine kleine Steigerung erfahren.

Digitized by Google

In Frankreich ist in derselben Zeit der Bedarf

1903	15 794 000	Kilo
1902	15 342 000	»
1901	14 410 000	»
1900	14 080 000	»

gross gewesen.

Für England wird er für

1903	mit 15 165 000	Kilo
1902	» 17 312 000	»
1901	» 16 090 000	»
1900	» 14 097 000	»

angegeben.

Die Ausfuhr deutscher Cacaobutter betrug bis Ende Oktober

935 900 Kilo

gegen 1 022 900 » im Jahre 1902

Die Ausfuhr deutscher Chocolade hat die Zahl 315 500 Kilo erreicht,

gegen 271 703 » in 1902

342 900 » » 1901

Die Einfuhr, besonders aus der Schweiz, ist auf 437 500 Kilo gestiegen,

gegen 364 500 » in 1902

266 400 » » 1901

Die Einfuhr von Cacaopulver aus Holland hat

1903	431 500	Kilo betragen,
gegen 1902	415 600	»
1901	491 100	»

Holland macht danach nicht dieselben Fortschritte, die die Schweiz mit ihrer Chocoladeneinfuhr macht. Ausführliches bringt die nächste Nummer 208.

Man schreibt uns aus Sachsen:

»Heute erhielten wir von zwei Seiten die Mitteilung, dass eine Firma in Halle a. S. Cacaopulver mit 180 Mk. offeriert.

Rechnen wir uns die Sache doch mal aus und zwar wollen wir sehen, was dem Halleschen Herrn das Pulver in der Rohbohne kostet, wobei der ganze Butternutzen mit draufgehen soll und der Butterpreis hoch gerechnet ist.

Der billigste gesunde Cacao kostet	52,—	Mk.
Fracht bis Halle	1,25	»
Zoll	17,50	»
kleine Spesen	0,25	»
	71,—	Mk.
Hieraus ergeben sich 80 Pfd. Masse		
davon ab Butter 24 » à 125	30,—	»
bleibt Pulver 56 Pfd. zu	41.—	Mk.

oder das Pfund 73,2 Pfg. Für 16,8 Pfg. = 18,6 Prozent fabriziert, verkauft, verpackt, versendet, frankiert der Hallesche Herr den Cacao, er verborgt ihn, hat Zins- und Kapitalverlust, er hat Generalspesen. Abschreibungen, und er will leben. Was soll man zu diesem Rechenexempel sagen? Anfang September offerierte dieser Rechenkünstler (bei dem Butterrückgang!) Cacaopulver zu 1,85 Mk. pro Kilo inkl. Kisten frachtfrei bei Sechsmonatsschluss von 500 Kilo!

Wir wurden vor einiger Zeit befragt, was alles in den Londoner Cacaohäusern von denen im Gordian oft gesprochen worden ist, verabreicht wird. Um diese Frage gut beantworten zu können, haben wir uns eine Speisekarte aus »Lyons Cocoa rooms« besorgt, die wir nun hier abdrucken:

Keine Trinkgelder!

Preistafel.

Getränke.		Pfg.
Eislimonade, Ananas, Erdbeere, Kirsche, Zitrone, Ingwer		25
Erdbeer- und Vanilleeis		25
» » »	doppelte Portion	50
Hiesige Limonade		15 u. 25
Thee, das beste, was existiert. Jede Tasse wird frisch aufgegossen!	Tasse	15
	Portion	25
Kaffee	kleine Tasse	15
»	Bowle	25
Chocolade (Spezialität)	Tasse	15
Cacao (Spezialität)	»	15
Milch	Glas	10
Sahne	Glas	10 u. 15
Ei mit Milch		25
Selterwasser mit Milch	kleine Portion	15, grosse 25
Selterwasser	grosse Portion	15
Mineralwasser, diverse		30
Zitronenwasser		30

Braten, Pasteten u. s. w.

werden von 12 bis 3 Uhr serviert.

Rumpsteak mit Nierenpudding, heiss	Portion	50
» » Nierenpastete, »	»	50
Hühnerpastete, heiss	grosse »	30
Frische Kartoffeln	»	10
Gebratener Fisch, kalt	grosse »	50
Tomaten	15 u.	25
Spiegeleier auf geröstetem Brot	Portion	50
Gekochte Eier	Stück	15
Roastbeef	Portion	50
Corned Beef, Schinken oder Zunge	»	35
Butterbrot mit Schinken		15
Kalbs- und Schinkenpastete, kalt	Portion	50
Schweinspastete	Stück	50
Fricandellen aus Kalbfleisch, Schinken oder Zunge	Stück	15
Geräucherte Frühstückswürstchen	Portion	25
Gänseleber-Trüffelwurst	»	25
Geräucherte Wurst	»	15
Sardinen	Stück	10
Pickles		10
Geschmorte Früchte mit Reis		35
» Pflaumen » »		25
Fruchttorte, warm oder kalt		35
Pflaumen mit Sahne		25
Caramelpudding		25

Kuchen, Cakes etc.

Knüppelchen 4 Stück 30, 7 Stück 50,	Stück	10
Halbmonde 4 Stück 30, 7 Stück 50,	»	10
Brot und Butter, zwei Schnitten		10
Feiner Rosinenkuchen		15
Einfacher Rosinenkuchen		10
Verschiedene Biscuits		10
Chocoladewaffeln		10
Kirschkuchen, ganzer Kuchen 2,00 Mk.	Stück	15
Mandelkuchen, per Pfund 1,25 u. 1,75 Mk.,	»	15
Dundeekuchen, per Pfund 2 Mk.	»	15
Genueserkuchen, per Pfund 1 Mk.	»	15

Digitized by Google

Frühstückskuchen, ganzer Kuchen 1 Mk. Stück 10
Sultanakuchen, ganzer Kuchen 1,25 und 1,75 Mk. Stück 15
Kümmelkuchen, ganzer Kuchen 1 Mk., » 15
Madeirakuchen, ganzer Kuchen 1 Mk. » 15
Tenniskuchen, ganzer Kuchen 4, halber 2 Mk. Stück 15
Schottisches Ingberbrot, ganzes Brot 1 Mk. Stück 10
Schottischer Haferkuchen, 4 Stück 30, 7 Stück 50 Stück 10
Schottisches Kurzbrot ..... » 15
Schweizer Rollen (bequem mitzunehmen) Dose 1 Mk. ..... Stück 15
Französische Pasteten, in Schachteln von 7 Stück 1 Mk. ..... Stück 15
Zitronenkäsekuchen, in Schachteln von 7 Stück 1 Mk ..... Stück 15
Weizenkuchen, in Schachteln von 7 Stück 1 Mk. Stück 15
» ½ Kuchen mit geröstetem Brot und Butter ..... Stück 15
Geröstetes Brot, trocken per Schnitte 10, mit Butter ..... Schnitte 15
Gerösteter Rosinenkuchen oder Sultana-Weizenkuchen ..... Stück 15
Blätterteich ..... Portion 10

Falls sich das Personal unfreundlich oder unhöflich benehmen sollte, wird gebeten, sich schriftlich beim Hauptbureau zu beschweren. Porto wird zurückerstattet.

Zürich (Schweiz). Adolf Friedrich Spoerri und Albert Hürlimann-Hirzel sind aus dem Verwaltungsrat der Firma Aktien-Gesellschaft Vereinigte Berner und Züricher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, hier, ausgeschieden. Rudolf Sprüngli-Schifferli wurde als weiterer Delegierter bestellt und führt Kollektivunterschrift gemeinsam mit dem Präsidenten des Verwaltungsrates Ernst Kramer-Waser oder dem Vicepräsidenten Paul Diener-Huber. Weitere Kollektiv-Prokura ist erteilt an Carl Jegher und Jean Oes. (K.)

Frankfurt a. M. Die Firma Carl F. Müller, Chocoladenhandlung, hier, hat die Zweigniederlassung in Mainz aufgehoben. (K.)

Kassel. Die Firma Kasseler Hafer-Kakaofabrik Hausen & Co., A.-G., beruft auf den 12. Dezember d. Js. ihre Generalversammlung ein.

Der Aufsichtsrat beschloss, 5 Prozent Dividende vorzuschlagen. (K.)

Löbau i. S. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Max Wittig Nachf., hier, ist von dem bisherigen Inhaber Ernst Emil Stoppe in den Besitz des Kaufmanns Karl August Ebert übergegangen, der sie unter der seitherigen Firma weiterführt. (K.)

Ohligs. Die Konditorei, Honig- und Lebkuchen-Fabrik der Firma Bick & Thätjenhorst jun., hier, wird nach Ausscheiden von Karl Thätjenhorst jun. von dem bisherigen Gesellschafter Arthur Bick allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Bisquitfabrik von Max Pötter, Akt.-Ges. in Berlin. Die Verwaltung beruft eine ausserordentliche Generalversammlung auf den 17. Dezember, um über eine Erhöhung des Grundkapitals Beschluss zu fassen. (K.)

Leipzig. Das Chocoladen- und Zuckerwarengeschäft von Willy von Zimmermann hier, Brühl 6, ist in den Besitz des Kaufmanns Traugott Otto Heyne und Otto Paul übergegangen, die es unter der Firma Willy von Zimmermann Nachf. weiterführen. (K.)

Lübeck. Herr Friedr. Schwartzkopf eröffnete hier eine Spezialfabrik russischer Marmelade. (K.)

Pforzheim. Herr Karl Stücklen eröffnete Kanalstrasse 2 eine Konditorei und Café. (K.)

Schönfeld (Böhmen). Herr Franz Fass-Belez-nay ist als Gesellschafter in die Firma Aug. Tschinkel's Enkel, Fabriksmässige Erzeugung von Chocolade, Cacao, Kaffeesurrogaten und sonstigen Zuckerwaren hier, eingetreten. Die Firma ist nunmehr offene Handelsgesellschaft. (K.)

Monfalcone. Von der Firma Gebrüder Eppinger wurde dahier eine Fabrik für Zuckerwaren erbaut, welche speziell den Export für den Orient und Egypten betreibt. (K.)

Wien. Die Firma Niederländische Cacaofabrik Eisler, Wetzler & Comp. hier, I., Kohlmarkt 1, ist infolge Geschäftsauflösung erloschen. (K.)

Bremen. Die Firma Ida Ritter, Chocoladen- und Konfitürengeschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Neurode (Schles.). Herr Paul Klose eröffnete Ring 58 ein Spezialhaus in Zigarren, Zigarretten und Taback, sowie Chocoladen und Cacao. — Hoffentlich aber in zwei verschiedenen Läden! R. d. G. (K.)

Ueber die wirtschaftliche Lage der Insel Trinidad im Jahre 1902 berichtet das Kais. Konsulats in Port of Spain wie folgt: »Das Jahr 1902 hat für den Handel der Insel Trinidad eine wesentliche Steigerung der Ein- und Ausfuhrwerte gebracht. Die Ernten waren im allgemeinen grösser und glichen damit günstige Preislage des Zuckers und die niedrigen die un Notierungen für Cacao einigermaassen aus. Die Lage des Geldmarktes war den Verhältnissen angemessen und hätte sich noch günstiger gestalten können, wenn nicht durch die Wirren in Venezuela zeitweise eine gänzliche Stockung im Verkehr mit diesem Lande hervorgerufen worden wäre. Der Zinsfuss und das Angebot von Kapital waren zufriedenstellend. Die Eröffnung einer zweiten Bank, der Union Bank of Halifax, neben der Colonial Bank of London, hat in der Handelswelt und im Verkehr eine Erleichterung geschaffen.

Die Wertsteigerung der Einfuhr erstreckte sich fast ausschliesslich auf solche Waren, welche für den Handel und Konsum der Insel bestimmt waren während in den Transitgütern ein nicht unerheblicher Ausfall zu verzeichnen war. Die Gesamteinfuhr belief sich auf 2 672 087 £, wovon 2 402 689 £ auf den Konsum der Insel und der Rest auf den Transitverkehr entfielen.

Die Ausfuhr betrug 2 472 181 £. Die Wertsteigerung derselben wurde vornehmlich durch die erhöhten Verschiffungen von Landesprodukten hervorgerufen, deren Wert sich auf 1 585 289 £ stellte. Der Menge nach nahm die Ausfuhr der Landesprodukte im Vergleich mit dem Vorjahre folgenden Verlauf:

Produkte		1901	1902
Asphalt	Tons	143 395	157 139
Cacao	Pfund	30 154 768	37 585 184
Kokosnüsse . . .	Stück	10 242 707	10 397 128
Zucker	Tons	45 254	47 259
Rum	Gallonen	178 151	213 375
Angostura-Bitters .	»	32 614	38 948

Deutschland hat im Jahre 1902 an der Einfuhr Trinidads einen lebhafteren Anteil genommen als im Vorjahr. In seiner Beteiligung an der allgemeinen Einfuhr ist ein Fortschritt festzustellen, wennschon sein Anteil an einigen Artikeln, wie Zündhölzer,

Digitized by Google

Juwelen, Seilwerk, Eisen- und Stahlwaren, im Verhältnis zu den Einfuhren anderer Nationen verschwindend klein waren. An anderen Einfuhrartikeln, wie Cacaopulver, Oleomargarine, Fahrräder, Wellblech und viele Artikel der Metallwarenindustrie, in denen ein sehr bedeutender Import stattfindet, hat Deutschland gar keinen Anteil genommen.

Zur Steigerung der Ausfuhr nach Deutschland hat insbesondere der vermehrte Export von Angostura-Bitter, Cacao und Koprah beigetragen. Immerhin sind diese Bezüge im Verhältnis zu den Verschiffungen nach anderen Ländern noch nicht gross; sie dürften aber, nachdem die Dampfer der Hamburg-Amerika Linie zur Annahme von Frachtgut die Insel anlaufen, eine Steigerung erfahren. Der Wert des nach Deutschlands ausgeführten Asphalts zeigt gegen das Vorjahr einen kleinen Rückgang; doch behauptet Deutschland immer noch die dritte Stelle unter den Konsumenten des Asphalts der Insel.«

R. Von neuen Regierungsbestrebungen, die sich gegen die süssen Automaten richten, ist uns nichts bekannt. Vor einiger Zeit hat der Kultusminister an die einzelnen Organe ein Rundschreiben erlassen; dieses meinen Sie anscheinend. Der Wortlaut war folgender:

»Bekanntlich sind Klagen darüber laut geworden, dass die mit Chocolade, Zuckerwerk u. s. w. gefüllten Automaten nicht selten Schulkindern zur Näscherei und Verschwendung, in einzelnen Fällen sogar zu höchst bedauerlichen Ausschreitungen Anlass gegeben haben. Die angestellten Ermittelungen haben zu den ernstesten Erwägungen der beteiligten Behörden geführt und auch die Frage zur Erörterung gebracht, ob auf die Beseitigung solcher Automaten hinzuwirken sein möchte. Man hat jedoch von der Verfolgung dieses Gedankens Abstand genommen. Es würde überhaupt nicht durchführbar sein, den Kindern alle Versuchungen ersparen zu wollen, die das heutige Kulturleben als unvermeidliche Folge seiner Entwickelung mit sich bringt. Vielmehr muss, wie in vielen anderen Fällen, so auch hier, die Erziehung der Kinder angerufen und dabei auf die Mitwirkung der Schule gerechnet werden. Die königliche Regierung veranlasse ich, durch Vermittelung der Kreisschulinspektoren die Lehrer und Lehrerinnen Ihres Bezirks auf die hier besprochene Gefahr und die in ihrer Bekämpfung gegebene verdienstliche Aufgabe hinzuweisen. Die Lösung der letzteren setzt ausser dem nötigen Interesse vor allem erziehlichen Takt voraus. Wird bei der Besprechung im Unterrichte ohne diesen verfahren, so ist zu besorgen, dass das zu bekämpfende Uebel verschlimmert wird, indem auf eine Versuchung unnötig aufmerksam gemacht, oder dasjenige, was verhütet werden soll, durch die Wirkung eines ungeschickten Verbotes verlockend gemacht wird. Die Schule wird daher Belehrungen und Winke nur bei den dazu geeigneten Gelegenheiten anbringen dürfen, dagegen unausgesetzt durch ihre Beobachtung wirksam sein müssen. Hierbei ist die Beteiligung des Elternhauses nach Möglichkeit in Anspruch zu nehmen.« Die königliche Regierung zu Hannover hat sämtliche Kreisschulinspektoren gebeten, obige Angelegenheit fortgesetzt im Auge zu behalten und über etwaige Beobachtungen zu berichten.

Verwendung der Strafgelder zu Gunsten des Arbeitgebers. Die Strafkammer fällte kürzlich ein für Arbeitgeber bemerkenswertes Urteil, das wir der Wichtigkeit halber unseren geschätzten Lesern nicht vorenthalten wollen. Die Arbeitsordnung der Velvetfabrik von N. in N. enthielt früher die Bestimmung, dass Arbeiter, die zu spät antreten, Strafen zu zahlen hatten. Die Abzüge wurden dann der Fabrikkrankenkasse überwiesen. Die Strafen hatten keinen Erfolg, denn es gab täglich zahlreiche Säumige. Dabei handelte es sich nicht um Minuten, sondern um Versäumnisse von einer halben bis zu einer ganzen Stunde. Es wurde daher ein Nachtrag zur Fabrikordnung erlassen, worin die bisherige Bestrafung aufgehoben und an deren Stelle die Bestimmung getroffen wurde, dass die Strafe als Lohnverwirkung zu betrachten sei und dem Fabrikbesitzer als ein kleiner Ersatz für den durch das Arbeitsversäumnis erlittenen Schaden zufiel. Das Schöffengericht in N—. hatte diesen Nachtrag für ungesetzlich erklärt und N. wegen Vergehens gegen die Gewerbeordnung zu einer Geldstrafe von 100 Mk. verurteilt. Das Gericht vertrat die Ansicht, dass es sich nach wie vor um Ordnungsstrafen handelte, über die Buch zu führen sei und über die der Arbeitgeber nicht ohne weiteres verfügen könne. N. hatte gegen dieses Urteil Berufung eingelegt und das Recht auf Schadenersatz damit begründet, dass durch die Versäumnisse der Arbeiter die Betriebsmittel und seine Aufwendungen für Heizung, Licht, Aufsicht u. s. w. nicht in vollem Maasse ausgenutzt werden könnten. Es seien auch erst dann Abzüge von 10 Pfennigen gemacht worden, wenn die Versäumnis eine halbe Stunde betragen habe. Die Strafkammer teilte diesen Standpunkt. Sie war der Ansicht, dass die Arbeitsordnung eine derartige Bestimmung enthalten dürfe, da sie weder gegen das Gesetz noch gegen die guten Sitten verstosse, und sprach den Angeklagten frei.

Der Handel Kameruns im Jahre 1902. Der Rückgang des Handels von Kamerun im Jahre 1901 um nahezu 5 Millionen Mk. ist im Jahre 1902 durch eine Steigerung des Handels von rund 4½ Mill. Mk. beinahe wieder ausgeglichen.

Ueber den Aussenhandel des Schutzgebietes in den letzten Jahren, der sich seit 1896 um über 100% vermehrt hat, macht das »Kolonialblatt« folgende Angaben:

	Einfuhr	Ausfuhr	Gesamtwert
1896	5 358 905 M.	3 961 308 M.	9 320 213 M.
1897	6 326 751 »	3 385 463 »	9 712 214 »
1898	9 296 797 »	4 601 620 »	13 898 417 »
1899	11 133 196 »	4 840 781 »	15 973 977 »
1900	14 245 014 »	5 886 458 »	20 131 472 »
1901	9 251 151 »	5 984 576 »	15 235 727 »
1902	13 275 704 »	6 264 099 »	19 539 803 »

Grossbritannien. Zolltarifänderung. Laut Generalorder vom 22. Oktober d. Js. (Nr. 74/1903 ist der Einfuhrzoll für nachgeahmte kandierte Früchte mit Wirksamkeit vom 20. Oktober d. Js. ab, wie folgt, geändert worden:

	Schill.	Pence
Früchte, nachgeahmte, kandiert oder nicht, wenn der Einführer beim Eingang erklärt, dass die Zuckerbestandteile nicht mehr als 80 v. H. betragen Zentner	3	4
(Bei der Einfuhr ist gelegentlich eine Probe behufs Analyse zu entnehmen.)		
Früchte, nachgeahmte, kandiert oder nicht, in allen Fällen Zentner	4	2

(The Board of Trade Journal.)

Das spanische Zuckersyndikat. Die seit mehreren Jahren von den spanischen Zuckerfabriken verfolgten Syndikatsbestrebungen, worüber zuletzt in Nr. 62 der diesjährigen »Nachrichten« nähere Mitteilungen gebracht wurden, sind durch Bildung der Sociedad General Azucarera am 26. September d. Js. in Madrid endlich zum Abschluss gekommen. Dem Syndikat sind 97 Prozent aller in Spanien bestehenden

Digitized by Google

Rüben- und Rohrzuckerfabriken beigetreten. Das Gesellschaftskapital beträgt 54 Millionen Pesetas. Vorsitzender des Syndikats ist der frühere Finanzminister, Advokat Lopez-Puigcerver.

Die Gesellschaft wird auf Grund der ihr notariell gegebenen Optionen die beigetretenen Fabriken käuflich übernehmen, und zwar soll die endgültige Uebernahme in der Zeit bis zum 31. März 1904 erfolgen, so dass mit diesem Tage die Gesellschaft im endgültigen Besitze der beigetretenen Fabriken sein wird.

Die dann noch unverkauft in den Fabriken befindlichen Zuckerbestände wird die Gesellschaft ebenfalls zu einem bereits vereinbarten Preise käuflich übernehmen. (Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Barcelona.)

Gehe & Co. Mit Rücksicht auf seinen Gesundheitszustand hat der Chef der Weltfirma Gehe & Co., Herr Dr. Luboldt, sich entschlossen, sein Unternehmen in eine Aktiengesellschaft umzuwandeln. Mit der Durchführung ist die Dresdner Bank in Dresden, welche seit Jahrzehnten mit dem Hause Gehe & Co. in Geschäftsverbindung steht, betraut worden. Das Kapital der Gesellschaft besteht, wie wir hören, aus 2 Millionen Mk. Aktien und 1,2 Millionen Mk. Obligationen.

Kuba. Nach amerikanischen Konsulatsberichten sind beträchtliche Landflächen in kapitalkräftige Hände aus den Vereinigten Staaten übergegangen. Wer dort Land kaufen will, thut gut, sich persönlich von allem zu überzeugen, denn es wird auch recht schlechtes und unproduktives Land angeboten. Der kubanische Boden eignet sich im allgemeinen vorzüglich zum Anbau von Kaffee, Zuckerrohr, Cacao, Tabak, Mais, Kartoffeln und sonstigen tropischen Feldfrüchten, doch giebt es auch grosse Strecken, die schwierig zu beackern sind. Kaffee und Cacao eignen sich zu gemeinsamem Anbau besonders in den bergigen Gegenden. Die ertragreichen Flussthäler und Ebenen sind der Rohrkultur gewidmet. Auch giebt es dort gutes Weideland, wo in nächster Zeit die Viehzucht zweifellos mit bestem Erfolge betrieben werden wird. In Kuba ist bei weitem noch nicht alles kulturfähige, jungfräuliche Land urbar gemacht und harrt noch der Aufschliessung durch Verbesserung der Verkehrswege. Es giebt auch noch viele verlassene Güter, die während des Krieges zerstört wurden und deren Besitzer entweder vollständig verarmt sind, oder aus anderen Gründen keine Lust zur Bewirtschaftung haben. Es giebt in Kuba keine direkten Steuern, doch werden die Landleute nach dem Reinertrage ihrer Grundstücke eingeschätzt. Die öffentlichen Strassen sind gut angelegt, doch in verwahrlostem Zustande. Im Innern der Insel sind dies jedoch blosse Fluss- oder Reitwege. Die neue Eisenbahn, die sich von San Luis in der Provinz Santiago de Kuba bis Santa Clara in der Provinz gleichen Namens erstreckt, bildet im Anschluss an verschiedene andere Linien eine gute Verbindung mit der Landeshauptstadt und ist somit ein wichtiger Faktor zur Erschliessung grosser Landstriche, die bisher aus Mangel an geeigneten Transportmitteln von aller Kultur und besonders von den Hafenplätzen völlig abgeschnitten waren. Das Klima ist tropisch, doch gesund; auch existiert hier keine ansteckende, in Epidemien ausartende Krankheit. Bei Anwendung der allgemein gebräuchlichen Vorsichtsmassregeln kann man sich hier einer ebenso guten Gesundheit erfreuen, wie in den Ländern der gemässigten Zone. (»The Federal Rep.« 1903.)

Aufstellung von Automaten in Südafrika. Bewerbungen um das ausschliessliche Recht der Aufstellung von Automaten (automatic machines) an den Stationen der Central South African Railways für einen dreijährigen Zeitraum vom 1. März 1904 ab werden, nur auf den von der Regierung gedruckten Formularen, bis zum 31. Januar 1904 mittags im Office of the Crown Agents for the Colonies, London S. W., Downing Street, oder im Office of the General Manager of Railways, Johannesburg, angenommen. Die Vertragsbestimmungen sind in den genannten Bureaus, ferner vom Chief Traffic Manager zu Johannesburg oder Bloemfontein erhältlich. Die Verwaltung verpflichtet sich nicht zur Berücksichtigung der für sie günstigsten Bewerbung. (Nach The Board of Trade Journal.)

P. Als wirksame Kältemischungen wird bekannt: 10 Teile Salpeter, 32 Teile Salmiak, 57 Teile Chlorkalium und 25 Teile Wasser. Noch stärker wirken 5 Teile Salmiak, 5 Teile Salpeter und 8 Teile Glaubersalz. Von dieser Mischung, die man am besten in einer Zinnbüchse oder einer verzinnten Blechbüchse trocken aufbewahrt, schüttet man soviel in einen Eimer frischen Wassers, als erforderlich ist, um den Speisen und Getränken den erwünschten Temperaturgrad zu verleihen. Eine dritte noch wirksamere Mischung setzt sich zusammen aus 1 Teil kohlensaurem Natron, 1 Teil salpetersaurem Ammoniak und 1 Teil Wasser. Speisen und Getränke, die man hineinstellt, werden in verblüffend kurzer Zeit eisig kalt.

Auch diese Salze lassen sich sämtlich wiedergewinnen, wenn man die Flüssigkeit in einem Porzellan- oder emaillierten Geschirr einkochen lässt. Wenn man das Gefäss vom Feuer nimmt und die Flüssigkeit erkalten lässt, so kristallisieren die Salze und werden somit zum erneuten Gebrauch tauglich. Im heissen Sommer kann man das Wasser sogar an der Sonne verdunsten lassen, wobei das Salz schon kristallisiert.

Thee aus Indien. In Indien sollen jetzt 470 000 Acre mit Thee bepflanzt sein. Die Jahresernte soll jetzt etwa 160 000 000 Pfund Thee betragen.

Bienenzucht in Deutsch-Ostafrika. Im September sind dem Kaiserl. Gouvernement von Deutsch-Ostafrika drei vollständige Ausrüstungen mit je 6 Bienenwohnungen, welche von der Firma C. Schnell, Buchsweiler, bezogen wurden, überwiesen. Durch die Aufstellung solcher Musterbienenanstalten in den hauptsächlich in Betracht kommenden Bezirken sollen die Eingeborenen zur Bienenzucht angeregt werden und besonders auch lernen, dass man bei rationeller Methode es nicht nötig hat, die Bienenvölker zur Gewinnung von Honig und Wachs zu töten, wie es bisher vielfach von den Leuten geschieht.

Ueber die Ausfuhr geraspelter Kokosnuss aus Ceylon im Jahre 1902 wird berichtet: Die Fabrikation nimmt ständig zu und übertrifft die des Vorjahres um über 2 200 000 englische Pfund. Die Ausfuhr von 16 227 565 englischen Pfund verteilte sich auf Grossbritannien mit 9 978 170, Amerika mit 2 249 143, Deutschland mit 2 067 490, Australien mit 795 050, Belgien mit 410 730, Holland mit 328 820 und Oesterreich-Ungarn mit 156 300 englischen Pfund. Die übrigen Abnehmer haben die Zahl von je 100 000 Pfund nicht erreicht. Deutschlands Anteil war dreimal so gross wie im Vorjahre.

Der Kaiserl. Konsul in Port Luis berichtet über die **Vanille-Ausfuhr aus Mauritius** für 1902: Die Ausfuhr von Vanille hat der Menge nach ständig zugenommen; sie ist von 3709 kg im Jahre 1899 auf 4553 kg im Jahre 1900 und 4570 kg im Jahre 1901 angewachsen und erreichte im Jahre 1902 4787 kg. Im Ausfuhrwerte hat sich diese fortlaufende Steigerung aber nicht bemerkbar gemacht. Der Wert ist von 133 946 Rupien im Jahre 1899 auf 169 821 Rupien

Digitized by Google

im Jahre 1900 und 197 090 Rupien im Jahre 1901 gestiegen und hat sodann im Jahre 1902 einen Rückgang auf 109 778 Rupien erfahren. Die Vanilleausfuhr richtete sich hauptsächlich nach Grossbritannien und Frankreich.

Der grosse Bedarf Englands an Obstkonserven wird ersichtlich, wenn man die Einfuhr an rohem Obst betrachtet. Nach der »Konserven-Zeitung« geben wir folgenden Bericht darüber: Infolge der Obstmissernte in England, die durch die späten Fröste im Frühjahr verschuldet wurde, sah sich Grossbritannien in Bezug auf die Versorgung mit frischem Obst zur Jam- und Marmeladenfabrikation in grösserem Masse als seit vielen Jahren auf das Ausland angewiesen. Die Einfuhr weicher Obstsorten ist nun beendet, und ein Vergleich derselben mit derjenigen des letzten Jahres giebt folgendes Bild:

	1902 1. Jan.—30. Sept.		1903 1. Jan.—30. Sept.	
Aepfel	968 588	Ztr.	1 932 384	Ztr.
Birnen	338 647	»	194 294	»
Pflaumen	448 339	»	556 452	»
Kirschen	166 359	»	110 192	»
Aprikosen u. Pfirsiche	15 746	»	9 529	»
Erdbeeren	40 211	«	32 644	»
Johannisbeeren	—	»	76 419	»
Stachelbeeren	27 557	»	34 312	»
Tomaten	683 234	»	946 450	»
Verschiedene Sorten	428 575	»	588 354	»

Die letztjährige Missernte in Aepfeln ist für die Verdoppelung der Apfeleinfuhr verantwortlich, die obiger Aufstellung gemäss stattfand, und die voraussichtlich auch in den letzten drei Monaten des gegenwärtigen Jahres zu verzeichnen sein dürfte. Der Wert der bisher importierten Aepfel erreichte bereits £ 1 246 559 gegen £ 746 446 im vorigen und £ 641 232 in dem vorhergegangenen Jahre. Die Vereinigten Staaten bilden den hauptsächlichen Apfellieferanten, diesen folgt Kanada und Australien, während in Europa Belgien, Frankreich, Holland, Portugal, Spanien und Deutschland von Bedeutung sind. Eine Erklärung für die bemerkenswerte Thatsache, dass die diesmalige Birneneinfuhr, trotz des geringfügigen einheimischen Ertrages nur halb so gross als im vorigen Jahre ausfiel, bildet der Umstand, dass Frankreich, Belgien und Holland, die die Hauptmenge liefern, keinen nennenswerten Ueberschuss hatten. Der Preis dieser Obstsorten war dementsprechend ein wesentlich höherer, nämlich 24 $ per Zentner gegen 18 $ in 1902. Das Pflaumengeschäft mit England liegt vornehmlich in den Händen französischer und deutscher Exporteure. Die diesjährige Einfuhr war 25 Prozent grösser als die vorjährige, doch die Preise wiesen keine wesentliche Veränderung auf. Die Kirsch-, Johannis- und Stachelbeersaison ist natürlich beendet, und obige Ziffern repräsentieren daher die Gesamteinfuhr des ganzen Jahres. Der Kirschenimport fiel ausnehmend klein aus, trotz der englischen Missernte, und zwar weil die Exportländer Frankreich, die Niederlande und Deutschland ebenfalls nur kleine Mengen einheimsten. Aprikosen und Pfirsiche im Werte von £ 21 493 kamen fast ausschliesslich aus Frankreich. Die Mehrzahl der englischen Erdbeergärten blühte in diesem Jahre so spät, dass sie den Frostverheerungen entrannen, und wenn die Saison auch nicht lange dauerte, war der Ertrag doch ein vorzüglicher. Der Import war daher um 20 Prozent kleiner als im Jahre 1902, und der Wert desselben erreichte nur £ 49 362 gegen £ 58 080. Das geringfügige einheimische Johannisbeerergebnis hätte eine grössere Einfuhr erwarten lassen, denn in vielen Teilen Englands befanden sich die Konservenfabrikanten in grösster Verlegenheit um Rohmaterial für Jams, doch scheint es auch in diesem Falle, als ob die Exportländer Frankreich, Holland und Deutschland nicht grössere Mengen erübrigen konnten. Die Knappheit kam übrigens auch in den Preisen zum Ausdruck, die wesentlich höher als im vorigen Jahre waren. Im Stachelbeergeschäft besitzt Holland fast ein Monopol und nur kleine Posten stammen aus Frankreich. Die diesmalige Einfuhr stieg gegen die vorjährige um ein Fünftel, da Ersatz für den Ausfall der englischen Stachelbeerernte geschaffen werden musste. Der Wert des Imports wies indessen nur eine unverhältnismässige Zunahme auf, indem er von £ 16 919 auf £ 28 444 anwuchs. Himbeeren sind in den »verschiedenen Obstsorten« enthalten, und sie sind für die gewaltige Zunahme der Einfuhr dieser gegen das Vorjahr verantwortlich. Von Tomaten liefern Spanien und die kanarischen Inseln ungefähr zwei Drittel der in England eingeführten Tomaten und diesen schliessen sich Frankreich und Portugal an. Der Gesamtwert derjenigen importierten Früchte, die im Lande selbst heimisch sind und nur zur Ergänzung der Versorgung bezogen werden, betrug in den ersten neun Monaten dieses Jahres £ 3 274 435 gegen £ 2 537 333 im Jahre 1902. Italien sandte vier Fünftel der gesamten Zitronen im Werte von £ 314 408 und Apfelsinen für £ 1 686 393. Angesichts derartiger Ziffern erscheint es befremdlich, dass man dem Obstbau im vereinigten Königreich nicht grössere Aufmerksamkeit widmet, doch dürfte dies teilweise damit zusammenhängen, dass die Beförderungskosten im Inlande so hohe sind und ausländisches Produkt daher häufig billiger auf den Markt gebracht werden kann als das einheimische.

Verkauf von Kaffee, Cichorien und Cacao in den Vereinigten Staaten von Amerika. Die Einwohner der Vereinigten Staaten von Amerika verbrauchen jetzt pro Jahr rund eine Milliarde englische Pfund Kaffeebohnen. Seit 1894 hat der Import derselben sich reichlich verdoppelt, und in gleicher Zeit ist der Verbrauch pro Kopf um vier Pfund, mehr als der jeden anderen Getränkes, gestiegen. Auf jeden Einwohner entfallen gegenwärtig 14½ Pfund Kaffee pro Jahr, und bei einem Durchschnittspreise von 20 Cent pro Pfund berechnet sich die Jahresausgabe einer Familie von fünf Köpfen für Kaffeebohnen auf 14.50 $, die Aufwendung des ganzen Volkes der Union für dieses Genussmittel auf 200 Millionen $.

Die Einfuhr von Kaffee erreichte im Jahre 1901 die Höhe von 1 072 009 182 Pfund und war 1902, wo sie sich auf 955 283 919 Pfund belief, etwas kleiner, so dass sich für die beiden letzten Jahre ein Durchschnittsimport von 1 013 646 550 Pfund berechnen lässt. Die einzelnen Quellen der Zufuhr dieser Mengen Kaffee sind für 1902 unter Angabe ihres Anteils an der Gesamteinfuhr aus nachstehender Tabelle zu ersehen:

Herkunftsländer	engl. Pfund	Proz.
Brasilien	764 658 963	80,1
Andere Länder Süd-Amerikas	63 824 056	6,7
Central-Amerika	45 512 114	4,8
Mexiko	30 719 800	3,2
Ost-Indien	20 814 403	2,2
West-Indien	20 429 314	2,1
Andere Teile Asiens und Ozeanien	5 003 563	0,9
Grossbritanien und Irland	1 778 461	
Niederlande	1 828 935	
Aus anderen Ländern	714 310	
	955 283 919	100.

Hieraus geht hervor, dass 94,8 Prozent der ganzen Zufuhr aus Amerika stammten; Brasilien allein lieferte mehr als 80 Prozent, während die übrigen Länder Süd-Amerikas nebst Mexiko ca. 15 Prozent der Summe schickten. Auf andere Erdteile entfielen nur 5,2 Prozent des Importes; davon kamen auf Ostindien 2,2 Prozent, und nur ein Bruchteil dieses Anteiles bestand aus der edelsten Kaffeesorte, der javanischen.

Digitized by Google

Der Verkaufspreis des Kaffees im Grosshandel der Vereinigten Staaten von Amerika beträgt je nach der Sorte 8½ bis 33 Cent pro Pfund ungerösteter Ware; der niedrigste Preis wird für Rio-Kaffee gewöhnlichster Sorte, der höchste für beste Javabohnen gezahlt; geröstete Ware verkauft der Grosshandel für 2 bis 3 Cent mehr. Der Kleinhändler verdient an der Ware 25 bis 40 Prozent.

Cichorien spielen in den Vereinigten Staaten von Amerika unter den Zusatzmitteln zum Kaffee die wichtigste Rolle. Bis vor verhältnismässig wenigen Jahren wurde aller in der Union verbrauchte Cichorien importiert, namentlich aus Deutschland, jetzt wird die Wurzel in verschiedenen westlichen Staaten des Landes angebaut; Nebraska beteiligt sich an der Kultur am lebhaftesten, und mehrere tausend Personen finden dort durch den Anbau und Verpackung der Cichorien ihren Unterhalt.

Auch der Verbrauch von Cacao hat im Laufe der Zeit in den Vereinigten Staaten von Amerika einen bedeutenden Umfang angenommen; im Jahre 1902 wurden mehr als in jedem früheren, nämlich 56 744 545 Pfund nicht bearbeitete Cacaobohnen zur Einfuhr gebracht, während im Jahre vorher 6 Millionen Pfund weniger eingingen. Ausserdem wurde für 1 045 403 $ weiter verarbeiteter Cacao im letzten Jahre ins Land gebracht. Der hohe Nährwert des Cacaos erwirbt ihm in den Vereinigten Staaten eine schnell wachsende Wertschätzung. (Nach Bradstreet's.)

Die Landwirtschaft auf Haiti. Die Zukunft Haitis beruht auf der Entwickelung seiner Landwirtschaft. Und doch ist gerade diese seit der Befreiung des Landes von der französischen Herrschaft immer mehr zurückgegangen, und von einem rationellen Landbau kann kaum noch geredet werden. Es giebt fast nur noch Kleinbetriebe.

Landwirtschaftliche Geräte sind dem haitianischen Bauern noch fast gänzlich unbekannt; in den meisten Fällen genügt ihm für seine Arbeit sein langes, breites Messer, die Manchette. Er beschränkt sich im allgemeinen darauf, den Boden in der primitivsten Weise zu bebauen oder gar nur abzuernten, was ihm ohne eigene Mühe zugewachsen ist. Die Hauptarbeit überlässt er den Frauen und Kindern.

So kommt es, dass die Hülfsquellen des Landes nur gegenwärtig ganz ungenügend ausgenutzt werden. Dabei gehört das Land zu den reichsten und fruchtbarsten der Welt. Die feuchten Ebenen an der Küste eignen sich ganz vorzüglich zum Anbau von Zuckerrohr und Reis, die trockenen Niederungen zur Baumwollpflanzung. Auf den Hügeln und Bergen von 200 m an wächst der Kaffee, und auf den Hochebenen von 1000 m an lassen sich alle Arten von Gemüse anbauen. Die Banane, das Hauptnahrungsmittel des haitianischen Bauern, wächst allenthalben.

Zur französischen Zeit war der Zucker das Haupterzeugnis Haitis. Die weiten Ebenen waren von grossartigen Bewässerungsanlagen durchzogen, auf grossen Plantagen mit tausenden von Sklaven wurde das Rohr angebaut, und hunderte von Fabriken verfertigten weissen und braunen Zucker. 160 Millionen Pfund wurden jährlich ins Ausland verschifft. Jetzt sind die Wasserleitungen zerfallen und versandet, zum Teil sogar absichtlich zerstört worden. Der Ertrag der wenigen jetzt auf der Insel bestehenden Plantagen wird im Lande selbst aufgezehrt, raffinierter Zucker muss sogar eingeführt werden.

Der Kaffee, gegenwärtig das wichtigste Erzeugnis der haitianischen Republik, wurde um das Jahr 1725 von Jesuiten zum ersten Mal im Lande angepflanzt. Er verbreitete sich mit solcher Geschwindigkeit, dass um 1790 bereits mehrere tausend Kaffeeplantagen im Lande vorhanden waren und über 70 Millionen Pfund Kaffee jährlich ausgeführt wurden. Gegenwärtig beträgt die Jahresausfuhr nur noch reichlich 60 Millionen Pfund. Der Kaffeepflanzung wird heutzutage sehr wenig Sorgfalt mehr zugewandt, stellenweise könnte man sogar annehmen, dass die Stauden völlig wild wachsen. Das Abpflücken der Kirschen erfolgt meist durch Frauen und Kinder. Aeusserst beschwerlich ist der hohe Ausfuhrzoll von 3 $ Gold für 100 Pfund, der etwa 7½ Gourdes haitianisch gleichkommt. Der Preis, den der Landmann für sein Produkt an der Küste erhält, wird durch diesen Zoll auf 7 bis 12 Gourdes für 100 Pfund herabgedrückt. Dem Aussuchen und Reinigen des Kaffees wird jetzt grössere Sorgfalt zugewendet, was um so notwendiger ist, als seit der Schliessung des deutschen Marktes das Hauptabsatzgebiet für ordinären Haitikaffee verloren gegangen ist.

Für die Cacaokultur ist der Boden Haitis ganz besonders geeignet. Dazu kommt, dass der Cacaobau nur in den ersten fünf bis sechs Jahren, so lange die jungen Bäume des Schutzes bedürfen, sorgfältige Arbeit erfordert, später aber sich von selbst bezahlt macht. Die Cacaoausfuhr, die zur Franzosenzeit verhältnismässig gering war, schwankt jetzt zwischen drei und vier Millionen Pfund im Jahr. Auf 100 Pfund sind 2,20 $ Gold, gleich etwa 5,50 Gourdes, Ausfuhrzoll zu zahlen.

Die Preise, die der Landwirt erzielt, waren von 16—18 auf 12 Gourdes für 100 Pfund heruntergegangen. Anfangs 1903 haben sie sich wieder gehoben.

Deutsches Kapital hat bei Port Margot an der Nordküste der Insel eine Cacaopflanzung angelegt, die mit Bewässerungs- und Entwässerungsanlagen versehen ist. Etwa 100 ha sollen nach und nach mit Cacaobäumchen bepflanzt werden, zu deren Schutze gegen die Sonnenstrahlen man Bananen, Bohnen, Zuckerrohr und Reis pflanzt.

Die Banane ist über das ganze Land verbreitet und bildet das Hauptnahrungsmittel der haitianischen Bauern. Ein rationeller Anbau in grösserem Massstabe findet sich aber nirgends, und eine Ausfuhr erfolgt nicht.

Mais wird in allen Teilen des Landes gebaut, aber nicht in genügender Menge, um den Bedarf zu decken. Er wird hauptsächlich zur Viehfütterung verwandt.

Kenner des Landes behaupten, dass sich das Klima und der Boden auch zur Anpflanzung von Thee eignen würden. Eine solche giebt es indes noch nicht.

An Südfrüchten ist das Land überreich, eine Ausfuhr findet nicht statt.

Von grosser Wichtigkeit für Haiti sind die Bienen, die zahllose Schwärme bilden und reichen Ertrag an Honig und Wachs liefern. Im Jahre 1902 wurden annähernd 19 000 Gallonen Honig und 860 dz Wachs ins Ausland verschifft Deutschland bezog im Jahre 1901 für beinahe 160 000 Mk. Wachs aus Haiti.

Honig zahlt in Haiti einen Ausfuhrzoll von 4 Cents Gold pro Gallone, Wachs einen Ausfuhrzoll von 50 Cents Gold pro 100 Pfund. (Nach einem Bericht der Kaiserl. Ministerresidentur in Port au Prince.)

In Amerika wird alles praktisch angefasst und im grossen Stile durchgeführt. Weinsteinsäure ist hoch im Preise, auch die Spekulation hat die Hände darin. Amerika ist Käufer von Weinsteinsäure, aber Produzent von Weintrauben. Flugs wird ein Preis von 100 000 Mk. dem zugesprochen, der aus den sauren californischen Trauben Weinsteinsäure zu machen versteht. Wir lesen:

Preisausschreiben für die Herstellung von Weinsteinsäure aus californischen Trauben.

Die Vereinigten Staaten von Amerika führen jährlich eine grosse Menge von Weinsteinsäure aus dem Auslande ein, obwohl Californien selbst ein grosser Produzent von Weintrauben ist.

Die American Grape Acid Association hat nun

Digitized by Google

bei dem Bankhause Daniel Meyer in San Francisco eine Sicherheit in Höhe von 25000 Dollar hinterlegt mit der Bestimmung, dass sie demjenigen ausgezahlt werden soll, der ein Verfahren oder ein Rezept ausfindig macht, welches die nutzbringende Verwertung californischer Trauben zur Herstellung von Weinsteinsäure ermöglicht. Die californischen Trauben enthalten über 20 % Süssstoff im Werte von 10 Dollar pro Ton; die Herstellung von Weinsteinsäure daraus, vielleicht durch Umwandlung des in den Trauben enthaltenen Zuckers in Säure, müsste sich zu einem Preise ermöglichen lassen, der auch eine Ausfuhr von Weinsteinsäure zulässt.

Die Entscheidung über die Zuerkennung des Preises liegt in der Hand einer aus fünf Personen bestehenden Jury, deren Urteil endgiltig ist.

Sollte jemand für seine Erfindung einen höheren Preis als 25000 Dollar beanspruchen und diese Erfindung in den verschiedenen Kulturstaaten patentiert oder patentfähig sein, so ist die Gesellschaft geneigt, von dem Erfinder das alleinige Recht der Verwertung seiner Erfindung zu erwerben.

Sämtliche Bewerbungen sind bis zum 1. Dezember 1904 an die »American Grape Acid Association«, 318 Front St., San Francisco, Cal. U. S. A., zu richten.

Antigua. Ermässigung der Zuckerzölle. Durch eine Verordnung (Nr. 9/1903) sind die Zölle für Zucker und zuckerhaltige Erzeugnisse bei der Einfuhr in die Präsidentschaft mit Wirksamkeit vom 1. Dezember d. Js., wie folgt, festgesetzt worden:

Artikel	Einfuhrzölle	
	Alte Sätze	Neue Sätze
	Schill. Pence	Schill. Pce.
Zucker:		
raffiniert Pfund	— 1½	2 1 (100 Pfd.)
roh 100 Pfund	5 6	1 8
Konserven, Chocoladen, zuckerhaltiger Zwieback, kondensierte Milch sowie alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, welche in einem beträchtlichen Verhältnis Zucker als künstlichen Zusatz enthalten	konservierte Früchte 1½ Penny für 1 Pfund; die anderen Artikel 13½ v. H. vom Wert	¼ Penny für 1 Pfd.

(The Board of Trade Journal)

Vereinigung der Theehandelsinteressenten in den Vereinigten Staaten von Amerika. Der Theeverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika berechnet sich auf den Kopf der Bevölkerung mit nur 1 Pfund (englisch) im Jahr gegen 4 Pfund in Kanada, 6 Pfund in Grossbritannien, 7 Pfund in Australien. Als Grund des geringen Theeverbrauchs wird einmal der niedrige Kaffeepreis, ferner aber die erhebliche Einfuhr minderwertigen und verfälschten Thees in früheren Jahren angegeben, welche dem Amerikaner den Theegenuss verleidete. Um das Publikum vor dem Kauf schlechten Thees zu schützen, wurde im Jahre 1897 ein Gesetz gegen die Einfuhr von unreinem, verfälschtem und gesundheitsschädlichem Thee erlassen. Die Handhabung dieses Gesetzes hatte die Versorgung des amerikanischen Marktes mit nur brauchbaren, vollwertigen Theesorten im Gefolge, sie brachte aber teilweise Unzuträglichkeiten für den Theehandel mit sich, weil vielfach auch guter Thee von der Einfuhr zurückgewiesen wurde, welcher nicht zu den von der Regierung als zulässig erklärten Marken gehörte. Die Aufhebung der Kriegssteuer auf Thee vom 1. Januar 1903 ab hatte eine Stockung der Einfuhr vor diesem Termin und eine verhältnismässige Vergrösserung derselben in den ersten Monaten des laufenden Jahres, zugleich aber die Zurückweisung von Thee vom Import über die Zollämter der Union in grossem Umfang zur Folge. Zu dem Zweck, einen wirksamen Schutz der Interessenten des Theehandels gegen Härten bei der Ausführung jenes Gesetzes herbeizuführen, daneben aber angeblich auch, um gemeinschaftlich auf die Einfuhr nur reiner und guter Thees im Sinne des Gesetzes hinzuarbeiten, und endlich, um den Theeverbrauch der Bevölkerung durch Belehrung über eine geeignete Behandlung und Verwendung des Thees zu heben, ist die Gründung der National Tea Association of the United States Ende März dieses Jahres erfolgt. Die Vereinigung war schon vor einigen Monaten durch ein Zirkular vorbereitet worden, welches von einem Komitee angesehener Theehäuser aus verschiedenen Teilen der Vereinigten Staaten in Umlauf gesetzt war und die Zustimmung der beteiligten Kreise für einen Zusammenschluss feststellte. Mitglieder der Association sind zunächst 160 grosse Firmen geworden, welche Importhäuser des Orients mit ihren Zweiggeschäften in der Union, die grossen Theeimporteure und Spezereiwarengrossisten und solche Gesellschaften umfassen, die den Kleinvertrieb von Thee in 100 und mehr Geschäften besorgen. Alle übrigen am Theehandel beteiligten Kreise sollen später in die Vereinigung hineingezogen werden. (Nach The Journal of Commerce and Commercial Bulletin.)

Kiel-Gaarden. Herr W. F. Holst eröffnete Kirchenweg 18 ein Spezial-Kaffee- und Chocoladen geschäft. (K.)

Dresden. Die Firma Paul Schiller, Versand und Engrosverkauf von Waffeln, Cacao und Mehl wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Freiberg i. Sa. Herr Göhler hat sein Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarengeschäft nach Weingasse 8 verlegt. (K.)

Solingen. Das von Herrn Dr. Everts als Eigentümer bewohnte Haus Kaiserstrasse 314 ist von dem Konditor Herrn W. Stamm angekauft worden, welcher darin im nächsten Frühjahr eine feine Konditorei und Café zu errichten gedenkt. (K.)

Annaberg i. Sa. Herr Hugo Krämer eröffnete Wolkensteinerstrasse 29 ein Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Spezialgeschäft. (K.)

Handwerksausstellung in Bromberg. Im Juli nächsten Jahres veranstaltet die Handwerkskammer eine grössere Handwerksausstellung. (K.)

Graz. Herr Robert Doschek hat die seit 1769 bestehende Teinersche Chocoladefabrik von Frau B. Klingern, Sporgasse 7, käuflich übernommen. (K.)

Hirschberg i. Riesengeb. Clara Liebich hat das Thee-, Cacao- und Konfitürengeschäft von Fräulein Elisabeth Ganzert, Promenade 3, übernommen. (K.)

Trinidad und Tobago. Ermässigung des Zuckerzolls. Laut Beschlusses der Gesetzgebenden Versammlung für Trinidad und Tobago vom 10. August d. Js. ist der Einfuhrzoll auf Zucker mit Wirksamkeit vom 15. August d. Js. von 10 Schilling auf 1 Schilling 8 Pence für 100 Pfund herabgesetzt worden. (The Board of Trade Journal.)

Digitized by Google

Reklame-Abreisskalender

mit Schutzösen R. G. M. Sch. 144 448.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Flotter Expedient,

seit mehreren Jahren in bedeutender Chocoladenfabrik Mitteldeutschlands thätig, sucht sich per 1. 1. 04 zu verändern. Gefl. Off. unter **A. H. 411** an **Rudolf Mosse, Magdeburg,** erbeten.

Ein **Konditor,** der in der Fabrikation von englischen Bisquits (Cakes) selbständig arbeiten kann und erstklassige Rezepte besitzt, wird sofort nach Süddeutschland gesucht.
Offerten mit Zeugnisabschriften unter **B. H. 493** an Verlag des Gordian.

BERLIN.

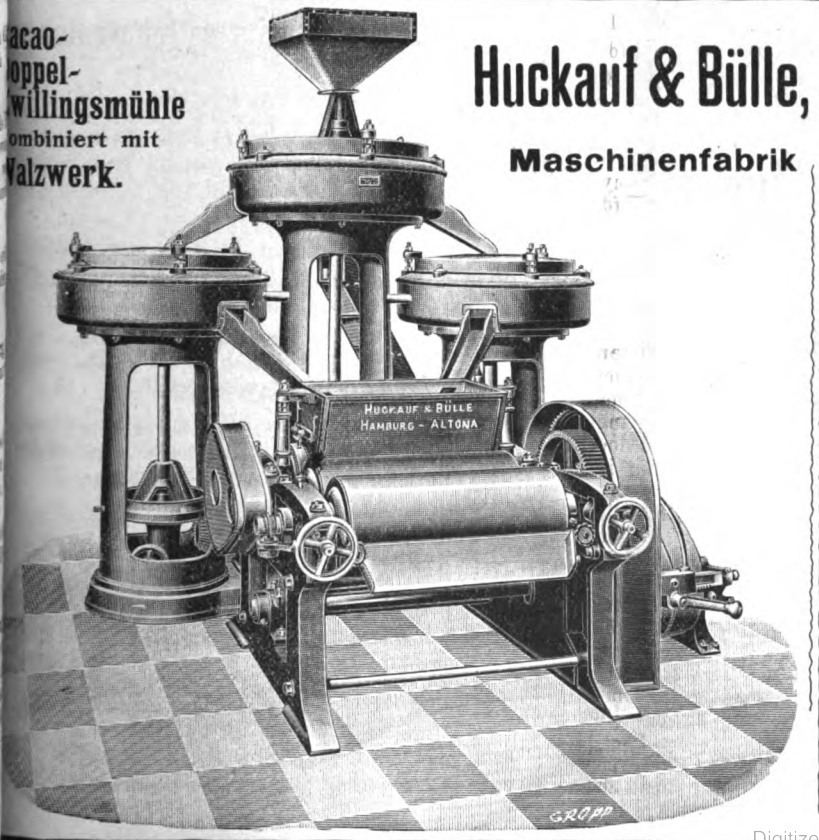
Eine in Berlin bestens eingeführte leistungsfähige Cakes- und Biscuitfabrik, welche über eigene Kontor- und Lagerräume am Platz verfügt, **sucht zur Verringerung ihrer Spesen die Vertretung** einer leistungsfähigen **Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik** für Berlin zu übernehmen. Solche Firmen, die eventuell für sich wieder den Engrosvertrieb der betr. Cakes- und Biscuitfabrikate übernehmen würden, erhalten den Vorzug, doch soll dies nicht Bedingung sein, da es in erster Linie nur auf erstklassige Fabrikate ankommt. Offerten, denen Preislisten etc. beizufügen sind, unter **Berliner Lager 33 befördert die Exp. d. Gordian. Auch sind unter gleicher Chiffre Offerten in Osterartikeln jeder Preislage erwünscht.**

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des ›Vereins Deutscher Zuckertechniker‹)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

acao-
oppel-
willingsmühle
ombiniert mit
Walzwerk.



Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

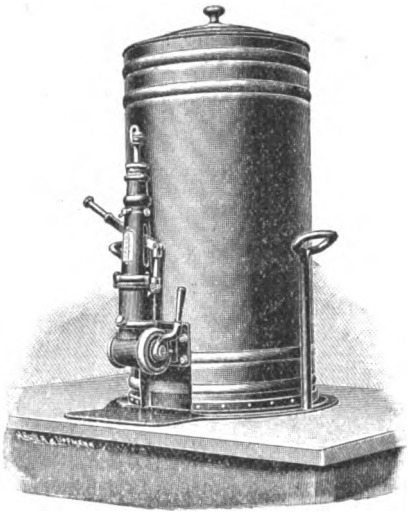
Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten
Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Digitized by Google

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker.

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1903. IX. Jahrgang. **No. 208.** Hamburg, 20. Dezember 1903.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

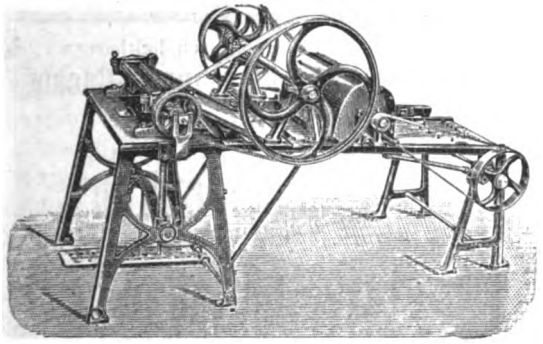
Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

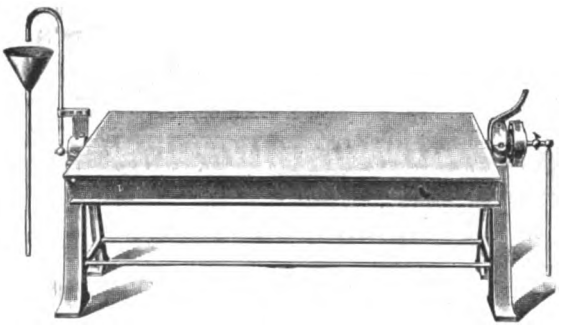


Rollmaschinen

zur Anfertigung von Patentbonbons.

H. Lichtenberg, Magdeburg-Neustadt 4

Gusseiserne Kühltische zum Wenden.



Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität

Wachspapiere

eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

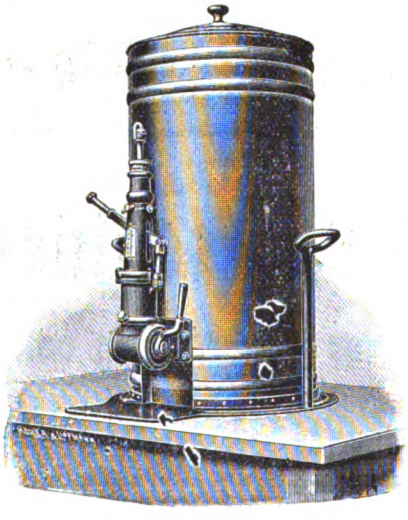
Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30—33 % Butterfett
und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Richard Lüders

Görlitz u. Berlin NW. 7

Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 208:

›Populimentum.‹ — Die Prüfung der Cacaowaren auf Zucker. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Geschützte Warenzeichen. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Populimentum.

Aus Stuttgart, Friedenstrasse 14, werden ›Mit Gruss‹ von jemandem, der sich nicht nennt, sich aber als ›Geschäftsstelle der Zeitschrift für Gesundheitspflege‹ deklariert, Fabrikations-Angebote gemacht. Das ›mit Gruss‹ versandte Sprüchlein heisst wie folgt:

Sehr geehrter Herr!

Jeder Mensch hat das Bestreben, seine Einnahmen zu vergrössern, was jedoch bei der grossen Konkurrenz auf allen Gebieten des Handels und der Industrie ausserordentlich schwer fällt, weshalb nur durch Herstellung von bewährten und in der Praxis erprobten Spezialitäten noch ein gutes Geschäft zu machen ist.

Im nachstehenden anerbieten wir Ihnen diverse Rezepte, deren Herstellung sehr einfach und ohne Branchekenntnis und besondere Einrichtung sofort von jedermann erfolgen kann, sobald wir die Zusammensetzung und die Bezugsquellen der Rohmaterialien dem Käufer der Fabrikationsrechte bekannt geben.

Es handelt sich hier um nur probate und reelle Fabrikate, also nicht um gewöhnliche Rezepte, und beanspruchen wir **für jedes Rezept nur fünf Mark**; steht es Ihnen frei, eine beliebige Auswahl der Rezepte zu treffen und nach Einsendung des Betrages für die Rezepte, sowie des unterschriebenen Reverses erfolgt sofort die Anleitung u. s. w. zur Fabrikation. An jedem Orte bis zu 20 000 Einwohner geben wir die Fabrikationsrechte jeweils **nur an eine** Person ab und bei Orten oder Städten von 25—300 000 Einwohnern und mehr behalten wir uns weitere Vereinbarung vor, d. h. wir geben die Fabrikation entweder nur an mehrere Personen ab oder kann dieselbe um einen etwas höheren Preis von einer Person erworben werden und erbitten wir uns hierüber Vorschläge und Angebote.

Gute **Massenkonsumartikel** sind solche der **Nährmittelbranche,** und sind wir in der Lage, Ihnen **drei** ausserordentlich gute Fabrikate anzubieten, es sind dies:

1) Nährcacaopräparat „Populimentum“

(auf deutsch: Nahrung des Volkes). Die Fabrikation ist sehr einfach und sind die hierzu nötigen Rohmaterialien sofort und überall erhältlich; ausser eines Siebes gebraucht es keiner weiteren Einrichtung. Sämtliche im Populimentum enthaltenen Bestandteile sind garantiert nur reinste Naturprodukte, das sind Urstoffe von höchstem Nährwerte. Der Herstellungspreis pro Kilo beträgt ca. 100—110 Pfg. und kann das Kilo für 4—5 Mk. detailliert werden; der Vertrieb wäre mit oder ohne Reklame, sowie mittelst Provisionsreisenden, Agenten u. s. w. direkt an Private. Der Detailverkauf ist am besten in Packeten von 100 gr à 40 bis 50 Pfg. oder 250 gr à 80—100 Pfg.

Das Präparat giebt in Milch gekocht das nahrhafteste Frühstück, das es nur geben kann, erzeugt Kraft und Blut und dabei kostet das Frühstücksgetränk (1 Tasse) nur 3 Pfg.; Populimentum schmeckt wie Chocolade und wird daher von jedermann gerne getrunken. Populimentum enthält die lebenswichtigsten Bestandteile der Milch (Proteïn und Caseïn), sowie Eiweiss, Nährsalze und Pflanzenmehle u. s. w. in leicht verdaulicher und leicht löslicher Form; Populimentum bietet eine Kraftnahrung von höchstem diätetischen Wert. Sämtliche in Populimentum enthaltenen Bestandteile sind garantiert nur reinste Naturprodukte, das sind Urstoffe von höchstem Nährwerte, enthaltend alle Bestandteile im richtigen Verhältnisse, wie solche zur Erhaltung der Lebenskraft nötig sind und wodurch sich neues gutes Blut bildet, das den Organismus zu weiterer Arbeit befähigt und ihn vor Krankheit schützt.

Es ist Ihnen hier Gelegenheit geboten, mit wenig Kapital und ohne Risiko einen sehr rentabeln Haupt- oder Nebenverdienst zu erwerben, deren Höhe sich je nach Ihrer Thätigkeit und Tüchtigkeit richtet.

2) Gesundheitsnährkaffee „Frauenlob“.

Es ist dies ein Ersatz für den nervenaufregenden und nährwertlosen Bohnenkaffee.

Digitized by Google

— Herstellungspreis pro Packet mit 200 Gramm Inhalt ca. 12 Pfg., Verkaufspreis ca. 40—50 Pfg.

3) Schweizer Gebirgsthee,

ein Ersatz für die teuren ausländischen und nervenmörderischen Theesorten. Dieser Schweizer Gebirgsthee besteht aus den edelsten inländischen Pflanzen. — Herstellungspreis ca. 60—80 Pfg. pro Kilo, Verkauf ca. 3 bis 4 Mk. pro Kilo.

* * *

Ein Hamburger Herr hat die verlangten Briefmarken riskiert und sich Proben kommen lassen. Statt 5 Mark für jedes Rezept werden 100 Mark für alle drei gefordert, dann aber auch wird das alleinige Fabrikationsrecht für die »Republik« Hamburg zugesagt.

Lassen wir den Gebirgsthee und lassen wir den Gesundheitskaffee Frauenlob unkritisiert, so haben wir doch die Pflicht, ein offenes Auge auf das »Nährcacaopräparat Populimentum« zu halten. Sollte es irgendwo im Lande unter solcher Bezeichnung ausgeboten werden, so muss es verjagt werden, da es ein Surrogat schlimmster Sorte ist.

Die Prüfung der Cacaowaren auf Zucker.

Auf der 8. ordentlichen Hauptversammlung des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker hat der Berliner Nahrungsmittelchemiker Dr. Jeserich folgenden Vortrag gehalten:

Meine Herren! Was ich Ihnen auseinanderzusetzen habe, soll Ihnen nur zeigen, wie die Bestimmungen, die von der Behörde in die Welt gesetzt werden, eine falsche Methode zeigen, und dass dafür hernach der Chemiker als nicht exakter Analytiker in Anspruch genommen wird.

Die Steuerbehörde hat für die Zuckerfeststellung bei der Prüfung von Cacaowaren bestimmt, dass der Cacao, resp. vor allen Dingen die Chocolade, in der Weise auf ihren Zuckergehalt untersucht werden, dass nach der Rathjen'schen Methode das halbe Normal-Gewicht, nachdem es durch Befeuchten mit Alkohol benetzbar gemacht ist, mit Wasser extrahiert werden soll.

Wir sind, soweit wir für die Steuer thätig sind, angewiesen, nach dieser Methode zu arbeiten, und es ist nach dieser Methode nachweislich ausgeschlossen, dass man mit den 100 ccm, mit denen man arbeitet, ein genaues Resultat erhalten kann.

Dass wir zu wenig Zucker nach dieser Methode finden müssen, ist klar.

Ich habe nun versucht, nach unserer alten Methode mit Petroläther, weil der wenig Wasser aufnimmt, vorher das Fett zu extrahieren, denn das ist das Hindernis der Methode, und ich will Ihnen nun die Resultate mit ihren Fehlerquellen vorführen.

Tabellen für die Zucker-Bestimmung in Chocolade.

1. Sarottis Vanille-Chocolade.

Substanz: 13,024 g	Fett		Zucker nach der Extraktions-Methode	Zucker nach der Steuer-Vorschrift
mit Petroläther	3,0920 g	In [1]) 100+10 ccm	30,0° × 2	28,4° × 2
» gew. Aether	3,1435 g	» [2]) 100 ccm	0°	1,3° × 2
» absol. Aether	—	» [3]) 100 ccm	—	0,2° × 2
		» [4]) 100 ccm	—	0°
		vom Aether-Extrakt	30,0° × 2	—
			—	—
Zucker in % nach der Extraktions-Methode				**60,0**
» » » » » Extraktions-Steuer-Vorschrift				56,8
» » » » vollständiger Extraktions- »				**59,8**

2. Hildebrandts Chocolade.

Substanz: 13,024 g	Fett		Zucker nach der Extraktions-Methode	Zucker nach der Steuer-Vorschrift
mit Petroläther	3,4275 g	In [1]) 100+10 ccm	26,6° × 2	24,6° × 2
» gew. Aether	3,4525	» [2]) 100 ccm	0°	1,3° × 2
» absol. Aether	3,4430	» [3]) 100 ccm	–	0,6° × 2
		» [4]) 100 ccm	—	0,2° × 2
		mit gew. Aether	26,5° × 2	0°
		» absol. Aether	26,4 × 2	
Zucker in % nach der Extraktions-Methode				**53,2**
» » » » » Steuer-Vorschrift				49,2
» » » » vollständiger Extraktions-Vorschrift				**53,4**

3. Suchard Chocolade.

Substanz: 13,024 g	Fett		Zucker nach der Extraktions-Methode	Zucker nach der Steuer-Vorschrift
Petroläther	2,4365	In [1]) 100×10 ccm	27,4° × 2	25,8° × 2
		» [2]) 100 ccm	0°	0,7° × 2
		» [3]) 100 ccm	—	0,5° × 2
		» [4]) 100 ccm	—	0,3° × 2
Zucker in % nach der Extraktions-Methode				**54,8**
» » » » » Steuer-Vorschrift				51,6
» » » » vollständiger Extraktions-Methode				**54,6**

Digitized by Google

4. Chocolat-Fondant Kohler (Lausanne).

Substanz: 13,024 g	Fett		Zucker nach der Extraktions-Methode	Zucker nach der Steuer-Vorschrift
Petroläther	3,9900	In [1]) 100+10 ccm	26,6° × 2	25,3° × 2
		» [2]) 100 ccm	0°	0,8° × 2
		» [3]) 100 ccm	—	0,5° × 2
		» [4]) 100 ccm	—	0°
	Zucker in % nach der Extraktions-Methode		**53,2**	
	» » » » » Steuer-Vorschrift		50,6	
	» » » » vollständiger Extraktions-Vorschrift		**53,2**	

Hildebrandts Vanille-Chocolade Nr. 2.

Substanz: 13,024 g	Fett		Zucker nach der Extraktions-Methode	Zucker nach der Steuer-Vorschrift
Petroläther	3,1605 g	In [1]) 100+10 ccm	30,8° × 2	29,6° × 2
		» [2]) 100 ccm	0,1° × 2	1,0° × 2
		» [3]) 100 ccm	0°	0,3° × 2
	Zucker in % nach der Extraktions-Methode		**61,6**	
	» » » » » Steuer-Vorschrift		59,2	
	» » » » vollständiger Extraktions-Vorschrift		**61,8**	

Hildebrandts Vanille-Chocolade Nr. 4.

Substanz: 13,024 g	Fett		Zucker nach der Extraktions-Methode	Zucker nach der Steuer-Vorschrift
Petroläther	3,1315 g	In [1]) 100+10 ccm	31,7° × 2	30,9° × 2
		» [2]) 100 ccm	0,1° × 2	0,6° × 2
		» [3]) 100 ccm	0°	0,2° × 2
	Zucker in % nach der Extraktions-Methode		**63,4** (+ 0,2%)	
	» » » » » Steuer-Vorschrift		61,8	
	» » » » vollständiger Extraktions-Vorschrift		**63,4**	

In all den Fällen, die ich jetzt erst aufgedeckt habe, habe ich die Beschwerde bekommen, und es ist mir apodiktisch von der Behörde erklärt worden, **wir arbeiten falsch**; deshalb hielt ich es für meine Pflicht, zahlenmässig zu beweisen, dass der Chemiker richtig gearbeitet hat und dass die in der Steuergesetzgebung direkt vorgeschriebene Methode direkt unrichtig ist, wie das jeder Chemiker a priori wissen konnte.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des **betreffenden Monats** angeben, wogegen die Zahlen bei den **einzelnen Ländern** immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den **abgelaufenen Teil des Jahres** — in diesem Falle also für Januar **bis inkl. Oktober zusammen** — darstellen,

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	1872700	1499200	1769900
Es kamen im Januar bis Oktober aus:			
Portugal	5153300	4467500	3639900
Ecuador	4130600	3915100	3994600
Dominic. Republik	2325200	2012500	1609100
Brasilien	2104400	2581000	2733500
Brit. Westindien u. s. w.	1113700	1329700	1078800
Britisch-Westafrika	877500	456500	118700
Venezuela	690000	748400	804200
Deutsch-Westafrika	338100	321100	164800
Ceylon	304300	293200	79600
Niederl. Indien u. s. w.	118900	299700	228200
Grossbritannien	87000	122500	147300
Columbien	47500	97600	85600
Niederlande	35100	338300	292100
Frankreich	28800	82200	68300
Dänisch-Westindien	11000	—	63700
Haiti	3800	25900	335600

Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Cacaobutter	2400	1800	700
Cacaopulver aus den Niederlanden.	59800	39200	55600
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	400	400	900
Es kamen im Januar bis Oktober aus:			
Niederlande	4400	4000	8500
Schweiz	500	700	1700
Chocolade	60000	52900	38200
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	366800	310500	214700
Frankreich	59200	42600	41000

Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.

Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5800	6500	4600
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	23000	15500	11900
Frankreich	11500	11200	11000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	80400	87200	60500
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	318900	303900	299900
Grossbritannien	118400	134300	123400
Frankreich	75900	80900	67900
Italien	36000	54700	41200

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Mandeln, getrocknet	1675900	857100	2698000
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Italien	3578900	3181500	4378300
Marocco	786600	836800	761800
Spanien	363600	333500	207900
Frankreich	335300	420600	347000
Vanille	1600	1600	2300
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Madagaskar	24300	34500	17500
Französisch-Australien	21800	23700	13300
Frankreich	10000	12900	7500
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	3667600	9966700	7485500
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	27116100	14465100	13904200
Serbien	6688200	7704900	7080900
Niederlande	741000	506300	599100
Belgien	440600	282600	263800
Frankreich	270400	685800	3242400
Italien	372300	355700	264500
Türkei	136400	165600	214700
Honig, auch künstlicher	333300	430200	252800
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Chile	818300	1009300	641600
Kuba, Portorico	521900	471800	512700
Verein. Staaten v. Amerika	338300	278400	139900
Mexiko	255200	236000	130400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	27400	38500	101100
Im Januar bis Oktober nach:			
Niederlande	284300	298500	469500
Schweiz	173100	170700	85600
Cacaobutter	113600	118000	74400
Cacaopulver	13100	11600	9200
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Schweden	18800	16300	11600
Verein. Staaten von Amerika	3200	16300	8500
Cacaomasse	22400	19700	48200
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Niederlande	184400	147800	70900
Oesterreich-Ungarn	129000	130100	45700
Chocolade	55600	33500	44400
Im Januar bis Oktober empfingen:			
Grossbritannien	136600	138100	151400
Verein. Staaten von Amerika	58700	20900	28400
Chocoladensurrogate	2200	900	2400
Davon erhielten im Januar bis Oktober:			
Oesterreich-Ungarn	5600	1700	2300
Russland	2200	2300	2900
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	41000	40800	55700
Davon gingen im Januar bis Oktober nach:			
Grossbritannien	220500	237100	303300
Belgien	11800	18200	10200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	167000	149000	146400
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Grossbritannien	200800	170500	128600
Niederländ.-Indien u. s. w.	110300	85400	106900
Britisch-Malakka	40800	134100	9500
Britisch-Südafrika	40200	78700	18500

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Mandeln	600	3200	800
nach Grossbritannien.			
Honig, auch künstlicher	46400	42100	17900
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Freihafen Hamburg	453600	105000	56000
Niederlande	30700	37600	24400
Vanille	200	400	200
Es gingen im Januar bis Oktober nach:			
Oesterreich-Ungarn	900	1200	800
Russland	800	1300	900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	21100	9500	7500
Im Januar bis Oktober erhielten:			
Schweiz	15100	8300	15900
Grossbritannien	7500	6300	14100

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193, 197, 199, 202 und zuletzt in unserer Nr. 204 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 64 602.	Sch. 5720.	Klasse 26 c.
Nr. 64 603.	Sch. 5723.	Klasse 26 c.
Nr. 64 604.	Sch. 5732.	Klasse 26 c.
Nr. 64 605.	Sch. 5733.	Klasse 26 c.
Nr. 64 606.	Sch. 5734.	Klasse 26 c.

Unter diesen Nummern wurden folgende Worte, die auf einem Korbgeflecht ähnlichen Grunde stehen, eingetragen:

Bon
Rabatt
Gutschein
Spar
Prämien.

4. 5. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 20. 11. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien, Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuit, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren u. s. w.

Nr. 64 360. S. 4470. Klasse 26.

In Medaillenform das Bild des Kaisers von Russland. An den Seiten stehen die Worte Nikolaus II, Kaiser von Russland.

11. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 9. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen,

Digitized by Google

Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Frucht- und Gemüsekonserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Kindermehl, Malzextrakt, präpariertes Hafermehl und andere präparierte Mehle, präparierte und nicht präparierte Mehle mit Zusatz von Cacao und Chocolade und gequetschter Hafer mit und ohne Zusatz von Cacao und Chocolade, Speisegewürze.

Nr. 63 505. H. 8337. Klasse 26 d.

Die deutsche Kaiserkrone und darunter eine Fahne. Daneben stehen die Worte:

Hildebrand's Deutsche Chocolade.

20. 2. 1903. **Theodor Hildebrand & Sohn,** Berlin, Pankstr. 18. 13. 10. 1903. G.: Fabrikation und Vertrieb von Chocoladen, Cacaos, Zuckerwaren, Biskuits und Honigkuchen. W.: Chocoladen, Cacaos, Zuckerwaren, Biskuits und Honigkuchen.

Nr. 63 780. M. 6137. Klasse 26 d.

In einem hübschen Jugendstilrahmen die Worte

Marke
Königin
Carola.

6. 2. 1903. **Alwin Mucke,** Dresden, Blasewitzer Strasse 36. 20. 10. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Backwaren und diätetischen Präparaten. W.: Back- und Konditoreiwaren, Zuckerwaren, Chocolade, Cacao und Cacaofabrikate, Thee, Wurst und Fleischwaren, Fleischextrakt, Gewürze, Mehle, Gries, Graupen, Grütze, Sago, Stärke, Kleie, Schrot, Leguminosen, Suppeneinlagen, Suppentafeln.

B. Wortzeichen.

Nr. 63 415. R. 5150. Klasse 2.

Loxorol

10. 6. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 10. 10. 1903. G.: Fabrik chemischer, pharmazeutischer und kosmetischer Präparate, Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik, Lebkuchenfabrik, Likörfabrik, Glashütte und Warenengrossvertrieb. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 64 198. K. 7956. Klasse 26 d.

Schokloo

17. 6. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 3. 11. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 64 132. O. 1690. Klasse 34.

Hab Acht

14. 4. 1903. **C. H. Oehmig-Weidlich,** Zeitz. 31. 10. 1903. G.: Seifen- und Parfümeriewarenfabrik, Bäckerei, Konditorei und Vertrieb von Nahrungsmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 63 102. K. 7915. Klasse 26 d.

Gral

26. 5. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 28. 9. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Desgleichen.

Nr. 63 261. K. 8006. Klasse 26 c.

Kaiser's Bienen-Honig

8. 7. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 3. 10. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Cacao-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Speisehonig und Honigpräparate.

Nr. 63 816. K. 8079. Klasse 26 c.

Kaysers China Tee

Nr. 63 817. K. 8078. Klasse 26 c.

Kaffeegeschäft Gebr. Kayser

13. 8. 1903. **Gebr. Kayser,** Düsseldorf, Martinstr. 46. 22. 10. 1903. G.: Kaffee- und Theegeschäft. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, Thee, Chocolade, Cacao, Bonbons, Zuckerwaren und Biskuits.

Nr. 64 196. M. 6440. Klasse 26 d.

Astra

15. 6. 1903. **André Mauxion,** Saalfeld a. S. 3. 11. 1903. G.: Chocoladen- und Konfitürenfabrik.

Nr. 64 197. H. 8320. Klasse 26 d.

Hubertus

13. 2. 1903. **Gebr. Haussels,** Ohligs-Merscheid. 3. 11. 1903. G.: Fabrikation von Pfefferkuchen, Lebkuchen, Chocoladen und Zuckerwaren. W.: Printen.

Nr. 63 277. Sch. 5630. Klasse 38.

Osiris

7. 3. 1903. **Georg Schepeler,** Frankfurt a. M. 3. 10. 1903. G.: Handel mit Kaffee, Thee, Cacao, Zucker, Hülsenfrüchten, Mehlwaren u. s. w.

Nr. 64 011. Sch. 5908. Klasse 26 c.

Weltstolz

26. 9. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 28. 10. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Digitized by Google

Nr. 63 312. M. 6517. Klasse 26 c.

Morava

16. 7. 1903. **Meyerotto & Co.,** Neusalz a. Oder. 6. 10. 1903. G.: Handel mit Kolonialwaren. W.: Geröstete Kaffees und Kaffeesurrogate.

Nr. 64 012. Sch. 5964. Klasse 26 c.

Vanderbilt

28. 7. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 28. 10. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 64 513. S. 4449. Klasse 26 d.

Wittelsbach

2. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 16. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Konserven und Nährmitteln. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, u. s. w.

Nr. 64 418. K. 8190. Klasse 26 c.

Kaiser's Kaffee-Mischung

28. 9. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 12. 11. 1903. G.: Kaffeeimportgeschäft und Dampfkaffeerösterei. W.: Bohnenkaffee.

Nr. 64 419. L. 5045. Klasse 26 d.

Betha

18. 7. 1903. **Henry Lambertz,** Aachen. 12. 11. 1903. G.: Herstellung und Verkauf von Konditor-, Back-, Zucker- und Chocoladewaren. W.: Konditorei- und Backwaren, speziell Chocolade.

Nr. 64 561. Sch. 5354. Klasse 26 d.

Struma

13. 10. 1902. **Carl Schmidt,** München, Siegesstrasse 19. 17. 11. 1903. G.: Fabrikation von Hustenbonbons. W.: Hustenbonbons.

Nr. 64 480. P. 3506. Klasse 42.

Baronet

26. 6. 1903. **Petzold & Aulhorn, Aktiengesellschaft,** Dresden-Plauen. 14. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen-, Marzipan-, Konfitüren-, Zuckerwaren-, Honigkuchen-, Lebkuchen- und Biskuitfabrik; Kaffee-, Thee- und Chinawarenhandlung; Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 64 415. P. 3597. Klasse 26 c.

„Pfeiffer's"

14. 9. 1903. **Pfeiffer & Co.,** Bremen. 11. 11. 1903. G.: Kaffee- und Theeimport, Kaffeegrossrösterei, Kolonialwarengrosshandlung. W.: Kaffee, geröstet und roh, Thee, Cacao, Chocolade, Gewürze.

Nr. 64 417. K. 8188. Klasse 26 c.

Gub

26. 9. 1903. **Kolonialwarenhaus, G.m.b.H.,** Frankfurt a. M., Stiftstr. 7. 11. 11. 1903. G.: Vertrieb von Kolonialwaren, Delikatessen, Landesprodukten, Weinen und Spirituosen. W.: Kaffee, Thee, Cacao, Weine, Spirituosen, Frucht und Gemüsekonserven und Marmeladen.

Nr. 64 100. L. 4979. Klasse 26 d.

„Schmidt's"

15. 6. 1903. **Lommatzscher Biskuitfabrik Gebr. Schmidt,** Lommatzsch i. S. 30. 10. 1903. G.: Biskuitfabrik. W.: Biskuits, Waffeln, Bonbons und Nudeln.

Nr. 64 099. R. 5242. Klasse 26 d.

Herzog Alba

27. 7. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 30. 10. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao und Fabrikate daraus, Zuckerwaren, Marzipanwaren, Tragantwaren, Leb- und Honigkuchen.

Nr. 64 077. T. 2735. Klasse 42.

Das süsse Mädel

15. 6. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 30. 10. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 64 068. S. 4432. Klasse 26 d.

Oranglnes

27. 1. 1903. **Ph. Suchard,** Lörrach 29. 10. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Chocoladen, Cacaos und Konditoreiartikel. — Beschr.

Nr. 64 078. T. 2660. Klasse 42.

Harmonie

24. 4. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 30. 10. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 64 013. St. 2335. Klasse 26 d.

Steidel's Immerfrisch

15. 8. 1903. **J. Steidel,** Berlin, Jerusalemer Str. 16. 28. 10. 1903. G.: Konditorei und Honigkuchenfabrik. W.: Konditoreiwaren aller Art. — Beschr.

Nr. 64 524. T. 2812. Klasse 42.

Klnkerlitzken

14. 9. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 16. 11. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 64 525. T. 2657. Klasse 42.

Centrum

24. 4. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 16. 11. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 64 523. T. 2811. Klasse 42.

Fisematenten

14.9.1903. **Harry Trüller,** Celle. 16.11.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.
Nr. 64 526. T. 2670. Klasse 42.

Klebitz

4.5.1903. **Harry Trüller,** Celle. 16.11.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.
Nr. 64 317. K. 7914. Klasse 26 d.

Gisela

25. 5. 1903. **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik, Hausen & Co., Aktien-Gesellschaft,** Kassel. 6. 11. 1903. G.: Nahrungsmittelfabrikation, namentlich Herstellung von Suppeneinlagen, fertigen Suppen, Kindernahrung, Dörrgemüse, Biskuits, Cacao, Hafercacao, Chocolade, Pflanzenfetterzeugung. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 64 427. T. 2653. Klasse 42.

Steckenpferd

22.4.1903. **Harry Trüller,** Celle. 12.11.1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.
Nr. 64 345. P. 3536. Klasse 42.

Ingeborg

16. 7. 1903. **Petzold & Aulhorn, Akt.-Ges.,** Dresden-Plauen. 7. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen-, Marzipan-, Konfitüren-, Honigkuchen-, Lebkuchen- und Biskuitfabrik; Kaffee-, Thee- und Chinawarenhandlung; Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 64 466. S. 4721. Klasse 26 d.

Holtei

26. 6. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 14. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 63 753. T. 2546. Klasse 42.

Markgrafen

23. 12. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 21. 10. 1903. G.: Genussmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 64 380. M. 6103. Klasse 26 e.

Bioson

17. 1. 1903. **Wilhelm Moessinger,** Frankfurt a. M., Elbestr. 29. 10. 11. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb chemisch-pharmazeutischer Präparate und Nährmittel. W.: Nährmittel, insbesondere Nährchocolade; Wein, Bier, Spirituosen, Limonaden, Mineralwasser, Kaffee, Thee, Cacao, Chocolade, Milch.
Nr. 64 315. S. 4469. Klasse 26 d.

Präsidenten

6. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 6. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 64 316. S. 4526. Klasse 26 d.

Logen

5. 3. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 6. 11. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 64 245. R. 5279. Klasse 26 d.

Ada

7. 8. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 4. 11. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao und Fabrikate daraus, Zuckerwaren, Marzipanwaren, Tragantwaren, Leb- und Honigkuchen.
Nr. 64 246. K. 7983. Klasse 26 e.

Kufeke

27. 6. 1903. **R. Kufeke,** Bergedorf. 4. 11. 1903. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate und Nährmittel. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 63 313. M. 6579. Klasse 26 c.

Feinste Hohenzollern Würfel-Raffinade

14. 8. 1903. **August Carl Maquet Nachfolger,** Magdeburg-Sudenburg. 6. 10. 1903. G.: Zuckerraffinerie. W.: Würfelraffinade.
Nr. 63 309. St. 2321. Klasse 26 c.

Zum Kaffee-Stiebler

Nr. 63 310. St. 2322. Klasse 26 c.

Deutsche Mischung Wratislavia

5. 8. 1903. **Otto Stiebler,** Breslau, Gutenbergstr. 3. 5. 10. 1903. G.: Kaffee-Rösterei und Kolonialwarenhandlung. W.: Kaffee, Thee, Cacao, Chocoladen, Zucker.
Nr. 63 499. H. 8812. Klasse 26 c.

Hordac

23. 7. 1903. **Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktien-Gesellschaft,** Kassel. 13. 10. 1903. G.: Nährmittelfabrik. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 63 671. R. 5155. Klasse 2.

Loxon

10. 6. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 19. 10. 1903. G.: Fabrik chemischer, pharmazeutischer und kosmetischer Präparate, Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik, Lebkuchenfabrik, Likörfabrik, Glashütte und Warenengrosvertrieb. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 63 170. T. 2634. Klasse 42.

Höchste Hausnummer

7. 4. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 30. 9. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 63 502. G. 4615. Klasse 26 d.

Veilchenfresser

25. 5. 1903. **P. W. Gaedke,** Hamburg. 13. 10. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 63 101. S. 4578. Klasse 26 d.

Mitrailleusen

1. 4. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 28. 9. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 63 740. L. 4987. Klasse 26 d.

Gamma

22. 6. 1903. **Henry Lambertz,** Aachen. 21. 10. 1903. G: Herstellung und Vertrieb von Konditor-, Back- und Zuckerwaren, besonders von Milch- und anderen Chocoladen- und Cacaowaren. W.: Konditor- und Backwaren, insbesondere Chocoladen und Cacaos.

Cacaomarkt.

Bericht vom 22. Dezember 1903.

Friede auf Erden und Ruhe im geschäftlichen Leben und Treiben! Das ist das Zeichen der letzten Tage und des heutigen. Allerdings dort, wo die durch Verspätungen hinausgeschobenen Erntemengen in Cacaobohnen jetzt recht reichlich in die Städte kommen und in Geld umgewechselt werden wollen, dort kann man nicht von Ruhe sprechen. Besonders Bahia-Cacao drängt sich an die Kassen der Kaufleute drüben und hüben und möchte gern in Gold gemünzt sein. Die Thomé-Cacaoinhaber sind ruhiger. Wir scheinen somit Recht behalten zu sollen, als wir vor ca. sechs Wochen hier sagten, dass diesesmal Bahia-Cacao der Preisstürzer werden würde; diese Voraussage ist schon eingetroffen, denn viele Thoméverarbeiter haben sich in Bahiasorten seit einigen Wochen versorgt und werden bei den für diese Sorte geltenden Forderungen weitere Kontrakte machen. Diese Bevorzugung der Bahiasorten hat naturgemäss ein Vernachlässigen der Thomésorten zur Folge, aus dem wiederum ein Anschwellen der Lissaboner Vorräte entsteht, und naturgemäss die Inhaber zu Preisnachlässen führt.

Die Vorräte in Lissabon betrugen am 5. Dezember 45 700 Sack. Am 7. Dezember brachte der Dampfer »Cazengo« 17 633 Sack und am 10. Dezember betrugen die Vorräte 60 150 Sack. Zwei Dampfer werden Ende dieses Monats noch mit Cacao erwartet; man schätzt ihre Ladungen auf 30—35 000 Sack zusammen. Angesichts dieser Einkünfte, addiert zum Vorrat, hat man seit 14 Tagen langsam zu niedrigeren Preisen angeboten, so dass man feine Thomés erste Kosten wieder zu 53—53,50 Mk. im ordentlichen Markt kaufen konnte.

Ueber Bahia wird uns folgendes geschrieben:

»Für Bahia-Cacao mussten die Preise etwas nachgeben; es fanden hier am Platze seit letztem Bericht grössere Umsätze in Locoware statt, zum Teil zu Preisen, welche weit unter Parität der vom Produktionslande vorliegenden Offerten stehen. Die Offerten vom Produktionslande schwanken zwischen 49/6—50/6 c. & fr. Hamburg, doch zeigen Käufer für Abladungsofferten augenblicklich wenig Interesse.« — Die Novemberankünfte dieses Jahres haben 34 773 Sack erreicht, gegen 25 305 Sack im November 1902. Jetzt kommen also, wie oben schon gesagt, die grösseren Mengen aus der verspäteten Ernte herein; von einem Ausfall oder einer Missernte ist also keine Rede mehr. Manche Missernte-Rhapsoden könnten im stillen Kämmerlein nun Busse thun und im geheimen bei ihren Kunden, die willig auf sie gehört haben, Abbitte thun.

In Trinidad- und Venezuelasorten ist vom hiesigen Platz keine Veränderung zu melden; was von drüben und was über Guayaquilsorten gesagt wird, findet man an anderer Stelle.

Die Cacaoankünfte im Hamburger Hafen während des Novembers zeigen, nach unserer Aufnahme, folgende Zahlen:

Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen November 1903:

Lissabon	13280	»
Westküste von Südamerika	8990	Sack
Westindien	5379	»
Bahia	7200	»
Le Hâvre	836	»
Afrika	621	»
Bremerhaven bezw. Bremen	532	»
Amsterdam	522	»
Southampton	400	»
Liverpool	377	»
London	352	»
La Rochelle	340	»
Antwerpen	179	»
Bordeaux	60	»
Victoria	42	»
Ceara	19	»
Total	39129	Sack

London, den 5. Dezember 1903.

Am Dienstag, den 8. ds., kommen nur 325 Sack Cacao in Auktion zum Verkaufe.

Digitized by Google

Die Marktlage war sehr flau; in der letzten Auktion standen 2430 Blln. Kolonienware und 1057 Blln. Auslandsware zum Verkauf. Hiervon wurden 1226 Blln. in und nach der Auktion losgeschlagen.

Der Privatmarkt war ebenfalls flau, kaum wurde ein Geschäft gemacht; Preise blieben aber unverändert.

Die Londoner Abladungen in der letzten Woche waren bis auf 120 Sack ebenso gross wie im Vorjahre, die Anlieferungen waren dagegen 2300 Sack kleiner gegen 1902, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1950 Sack verkleinerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von ca. 9000 Blln. aufweist.

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der zweiten Hälfte des November betrugen:

7 000 Ztr. in 1903
11 000 » » 1902
16 500 » » 1901
11 500 » » 1900

Die Total-Anlieferungen betrugen seit Anfang dieses Jahres bis heute:

427 700 Ztr. in 1903
438 900 » » 1902
425 000 » » 1901
316 000 » » 1900

Die Gesamtanlieferungen in Hâvre vom Januar bis November beliefen sich auf

469 657 Sack in 1903
483 274 » » 1902

Die Abladungen waren dagegen

445 869 Sack in 1903
436 712 » » 1902

Grenada-Cacao. Der Totalexport seit dem 1. Oktober betrug

3068 Sack in 1903
6463 » » 1902
1304 » » 1901
1379 » » 1900
200 » » 1899

Trinidad-Cacao. Der Totalexport vom 1. Oktober bis 18. November betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	1567	2339	4553	8459
1901—1902	769	905	1572	3246
1902—1903	3458	4209	7381	15048
1903—1904	591	991	1869	3451

Cacaoschalen. In Auktion kamen 1936 Sack (69 tons) Cadbury's Cacaoschalen, die wie folgt abgingen:

A zu 138—150 Mk. per ton
B » 148—158 » »
C » 218—223 » »
D » 248—250 » »

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 48 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
125715	132648	86343	95231	36991	46867	28635	28701	41729
Auslandsware								
54014	77740	41595	61045	22113	24815	23738	32613	41027
179729	210388	127938	156276	59104	71082	52373	61314	82756

London, den 12. Dezember 1903.

Am Dienstag, den 16. ds., kommen in Auktion zum Verkaufe:

193 Sack Dominica
200 » Trinidad
120 » Grenada
1657 » andere Sorten.

In der letzten Woche war keine Auktion; privat wurden nur 500 Sack zu festen Preisen gemacht u. z.

Trinidad zu 64—71 Mk.
Grenada » 61—62 »
Guayaquil » 72—75 »
Caraquez » 73 »

Die Londoner Anlieferungen zeigten in dieser Woche ein verhältnismässiges Weniger von über 2300 Sack, die Abladungen waren ca. 200 Sack kleiner als zu derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1600 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 11 100 Sack ergiebt.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats November und den ersten elf Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import November	Engl. Konsum November	Export November
1903	tons 1543	1761	200
1902	» 1869	1714	262
	11 Monate	11 Monate	11 Monate
1903	tons 20770	16926	4678
1902	» 23665	19027	5470
Differenz	tons ÷ 2895	÷ 2101	÷ 792

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. November:

3705 tons in 1903
4397 » » 1902
6740 » » 1901

Dasselbe Amt giebt über alle Sorten präparierten Cacao im V. K. für den Monat November und die ersten elf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import November lb.	Engl. Konsum November lb.	Export November lb.	Lagerbestand November lb.
1903	922026	816401	55842	165000
1902	833255	762437	54991	154000
1901	720916	644305	63851	213000
	11 Monate lb.	11 Monate lb.	11 Monate lb.	
1903	9537715	8971367	444134	—
1902	7964910	7386790	645964	—
1901	7711225	7058581	763367	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 49 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
124306	135794	87617	96739	37292	47347	27651	29859	40944
Auslandsware								
54582	78092	42538	61798	22363	24424	23113	32003	41191
178888	213886	130155	158537	59655	71771	50764	61862	82135

Cacaopulver. In Auktion kamen 38 Kisten holländisches Pulver; hiervon wurden 10 Kisten zu 119—145 Pfg. pro 1 engl. Pfd. verkauft.

London, den 19. Dezember 1903.

Die letzte Auktion, die 2107 Sack Kolonienware und 936 Sack Auslandsware brachte, war zu Anfang sehr flau, doch nach und nach kam mehr Leben hinein und schliesslich wurden noch in und nach derselben 2126 Sack verkauft. Trinidad brachte frühere Werte; Grenada war schwankend; Dominica war 6 pence bis 1/— höher; andere West-Indische unverändert; Ceylon ruhig aber fest; fremde Sorten fast sämtlich zurückgezogen.

Die nächste Auktion findet erst am 5. Januar 1904 statt.

Privat wurden ebenfalls noch einige Geschäfte gemacht und zwar

200 Sack Trinidad zu 64—67 Mk.
500 » Guayaquil » 74—75 »

Digitized by Google

Die Londoner Anlieferungen zeigten in dieser Woche ein verhältnismässiges Weniger von 750 Sack, die Abladungen waren ca. 2250 Sack kleiner als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 450 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von ca. 12 600 Sack ergiebt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 50 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:								
125496	137711	89052	98442	37546	48153	27152	29267	39237
Auslandsware:								
55784	80814	43540	62450	22509	24854	23167	33643	41346
181280	218525	132592	160892	60055	73007	50319	62910	80583

Guayaquil-Cacao. Der Export in der ersten Hälfte des Dezembers war

11 000 Ztr. in 1903
11 500 » » 1902
14 500 » » 1901
15 000 » » 1900

Der Gesamtexport betrug

438 700 Ztr. in 1903
450 400 » » 1902
439 500 » » 1901
331 000 » » 1900

Grenada. Der Gesamtexport seit dem 1. Oktober belief sich auf

5673 Sack in 1903
9054 » » 1902
1583 » » 1901
6052 » » 1900
916 » » 1899

Trinidad. Der Export vom 1. Oktober bis 3. Dezember betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	4014	3435	4553	12002
1901—1902	931	1647	2028	4606
1902—1903	6354	4416	14096	24866
1903—1904	814	1559	2584	4957

Ueber **Guayaquil-Cacao** berichten die Herren Reyre Frères & Cie., Paris, unter dem 4. Dezember 1903 folgendes:

Die Cacaoankünfte auf dem Guayaquilmarkte betrugen im November nur

13 500 Ztr. { 5500 Ztr. Arriba-Cacao / 4000 » Balao- » / 4000 » Machala- »

Die Gesamtankünfte der ersten elf Monate 1903 belaufen sich auf

425 500 Ztr. im Jahre 1903
431 250 » » » 1902 (Ernte 459 750 Ztr.)
419 750 » » » 1901 (» 446 750 »)

Wir befinden uns im letzten Stadium der Gesamternte, und wie die Qualität dieses Cacaos meistens zu wünschen übrig lässt, so zeigen auch die Preise einen gewissen Nachlass. Wir notieren augenblicklich wie folgt:

Arriba-Cacao s/ 21 bis 22
Balao- » s/ 20 » 21
Machala- » s/ 19 » 20
} Kurs 197—200 Frcs.

Die Weihnachtsernte beginnt in 14 Tagen, und mit der Qualitätsaufbesserung der Arriba-Cacaos kann man sich auf eine Wiederbelebung in der Nachfrage gefasst machen.

In Europa herrscht schleppender Geschäftsgang, Käufer verhalten sich ruhig in Erwartung niedrigerer Preise.

Port of Spain (Trinidad), den 4. Dezember 1903.

Wenn wir in den letzten 14 Tagen auch vereinzelt Regenschauer hatten, so war das Wetter im allgemeinen doch heiss und trocken, und das macht den Pflanzern viel Kopfschmerzen. Sollte sich das Wetter binnen kurzem nicht ändern, so würden wir wohl eine kleine, unbedeutende Ernte haben. Was in den beiden letzten Wochen an Cacao herangekommen ist, ist recht wenig, immerhin lassen die Nachrichten, die wir von den Plantagen haben, die Hoffnung auf etwas grössere Zufuhren gegen Ende des Monats durchblicken. — Die letzte Londoner Auktion ist zwar um 1 shilling flauer abgelaufen, das hindert aber nicht, dass unser Markt sehr fest bleibt, eher mit Neigung zum Steigen. Wir notieren:

Rot ordinär Santa Rita	$ 14,25
Schön roter El Salvador	» 14,50
Plantacion Agua Santa	» 14,75—15,—

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

Die Abladungen der letzten 14 Tage betrugen 949 Sack nach Europa, nach den Vereinigten Staaten nichts, gegen 5280 Sack nach Europa und 4538 Sack nach den Vereinigten Staaten im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

Unser Gesamtexport während der letzten fünf Jahre vom 1. Januar bis 4. Dezember stellt sich wie folgt:

1903	156992	Sack,	davon	52647	Sack	nach	d.	Ver.	Staat.
1902	177015	»	»	49893	»	»	»	»	»
1901	116610	»	»	35718	»	»	»	»	»
1900	161021	»	»	43858	»	»	»	»	»
1899	143182	»	»	36868	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 22. Dezember 1903.

Die ersten Auktionen des neuen Jahres werden am 5. Januar in London und Amsterdam abgehalten werden; die nächste Nummer des Gordian erscheint also am 6. Januar. Angemeldet sind für London

90 000 Kilo Cadbury
gegen 90 000 » im Jahre 1903
70 000 » » » 1902
75 000 » » » 1901
65 000 » » » 1900

Geschäfte in England waren für Butter nicht sehr lebhaft, doch fanden keine Preisnachlässe statt.

Für Amsterdam sind angemeldet:

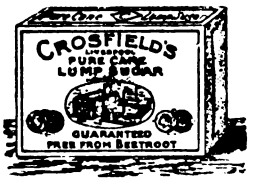
80 000 Kilo Van Houten
gegen 75 000 » im Jahre 1903
85 000 » » » 1902
60 000 » » » 1901
80 000 » » » 1900

Weiter kommen 11 000 Kilo Dejongs und 5000 Kilo Mignon-Butter zur Auktion. Im vorigen Jahre sollten 91 500 Kilo Nebenmarken neben den 75 000 Kilo Van Houten

Digitized by Google

CROSFIELD'S
SUGARS & SYRUPS
ARE ALL PURE CANE.

The sweetest, purest, healthiest and most economical sugars in the world!



Meine Firma ***MAX RIECK in HAMBURG*** hat für Deutschland die Generalvertretung der Liverpooler Rohrzucker-raffinerie von

CROSFIELD, LIMITED, LIVERPOOL,

übernommen und meine Firma

VERLAG des GORDIAN in HAMBURG

wird in Hamburg ständig ein unverzolltes und verzolltes Lager in verschiedenen Sorten ***REINEN ZUCKERROHRZUCKERS*** halten.

CROSFIELDS LIMITED in LIVERPOOL raffinieren ausschliesslich Rohrzucker, niemals Rübenzucker.

Das Hamburger Lager wird besonders die Sorten liefern, die sich zur Weiterverarbeitnng für Chocoladen, Zuckerwaren, Obstkonserven, Liköre, Lebkuchen, Konditoreiwaren, Schaumweine eignen. Aufträge, die vom Hamburger Lager ausgeführt werden sollen, wolle man an ***VERLAG des GORDIAN in HAMBURG*** richten. Aufträge, die in Liverpool ausgeführt werden sollen — zu der Kondition cif Hamburg, Netto Cassa gegen Dokumente — wolle man an die Firma ***MAX RIECK in HAMBURG*** einsenden. Grossisten, die mit dem deutschen Kleinhandel arbeiten und sich ihre Plätze oder Bezirke sichern wollen, wenden sich unter Aufgabe ihrer Referenzen an die Firma ***MAX RIECK in HAMBURG.***

Digitized by Google

verkauft werden. Die diesjährigen Amsterdamer Mengen sind also wesentlich kleiner.

Auch von Holland wird gemeldet, dass der ganze Monat die Preise auf der Höhe der Auktionsparität gehalten hätte, dass aber grosse Geschäfte nicht zu stande gekommen wären. Es ist dies das altbekannte Bild, das wir aus allen Jahren kennen. Erst der Januar bringt wieder Leben in das Cacaobuttergeschäft.

Von Deutschland ist dasselbe zu melden. Die in Hamburg versuchsweise abgehaltene erste Auktion, die weder von uns noch von manch anderem Kritiker ernst genommen worden ist, wird vielleicht im Januar eine Nachfolgerin finden. Bekannt ist uns bis heute noch nichts. Auch hier brauchten im Exportgeschäft, soweit wir selber beteiligt waren, die Preise nicht nachzugeben, obgleich die Kauflust nur den notwendigsten Bedarf deckte.

Allerlei.

Man schreibt uns:

»Gestatten Sie uns, Ihnen eine Anregung für einen Gordian-Artikel zu geben.

Als bekannt wurde, dass von Anfang September ab die Zuckerpreise erheblich reduziert werden sollten, begannen sämtliche Chocoladenfabriken ihren Betrieb soweit einzuschränken, dass immer nur für zwei, drei Tage Vorrat geschaffen wurde. Während sonst bereits im August überall mit Hochdruck gearbeitet wird, um die im Herbst und Winter zahlreich einlaufenden Aufträge prompt erledigen zu können, wurde im letzten Sommer, wie schon gesagt, nur das notwendigste an Chocolade fabriziert, denn jeder musste vermeiden, Ware herzustellen, die er eventuell erst im September hätte losschlagen können. Eine trübe Begleiterscheinung dieser Betriebseinschränkung war die dazu notwendig gewesene Entlassung zahlreicher Arbeiter. Im September, als dann der billige Zucker in die Fabriken kam und ausser den leeren Vorratskammern auch noch der mit der kühleren Jahreszeit wachsende Konsum grosse Anforderungen an die Fabrikanten stellte, waren diese gezwungen, ihre Arbeiter, die im August noch feiern mussten, Tag und Nacht arbeiten zu lassen. Solche üblen volkswirtschaftlichen Zustände würden wiederkehren, wenn die bevorstehende Reduktion des Cacaozolles kurz vor der Hochsaison in der Chocoladenindustrie erfolgen sollte. Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten und sonstige Korporationen, die bereit sind, unsere Interessen zu vertreten, sollen bei der Regierung dahin wirken, dass die Zollermässigung auf einen für unsere Industrie günstig gelegenen Termin, vielleicht Anfang Juni oder Juli, verlegt würde. Wenn die Regierung auch keine Neigung besitzt, den Fabrikanten gegenüber besondere Kulanz zu entfalten, so kann es ihr doch nicht gleichgültig sein, wenn tausende von Arbeitern vielleicht zwei, drei Monate gänzlich arbeitslos sind und später wieder Tag uud Nacht beschäftigt werden. Selbstverständlich ist dabei der Abschlusstermin der Handelsverträge von ausschlaggebender Bedeutung, aber bei einigermaassen gutem Willen wird es der Regierung nicht schwer fallen, sich dabei den Wünschen unserer Industrie anzupassen.«

Thomé-Cacao. Vom 21. bis 28. November wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

237 000	Mark	nach	Hamburg
117 000	»	»	New-York
28 000	»	»	Rotterdam
22 500	»	»	Liverpool
14 000	»	»	Hâvre
10 000	»	»	Amsterdam
8 500	»	»	Triest
2 000	»	»	Malaga
zus. 439 000	Mark.		

Thomé-Cacao. Vom 28. November bis 5. Dezember wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

212 000	Mk.	nach	Liverpool
137 000	»	»	Hamburg
57 000	»	»	Antwerpen
55 000	»	»	Bremen
28 000	»	»	London
15 000	»	»	Neapel
2 500	»	»	Barcelona
1 500	»	»	Madrid
zus. 508 000	Mk.		

Einfuhr von Zuckerrohrzucker. Im November sind über die deutsche Zollgrenze gegangen:

139 100	Kilo	roher Rohrzucker
94 500	»	raff. Rohrzucker
965 500	»	Rohr-Gebrauchszucker
zus. 1 199 100	Kilo.	

In den beiden voraufgegangenen Monaten 2 970 000 Kilo, so dass

Digitized by Google

wir in den ersten drei Monaten nach der Konvention schon eine Gesamteinfuhr von 4169100 Kilo gleich 41691 Sack zu melden haben. Wir werden wohl Recht behalten, wenn wir sagen, dass im ersten Jahre 20 Millionen Kilo oder 20000 Sack Rohrzucker in den deutschen Konsum übergehen werden.

Am 27. Dezember feiert Herr Oswald Giesel, Direktor in der Dresdner Firma Hartwig & Vogel, sein 25jähriges Jubiläum.

Berlin. Die Firma Ernst Lembke, Zuckerwaren-Geschäft hier, NO. 17., Gr. Frankfurterstr. 17, mit Zweigniederlassung in Eberswalde, hat ihren Sitz nach Stendal verlegt. (K.)

Posen. Ein neues Café wird in einigen Tagen hierselbst, Petriplatz Nr. 2, unter der Firma »Café Central« eröffnet werden. Mit dem Kaffee ist eine Konditorei, eine Konfiserie und eine Honigkuchenfabrik verbunden. (K)

Mailand. 33 italienische Zuckerfabriken beschlossen, nach der »Voss. Ztg.«, in einer in Florenz stattgehabten Versammlung die Gründung eines Syndikats und die Herabsetzung der Produktion um 25%. (K.)

Herford (Westf.). In der Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik der Firma Brinkmann & Leyendecker brach Feuer aus, dem das ganze Gebäude zum Opfer fiel. (K.)

Borissoglebsk (Russland). Die Zuckerfabrik Bolsche der Gribanowschen Gesellschaft ist niedergebrannt. Der Schaden beträgt 450000 Rubel. (K.)

Mainz. Wie der Mainzer Anzeiger erfährt, soll hier im Jahre 1905 eine »Süddeutsche Industrie-Ausstellung« stattfinden. (K.)

Frankfurt a. O. Die Firma Stärke-Zuckerfabrik Akt. Ges. vorm. C. A. Koehlmann beruft auf den 4. Januar ihre Generalversammlung ein. Auf der Tagesordnung steht u. a. Erhöhung des Grundkapitals um 600000 Mk. (K.)

Posen. Die Stärkezuckerfabrik-Aktiengesellschaft, vorm. C. A. Köhlmann & Co. in Frankfurt a. O., beabsichtigt, neben ihrem bisherigen Fabrikétablissement in Frankfurt a. O., Schneidemühl und Fürstenwalde eine vierte Fabrik bei Posen zu erbauen. (K.)

Wien. An Stelle des ausgeschiedenen Gesellschafters Albrecht Hartwig ist Nicolaus Stolterfoht als persönlich haftender Gesellschafter in die Kommanditgesellschaft Hartwig & Co., Verschleiss von Chocolade- und Kanditenwaren hier, XVIII., Stadtbahnviadukt 116, eingetreten. (K.)

Graz. Robert Doschek hat die Feinersche Chocolade-Fabrikation von Frau B. Klinger, Sporgasse 7, käuflich übernommen. (K.)

Dillenburg (Hess.-Nass.). Herr M. Mertens eröffnete Marktstrasse 7 ein Kaffee- und Chocoladen-Spezialgeschäft. (K.)

Cassel. Frau M. Kaiser eröffnete Hohenzollernstrasse 1 ein Spezialgeschäft in Chocoladen, Konfitüren und Cacao. (K.)

Mannheim. Das Konditoreiwarenartikel-engros-Geschäft der Firma Gebr. Keller, Neck., Katharinenstrasse 39, ist in den Besitz des Kaufmanns Carl Peters übergegangen, der es unter der bisherigen Firma weiterführt. Dem Anton Keller wurde Prokura erteilt. (K.)

Freiberg i. Sa. A. Meinig eröffnete Berthelsdorferstrasse 14 ein Chocoladengeschäft. (K.)

Greiz. Emilie Schöpfel eröffnete Carolinenstrasse 5 eine Chocoladen-, Cacao- und Theehandlung. (K.)

Gestorben: Herr Chocolade-Fabrikant Wilhelm Boese in Breslau. (K.)

Die Industrie-Kommission der Hamburgischen Handelskammer hat einen Jahresbericht für die Zeit vom 1. Oktober 1902 bis Ende September 1903 zusammengestellt, in dem es wie folgt heisst:

Der Absatz der Kakes- und Biskuit-Fabrikation ist noch weiter zurückgegangen. Da bei gleichzeitiger Preissteigerung aller zur Verwendung gelangenden Rohprodukte die starke Konkurrenz ein Zurückgehen der Preise der fertigen Ware verursachte, so wurde der Ertrag stark beeinträchtigt.

Der Verbrauch an Zucker- und Marzipanwaren hat im Inlande zugenommen; für den Absatz nach dem Auslande war Deutschland bisher der Konkurrenz Englands nicht gewachsen, doch wird auch in dieser Hinsicht eine Besserung von der am 1. September d. J. in Kraft getretenen internationalen Zuckerkonvention und Verbilligung des Zuckers erwartet. Der grosse Zuckerpreissturz am 1. September hatte eine augenblickliche Preisschleuderei zur Folge, die aber voraussichtlich nicht lange andauern wird. Die Gesamtlage dieses Industriezweiges hat sich gegen das Vorjahr gebessert. Auch in der Chocolade- und Cacaoindustrie übte die Brüsseler Zuckerkonvention, und zwar schon während eines grossen Teiles des Jahres einen beunruhigenden Einfluss aus, da die Folgen derselben sich nicht mit Bestimmtheit übersehen liessen. Nach ihrem Inkrafttreten wurde die Uebereinkunft der bedeutenderen Chocolade- und Cacaofabriken, die Preise nicht vor dem 15. Oktober zu ermässigen, von einigen der Uebereinkommenden selbst nicht innegehalten und begann daher schon Mitte September eine allgemeine und verlustbringende Preisherabsetzung. Wenn einerseits auch infolgedessen eine Steigerung des Verbrauchs erwartet werden kann, so sind andererseits schon Anzeichen vorhanden, dass daraufhin die schon herrschende Ueberproduktion sich noch vergrössern wird. Bei der vom Bundesrat vorgenommenen Neuregelung der Cacaozollvergütung bei der Ausfuhr von Cacaowaren hat die von hiesigen Vertretern dieses Industriezweiges ausgegangene Anregung, eine teilweise Rückvergütung für die Ausfuhr von Cacaoschalen einzuführen und die Vergütungssätze für Cacaobutter und Cacaopulver abzuändern, keine Berücksichtigung gefunden.

Die Fabrikation von Cichorien und Kaffeesurrogaten konnte ungefähr dieselbe Anzahl von Arbeitern beschäftigen wie im Vorjahre.

Die Kaffeebearbeitungs-Industrie befand sich im allgemeinen infolge der niedrigen Preise des Rohkaffees und der damit zusammenhängenden Zunahme des Verbrauchs in befriedigender Lage. Ungünstig wirkte nur der Zollkrieg mit Haiti, welcher fast die ganze Ernte dieses Landes den anderen Staaten zuführte. Ferner machte sich die Konkurrenz der Kaffeebearbeitung im Ursprungslande, besonders in Brasilien, mehr und mehr fühlbar. Immerhin waren die Kaffeeverlesereien und Sortierereien meist genügend beschäftigt. Die Kaffeerösterei konnte eine Zunahme des Absatzes sowohl nach dem In- wie nach dem

Digitized by Google

Auslande verzeichnen. Auch vom kommenden Jahre wird, trotz der immer noch wachsenden Konkurrenz, eine weitere Steigerung der Umsätze erwartet. Leider ist die Eilgutbeförderung zu Stückgutsätzen für Röstkaffee immer noch nicht eingeführt, was dringend wünschenswert wäre, da diese Ware durch einen mehrtägigen Bahntransport an Qualität sehr einbüsst.

Gesellschaft Nordwest-Kamerun, Berlin. Der Bericht über das dritte Geschäftsjahr 1902 lautet namentlich hinsichtlich des Faktoreibetriebes zuversichtlicher als die früheren Berichte, trotzdem das Rechnungsjahr mit einem Verlustsaldo von 133 333 Mk. abschliesst. Letztere beruhen zum Teil in den ausserordentlich hohen Kosten für Reisen, Gehälter u. s. w. in Höhe von 197 065 Mk., ferner in der Uebernahme der Abschlusssalden der Geschäfte in Duala und am Cross in Höhe von 68 037 Mk. und in den Abschreibungen in Höhe von nahezu 100 000 Mk. Der Gewinn auf Waren 53 573 Mk. und auf Ausfuhrprodukte 122 259 Mk. ist nicht ungünstig.

Die Bilanz per ultimo Dezember 1902 führt als Aktiven auf: Noch nicht eingefordertes Kapital 1 743 400 Mk., Bankguthaben und Kassabestand 11 303 Mk., Bibliothek 3000 Mk., Expeditionskonto 20 000 Mk., Inventar 18 000 Mk., Kamerungeschäft 680 550 Mk., Grundstücks- u. Gebäudekonto 388 500 Mk., Produktenkonto 48 283 Mk., Versuchsplantage 44 771 Mk., Konzessions- und Landbesitzkonto 580 693 Mk., Old-Calabar-Geschäft 79 930 Mk., Cross-Plantage Abonando 15 735 Mk., Dampfer- und Bootskonto 168 650 Mk., Crossgeschäft 219 674 Mk., Havariekonto 7262 Mk., Suspenskonto 3100 Mk., Gewinn- und Verlustkonto 503 859 Mk. Diesen stehen als Passiven gegenüber: Kapitalkonto I: 4 000 000 Mk., Kapitalkonto II: 360 000 Mk., Saldo-Kontokorrentkonto 171 714 Mk.

Die Arbeiten des Berichtsjahres umfassten neben dem allgemeinen Faktoreibetrieb namentlich noch die Aufschliessung des Konzessionsgebietes. Durch grössere Expeditionen, bis nach Banyo hinauf, wurden grössere Flächen auf ihren wirtschaftlichen Wert untersucht; über die Ergebnisse der Expeditionen ist in dem Bericht nichts aufgeführt. Die Faktoreien in Duala wurden zum grössten Teil verkauft, dagegen die Buschfaktoreien im und nach dem Konzessionsgebiete weiter vorgeschoben. Von Duala aus wird jetzt nur noch der Mundamebezirk am Mungo und nördlich davon die Bakossiberge sowie die Manyeme-Nguli-Gegend bearbeitet.

Die Dampfer auf dem Crossfluss bewähren sich gut; dieselben werden sich aber erst bezahlt machen, wenn mehr Massenprodukte, namentlich Palmöl und Palmkerne, herunterzuschaffen sind. Die Oelpalme ist am oberen Crossfluss zahlreich vertreten; die Gesellschaft hofft, die Eingeborenen dort allmählich zur Ausnutzung dieser Bestände zu bringen.

Im Konzessionsgebiet sind jetzt 35 ha mit ca. 10 000 Kickxia-Kautschukbäumen bepflanzt, auch auf der Mundame-Pflanzung stehen 8000 Kickxia und 1000 Castilloa, ferner ca. 1500 Vanillepflanzen und 3000 Cacaobäume. Letztere Pflanzung soll nicht weiter ausgedehnt, und hier auch nur die Kautschukkulturen besonders beachtet werden. Der Betrieb dieser Versuchspflanzungen ist möglichst billig eingerichtet, Mundame untersteht der Faktorei Mundame, und im Konzessionsgebiet ist ein Pflanzer mit ca. 30 Arbeitern tätig.

Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft, Hamburg. Nach dem Bericht des Vorstandes über das vierte Geschäftsjahr, welcher in der am 29. Oktober abzuhaltenden Generalversammlung zur Vorlage kommt, haben die Arbeiten im Berichtsjahre einen regelmässigen und guten Fortgang genommen.

Am Schluss des Geschäftsjahres, 30. Juni d. J., betrug das mit Cacao bepflanzte Areal 422 ha. Die Bäume sind im △-Verband 4×4 m ausgepflanzt, auf den Hektar kommen ca. 750 Bäume, der Gesamtbestand an Cacaobäumen beträgt rund 240000. Von den Kakaopflanzungen sind angelegt 1899/1900: 78¾ ha, 1900/1901: 93 ha, 1901/1902: 111⅓ ha, 1902/1903: 111⅓ ha, ausserdem das Bergvorwerk mit 27⅓ ha. Die Cacao-Anpflanzungen sollen in den nächsten 2—3 Jahren auf insgesamt 800 ha mit einem Bestande von rund ⅓ Million Bäume gebracht werden. Bei Vornahme der Neuanlage soll nicht, wie bisher, ein Teil des Urwaldes als Schattenbäume stehen bleiben, sondern alles entfernt und mit dem Cacao neue Schattenbäume gepflanzt werden. Das Berichtsjahr war infolge der reichlicheren Niederschläge für die Cacaokultur durchweg günstig. Gegen die Rindenwanze, welche durch ihr zeitweilig zahlreiches Auftreten das Wachstum der beiden ältesten Jahrgänge stark behinderte und für die Cacaopflanzungen eine ernste Gefahr bedeutete, hat sich als ein gutes Abwehrmittel das Bestreichen der Bäume mit Kalkmilch erwiesen. Bekanntlich wird im Auftrage des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees demnächst ein erfahrener Pflanzenpathologe zu besonderem Studium der Schädlingsfrage nach Kamerun und Togo entsandt werden. Mit der Entwässerung sind ebenfalls recht gute Erfolge erzielt und wird dieser Angelegenheit weitere ernste Anfmerksamkeit geschenkt. Die auf diesen, aus bestem Schwemmboden bestehenden Flächen angepflanzen Bäume gedeihen nach der Entwässerung vorzüglich. Die bevorstehende Cacaoernte schätzt der Pflanzungsleiter Herr Eigen auf etwa 300 Sack.

Der Theehandel Russlands. Das russische Theegeschäft hat in den letzten Jahren eine vollständige Umwälzung erfahren. Während früher der Thee von China und noch mehr von Ceylon und Indien über Odessa nach Russland kam, wird nach Vollendung der ostsibirischen und mandschurischen Bahn der grösste Teil über die sibirische Grenze nach Russland gebracht. Sehr viel hat zu dieser Veränderung der erheblich niedrigere Zoll beigetragen, den der über die asiatische Grenze eingeführte Thee gegenüber dem über die europäische Grenze importierten zu zahlen hat. Obgleich der Zoll für Ueberlandthee seit August 1902 um 3 Rubel per Pud bezw. 7½ Kopeken per Pfund erhöht worden ist, stellt sich der über Dalny nach Moskau transportierte Thee doch noch 15 Kopeken pro Pfund billiger als der über Odessa beförderte. Es ist selbst vorgekommen, dass Ceylonthee, welcher für Südrussland bestimmt war, nach Dalny verschifft und von da über Moskau nach seinem Bestimmungsorte befördert wurde, weil die Zolldifferenz durch die billigere Fracht Colombo-Odessa nicht ausgeglichen werden konnte. Moskau ist der allein massgebende Platz für den russischen Theehandel geworden, an welchem alle grossen Theefirmen ihren Sitz haben und wo sich das Geschäft sowohl für Ueberland- als auch für Seethee konzentriert. Hier gelangen auch die grössten Quantitäten zur Verzollung, doch werden erhebliche Partien von Ueberlandthee in den unterwegs befindlichen Zollämtern Mandschuria, Irkutsk und Tscheljabinsk, viele Seeimporte in Odessa verzollt.

Durch die Veränderung des Beförderungsweges hat sich auch das Theegeschäft in Nischny-Nowgorod geändert und an Bedeutung verloren. Während früher der Ueberlandthee von Irkutsk über Tomsk und Tjumen nach Perm und von da zu Wasser nach Nischny-Nowgorod gebracht, dort in grossen Massen gestapelt und zur Messezeit nach allen Gegenden Russlands verkauft wurde, kommt jetzt der Thee direkt nach Moskau, und in Nischny-Nowgorod tritt im Theegeschäft, soweit dasselbe dort zur Messezeit noch gemacht wird, an

Digitized by Google

Stelle des früheren Effektivhandels der Handel nach Proben.

Der frühere Landweg über die Mongolei oder über Tientsin, Kalgan, Urga, Kjachta nach Irkutsk wird kaum noch benutzt, und selbst auf dem Amur via Nikolajewsk wird wenig befördert, da die Eisenbahnfracht nur wenig teurer zu stehen kommt und grössere Sicherheit für rechtzeitige Ankunft der Ware bietet.

Das Jahr 1902 begann mit einem selten flauen Markte für billigen Thee. Von den geringeren Sorten waren von der Saison 1900, ja sogar noch von 1899 sehr grosse Vorräte unverkauft geblieben; da diese Sorten im Jahre 1901 bedeutend besser waren als in den beiden vorhergehenden Jahren und die Preise in China schliesslich wieder herabgingen, konnte man in Russland die Ware von 1899 und 1900 nur mit grossem Verluste realisieren. Das bewog einige Importeure, grössere Posten dieser niedrigen Sorten von Odessa nach England wieder auszuführen, wo sie dann schliesslich Abnehmer fanden. Eine derartige Wiederausfuhr war schon seit einer langen Reihe von Jahren nicht mehr vorgekommen. Was aber bereits in Moskau war, konnte der teueren Fracht wegen nicht ausgeführt werden, und wurde dann zu nie dagewesenen Preisen verkauft; für die billigsten Theesorten wurden 2—3 Kopeken per Pfund über den Zollwert erzielt. Diese Marktlage dauerte bis zur Nischny-Nowgoroder Messe und beeinflusste auch die Preise für Mittelsorten. Im August wurde eine Zollerhöhung auf Ueberlandthee von 7½ Kopeken per Pfund deklariert, welche jedoch fast gar keine Erhöhung der Verkaufspreise hervorrief. Von September-Oktober an machte sich eine bessere Stimmung bemerkbar; die niedrigsten Sorten stiegen um 7—8 Kopeken gegen August, und allmählich nahm das Theegeschäft wieder seinen normalen Gang an. Im Anfange des Jahres hatten aber die Theehändler starke Verluste erlitten.

Das Theegeschäft entwickelt sich in der bereits seit etwa 10 Jahren eingeschlagenen Richtung. Die grossen Geschäfte, welche gleichzeitig auch die grössten Importeure sind, wachsen zusehends, während die kleineren Händler um ihre Existenz immer schwerer zu kämpfen haben und einer nach dem andern verschwindet. Auch was Qualität anbetrifft, scheinen die alten Zeiten, wo man in Russland nur schönen, reinen Chinathee anerkannte, verschwunden zu sein. Nur einzelne frühere Sorten können sich halten und finden ihren Kreis von Konsumenten; das Gros der Konsumenten verlangt jetzt auch in Russland Thee mit möglichst viel Gehalt und starkem Aufguss; es wird daher mit jedem Jahre immer mehr und mehr Ceylon- und Indischer Thee eingeführt.

Das gilt nicht nur für den Blätterthee, sondern selbst für den Ziegelthee; während es bei dieser Sorte früher hauptsächlich auf den Preis ankam, wird jetzt auch sehr auf das Material gesehen, und es werden für Ziegelthee, welcher aus Ceylontheestaub gepresst ist, ca. 50 Prozent mehr gezahlt als für Chinathee.

Das Grüntheegeschäft im russischen Zentralasien war im Jahre 1902 nicht unbefriedigend, selbst das grosse Erdbeben in Andischan im Dezember hemmte den Handel nur für kurze Zeit. Bis vor 5—6 Jahren wurden dort nur Hysons und bisweilen auch Imperials gekauft. Jetzt wird dagegen in manchen Gegenden, hauptsächlich in Samarkand und Umgegend, viel Foongmee und Sowmee gekauft, selbst die allerteuersten Sorten davon finden guten Absatz; die Preise für diese feinen Sowmees sind daher in China bis auf 110 Taels hinaufgetrieben worden.

Im Hauptabsatzgebiet, in Ferghana, geht auch heute nur Hyson. Mit Ceylon- und indischem Grünthee sind auch schon Versuche gemacht worden; an manchen Orten findet er Beifall, aber im ganzen scheint der Chinagrünthee einstweilen besser zu gefallen. (Bericht des Kaiserl. Konsulats in Moskau.)

Trinidad. Ueber die wirtschaftlichen Verhältnisse Trinidads liegen zwei uns interessierende kurze Berichte vor, die wir weitergeben wollen:

»Die Insel Trinidad scheint die Zuckerkrisis, die für Westindien so verhängnisvoll war, leicht überwunden zu haben dadurch, dass die Einwohner zur Cacaokultur übergingen. Trinidad hat eine Oberfläche von 1 120 000 Acres, von denen 800 000 anbaufähig sind. Die Bevölkerung beträgt nach der vor zwei Jahren stattgehabten Volkszählung 253 000 Seelen. Darunter sind 78 000 Hindus, die ihrer Religion treu geblieben sind. Der grösste Teil der Bevölkerung gehört zur römisch-katholischen Kirche. Im Norden der Insel wird ein französisches Patois gesprochen, in anderen Teilen trifft man das Spanische an. Chinesen sind ebenfalls zu finden; sie geben sich mit dem Kleinhandel ab.

Nach Vernichtung des Sklavenhandels standen die Pflanzer vor einem grossen Arbeitermangel. Man griff zur Immigration von Kulis aus Englisch-Indien. Sie werden für zehn Jahre verpflichtet und haben die Ueberfahrt in ihre Heimat nach Ablauf des Kontraktes frei. Nur wenige bedienen sich dieser Klausel, vier Fünftel ziehen es vor, auf der Insel zu bleiben, derart gross ist die Fruchtbarkeit des Bodens. Mit den gesammelten Ersparnissen erwerben sie sich ein Stückchen Boden von den Krondomänen und werden Zucker- oder Cacaopflanzer. Von der Regierung werden sie hierzu ermutigt. Viele erblicken in der Entstehung dieser Klasse von Kleinpflanzern die Rettung von nicht allein Trinidad, sondern auch von den anderen Antillen. Nur die Grossgrundbesitzer sind mit dieser Bewegung unzufrieden, da die Arbeitslöhne durch die Verringerung der Zahl von Arbeitshänden in die Höhe steigen. Im letzten Jahre haben die kleinen Pflanzer 170 000 Tonnen Zuckerrohr an die Zuckerfabriken abgeliefert. Besonders aber wenden sie sich dem Cacaobau zu. Die mit Cacao bedeckte Fläche ist doppelt so gross wie die unter Zuckerrohr und sie dehnt sich immer noch aus. Während der Wert der vorjährigen Zuckerernte 160 000 £ unter dem Mittel der letzten 25 Jahre stand, überstieg die Cacaoernte um 400 000 £ das Mittel aus derselben Periode. Die Cacaokultur ist für den Kleinpflanzer lohnender, indem der Cacao, einmal abgeerntet und getrocknet, keine weitere Verarbeitung seitens des Pflanzers erfordert. Anders ist es ja beim Zuckerrohr. Die Neuankömmlinge ziehen es also vor, Cacao anzubauen, und diese Aenderung in der Kulturrichtung spiegelt sich in der Ausfuhr von Trinidad wieder. Es wurde ausgeführt im Werte von £

Zucker		Cacao		Gesamtausfuhr	
1895	1900	1895	1900	1895	1900
596 415	552 158	620 654	978 632	1 791 817	2 511 899

Die Cacaoausfuhr hat also um mehr als 50 Prozent zugenommen, während die Gesamtausfuhr sich um etwa 33 Prozent vermehrte.

Die Insel besitzt noch einen Asphaltsee, dessen Ausbeute ihr eine erhebliche Einnahmequelle liefert und die Abgabenlast der Bevölkerung zu verringern hilft. Die Abgaben betreffen jetzt per Kopf 1,14,6½ £, sie sind also geringer als vor 25 Jahren. Die Schulden der Insel erreichen die Höhe von einer Million Pfund Sterling annähernd. (Bulletin de la société d'études coloniales, 4, 1903.)«

Bielefeld. Ueber das Vermögen des Bäckers Carl Lückemeyer in Sicker, Nr. 265, ist heute, am 3. Dezember 1903, Vormittags 11½ Uhr, der Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Alfred Schröder in Bielefeld, Ritterstrasse. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 20. Dezember 1903. Frist zur Anmeldung der Forderungen bis zum 27. Dezember 1903.

Bielefeld, den 3. Dezember 1903.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts. G

Digitized by Google

Bruchsal. Ueber das Vermögen des Bäckers Adam Laier in Oestringen hat das Grossh. Amtsgericht Bruchsal heute, am 17. November 1903, das Konkursverfahren eröffnet. Der Ratschreiber Peter Mayer in Oestringen ist zum Konkursverwalter ernannt. Anmeldetermin bis am Mittwoch, den 30. Dezember 1903. Allgemeiner Prüfungstermin am Dienstag, den 12. Januar 1904, Vormittags 10½ Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 15. Dezember 1903 bestimmt.

Bruchsal, den 17. November 1903.

Der Gerichtsschreiber Gr. Amtsgerichts:

I. V.: Spiegelhalter.

Inowrazlaw. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters August Giese zu Inowrazlaw wird heute, am 1. Dezember 1903, Nachmittags 5½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Kaufmann Sally Kayser in Inowrazlaw wird zum Konkursverwalter ernannt. Konkursforderungen sind bis zum 3. Januar 1904 bei dem Gerichte anzumelden.

Königliches Amtsgericht in Inowrazlaw.

Scheibenberg. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Karl August Stöckel in Krottendorf ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 23. Dezember 1903, Vormittags ½11 Uhr, vor dem hiesigen Königlichen Amtsgerichte bestimmt worden.

Scheibenberg, den 30. November 1903.

Königliches Amtsgericht.

In unser Handelsregister wurde eingetragen:

P. W. Gaedke. Aus dieser Kommanditgesellschaft ist ein Kommanditist ausgetreten.

An Stelle des verstorbenen Kommanditisten sind dessen Erben getreten. Amtsgericht **Hamburg.** Abteilung für das Handelsregister.

Ohligs. Der Konditor Karl Thätjenhorst jun. in Ohligs ist aus der offenen Handelsgesellschaft unter der Firma »Konditorei, Honig- und Lebkuchen-Fabrik Bick & Thätjenhorst jun.« in Ohligs ausgeschieden. Der andere Gesellschafter Arthur Bick, Konditor in Ohligs, setzt das Geschäft als alleiniger Inhaber unter unveränderter Firma fort.

Ohligs, den 17. November 1903.

Königliches Amtsgericht.

Plauen. In das Handelsregister ist heute eingetragen worden:

a) auf Blatt 2039 die Firma Albrecht Rossbach in Plauen und als Inhaber der Konditor Friedrich Albrecht Rossbach daselbst.

Hildesheim. Auf Blatt 1177 unseres Handelsregisters ist heute zur Firma: Ahstedt-Schellerter Zuckerfabrik, Schellerten, eingetragen:

Hofbesitzer Karl Behrens aus Kemme ist aus dem Vorstand ausgeschieden; an seine Stelle ist der Hof- und Ziegeleibesitzer August Ohlms aus Schellerten zum Vorstandsmitgliede gewählt.

Hildesheim, den 5. November 1903.

Königliches Amtsgericht. I.

In das Handelsregister wurde eingetragen:

A. L. Mohr, Aktiengesellschaft in Hamburg mit Zweigniederlassung in Altona.

Gottfried Hohoff ist aus dem Vorstand ausgeschieden. Königl. Amtsgericht, Abt. III a, **Altona.**

Plauen. In das Handelsregister ist heute eingetragen worden:

a) auf Blatt 2041 die Firma Georg Schüler in Plauen und als Inhaber der Konditor Georg Louis Albert Gustav Schüler daselbst.

Mülhausen. Handelsregister des Kaiserlichen Amtsgerichts Mülhausen.

In Band VI unter Nr. 82 des Gesellschaftsregisters ist heute bei der Gesellschaft Colonialwaren-Groseinkauf-Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Mülhausen folgendes eingetragen worden:

Durch Beschluss der Gesellschafter vom 12. November 1903 ist die Gesellschaft aufgelöst worden und befindet sich in Liquidation. Zum Liquidator wurde ernannt: August Bürgy-Becker, Kaufmann, hier.

Mülhausen, den 18. November 1903.

Kaiserl. Amtsgericht.

Oberglogau. In unserem Handelsregister Abteilung B ist heute bei der unter Nr. 1 eingetragenen Hotzenplotzer Zuckerfabriks-Aktiengesellschaft mit dem Sitze in Hotzenplotz und mit einer Zweigniederlassung in Oberglogau eingetragen worden, dass Oskar Schmidt aus dem Vorstande ausgeschieden und in der Generalversammlung vom 9. September 1903 der Gutsbesitzer Anton Latzel zu Rotwasser zum Vorstandsmitgliede und das bisherige Vorstandsmitglied Rudolf Grünn zum Direktorstellvertreter gewählt worden ist.

Amtsgericht Oberglogau, 14. November 1903.

Fürstenwalde, Spree. In unser Handelsregister, Abteilung B, woselbst unter Nr. 4 die Stärke-Zuckerfabrik-Aktiengesellschaft vormals C. A. Koehlmann & Co., Frankfurt a. O., eingetragen steht, ist heute in Spalte 5 und 6 folgendes eingetragen worden:

Spalte 5: Stellvertreter: Der Kaufmann August Henschel in Frankfurt a. O.

Spalte 6: Die Prokura des August Henschel ist durch seine Ernennung zum stellvertretenden Direktor der Aktiengesellschaft erloschen.

Fürstenwalde, den 25. November 1903.

Königliches Amtsgericht.

Northeim. In das hiesige Handelsregister B ist zur Firma Zuckerfabrik Nörten, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, heute eingetragen:

Durch Beschluss der Generalversammlung vom 7. November 1903 ist der § 2 Abs. 1 des Statuts wie folgt geändert:

»Gegenstand des Unternehmens ist der Anbau und der Ankauf von Zuckerrüben sowie der Ankauf von Rohzucker zum Zweck der Verarbeitung desselben auf Konsumzucker, ingleichen die Verarbeitung der Zuckerrüben auf gemeinschaftliche Rechnung durch die im Gemeindebezirk Nörten gelegene Zuckerfabrik und die kaufmännische Verwertung der gewonnenen Produkte.«

Northeim, den 26. November 1903.

Königliches Amtsgericht. II.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Presstücher und -Deckel aus Kameelhaar, Wolle, Rosshaar, Baumwolle, Hanf liefern billigst

Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Digitized by Google

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Warnung.

Infolge der vielfachen Anerkennungen und der grossen Erfolge, welche unser Unternehmen gefunden hat, werden von einigen Seiten wertlose Nachahmungen versucht und zum Verkauf angeboten. Diese Nachahmungen, welche nicht einmal durch Patente geschützt sind, werden sogar von Reisenden vertrieben und sollen auch Abnehmer gefunden haben.

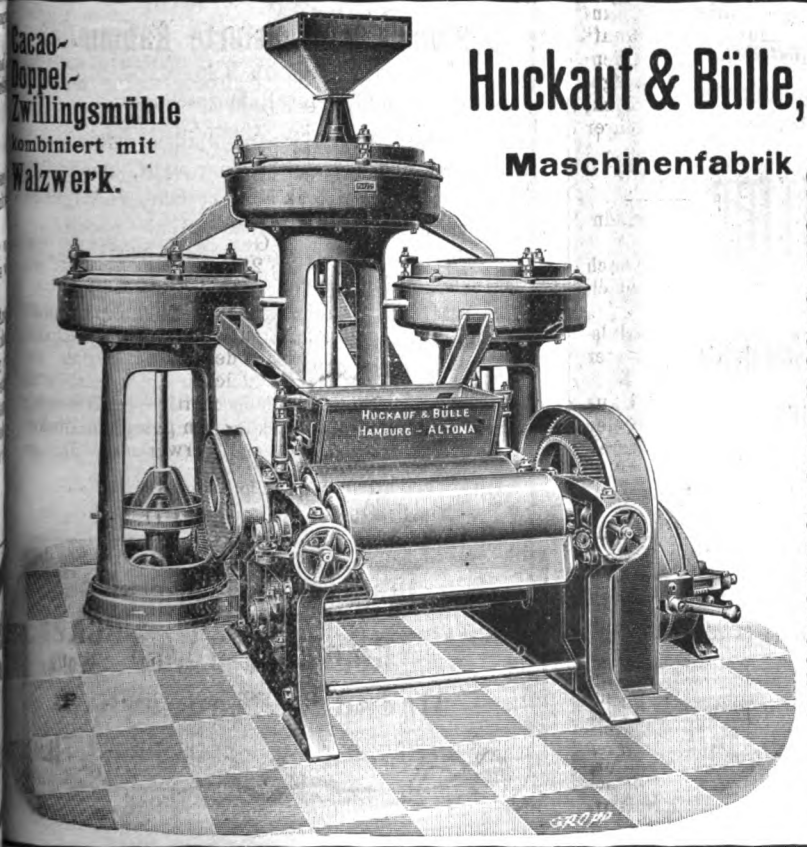
Im Interesse der Herren Bäckerei-Interessenten bitten wir dringend um Vorsicht. Nur für das unter No. 118121 durch das Kaiserliche Patentamt geschützte Verfahren dürfen Licenzen unseres Dauer-Frisch-Brotes abgegeben werden.

Der Verkauf geschieht ausschliesslich durch die von uns angestellten Beamten, welche durch von uns erteilte Vollmacht sich auszuweisen haben.

Deutsche Dauerbrot-Gesellschaft m. b. H.

BERLIN C., Kaiser Wilhelmstr. 29/30.

Cacao-Doppel-Zwillingsmühle kombiniert mit Walzwerk.



Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen
neuesten und besterprobten Systems
für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen:
Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen
Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen
Melangeure, Walzwerke
u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Digitized by Google

Ein **Konditor,** der in der Fabrikation von englischen Bisquits (Cakes) selbständig arbeiten kann und erstklassige Rezepte besitzt, wird sofort nach Süddeutschland gesucht.

Offerten mit Zeugnisabschriften unter **B. H. 493** an Verlag des Gordian.

BERLIN.

Eine in Berlin bestens eingeführte leistungsfähige Cakes- und Biscuitfabrik, welche über eigene Kontor- und Lagerräume am Platz verfügt, **sucht zur Verringerung ihrer Spesen die Vertretung** einer leistungsfähigen **Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik** für Berlin zu übernehmen. Solche Firmen, die eventuell für sich wieder den Engrosvertrieb der betr. Cakes- und Biscuitfabrikate übernehmen würden, erhalten den Vorzug, doch soll dies nicht Bedingung sein, da es in erster Linie nur auf erstklassige Fabrikate ankommt. Offerten, denen Preislisten etc. beizufügen sind, unter **Berliner Lager 33 befördert die Exp. d. Gordian. Auch sind unter gleicher Chiffre Offerten in Osterartikeln jeder Preislage erwünscht.**

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Für
Garantiert reine,
aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 209.** Hamburg, 5. Januar 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

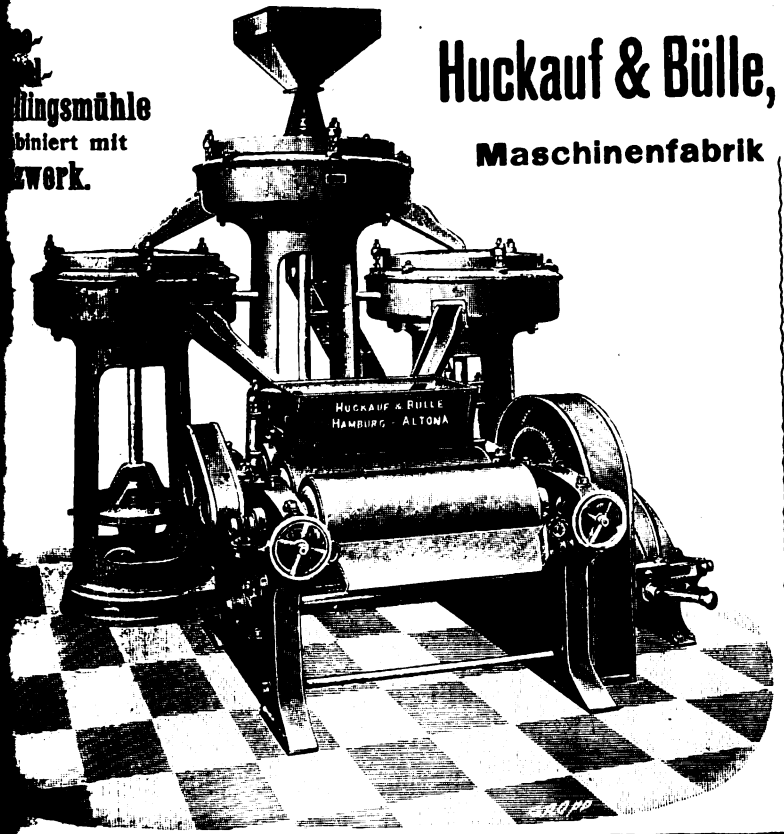
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Huckauf & Bülle, Hamburg-Altona

Maschinenfabrik

illingsmühle
binier mit
zwerk.



Complete Einrichtungen von Cacao-, Chocolade- u. Zuckerwaren-Fabriken.

Sämmtliche Maschinen neuesten und besterprobten Systems für grosse Leistungen.

Neu-Konstruktionen: Unterläufer-Zwillings- und Drillingsmühlen Cacao-Brech-, Sortir- und Putzmaschinen Melangeure, Walzwerke u. s. w.

Pläne für Um- und Neubauten.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

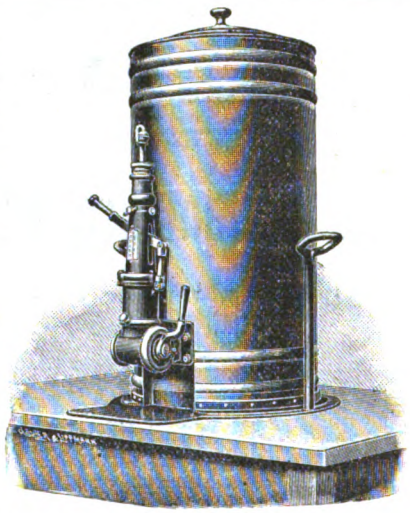
Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 30—33 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:
Halbvollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Richard Lüders
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Digitized by Google

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 209:

Das Jahr 1903. — Cacaomarkt. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Amsterdamer Jahresbericht. — Neues über Gummi. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Das Jahr 1903.

Weil's alte Jahr zu Ende ist, soll ohne grossen Bombast über einiges gesprochen werden, das sich in seinem Laufe als bemerkenswert erwiesen hat. Es soll meist an Hand der statistischen Zahlen geschehen, die an anderer Stelle dieser Nummer zu finden sind:

Bis Ende November betrug die deutsche Einfuhr von Cacaobohnen 19376000 Kilo
gegen 1902 19223400 »

Sie ist also eine Kleinigkeit gewachsen. Dafür, dass der Verbrauch an Bohnen nur um winzige 150000 Kilo, gleich rund 2000 Sack, gewachsen ist, machen wir die Erkenntnis verantwortlich, die wohl im Laufe der Jahre bei den billigeren Butterpreisen über die Cacaopulverfabrikanten gekommen ist, die infolge falscher Kalkulationen nicht billig genug ihr Pulver verkaufen konnten. Bei normalen Butterpreisen verbietet sich die hastige und kopflose Preisunterbietung im Cacaopulverhandel von selbst. Die Cacaopulver- und Cacaobutterfabrikation aber verlangt das meiste Rohmaterial, denn aus 100 Kilo rohen Bohnen werden immer nur 80 bis 85 Kilo Cacaomasse und aus dieser wiederum nur 25 Kilo Butter und 55 Kilo Pulver fertig, während aus denselben 100 Kilo rohen Bohnen in der Chocoladenfabrikation durch den Zuckerzusatz 200 bis 250 Kilo Chocoladen angefertigt werden können. Wenn nun der Durchschnitt der deutschen Fabrikanten am 31. Dezember bei der Kasseaufrechnung einen grösseren Geldumsatz findet, als angesichts der kleinen Einfuhrzunahme in Bohnen auf sein Teil entfallen würde, dann wird das ohne Zweifel auf das Chocoladen-Conto kommen. Denn zweifellos ist der Absatz an getafelten Chocoladen besserer Art in allen Fabriken, die Wert auf gute Bearbeitung ihrer Massen legen, im letzten Jahre sehr gewachsen. Aus der Schweiz hören wir wieder, dass in fast allen exportierenden Fabriken sehr grosse Aufträge rückständig geblieben sind und dass durchweg wieder Pläne für Vergrösserungsbauten vorliegen. So schlimm ist's in Deutschland nicht gewesen; immerhin aber hat die Fabrikation von Qualitätswaren ihre aufwärts zeigende Richtung beibehalten, an der nicht bloss die lithographischen Anstalten, Etiketten-, Hülsen- und Kartonfabrikanten und nicht bloss die Chocoladenaschenden Konsumenten, sondern sicher auch die Fabrikanten selber ihre Freude haben. Denn dabei hat die ärgerliche Preisdrückerei und Lügerei gewisser Grosskäufer, Reisenden und Agenten keinen Wucherboden; hat sich eine Marke eingeführt, dann muss der Detaillist sie haben und er muss bezahlen, was der Fabrikant dafür fordern muss; die Rezepte werden dann nicht mehr von den Käufern und nicht ausschliesslich an Hand der billigsten Marktpreise der Rohstoffe entworfen, sondern Nase und Zunge haben die Ordination übernommen. Und so sollte es bei der Herstellung aller Nahrungs- und Genussmittel, so sollte es auch in der Cacaopulverfabrikation, in der Zuckerwaren-, Teigwaren-, vor allem aber in der Obstkonservenindustrie als feststehende Regel gelten. Alles Lärmen nach »grösserem Schutz deutschen Gewerbefleisses« könnte man in recht vielen Fällen hübsch einsargen, wenn man — wir sprechen hier nur von den uns nahestehenden Industriezweigen — die dem »deutschen Gewerbefleiss« gefährlichen ausländischen Erzeugnisse vor allen Dingen in der Güte zu erreichen streben würde.

Gewiss giebt es in einem Kreise deutscher Konsumenten Vorurteile zu überwinden, gewiss auch ist kein Mensch ganz davon frei, aber an hundert und tausend Beispielen sehen wir andererseits doch auch, dass diese mit der Zeit dann überwunden werden, wenn die konkurrieren wollenden inländischen Fabrikate ebenso gut sind. Ich besinne mich noch auf die Zeiten, als ein guter Nagel, besonders ein Hufnagel, eine gute Holzschraube, ein gutes Charnier in Deutschland nicht angefertigt wurde, durchaus aus England kommen musste. Die deutschen Nägel, Schrauben, Messer, Scheeren waren so schlecht, dass niemand, der die besseren englischen einmal benützt hatte, zum zweiten mal deutsche kaufte. Wo sind die Zeiten geblieben? —

Digitized by Google

Würde die deutsche Cacaopulverindustrie morgen am Tage aufhören, loses Cacaopulver überhaupt abzugeben, es vielmehr nur in einheitlicher Packung von 1/4, 1/2, 1/1 ℔ gepackt, mit voller Firma unter voller Verantwortlichkeit der Fabrik liefern, dann würde es sich sehr bald zeigen, wer in Deutschland ein wirtschaftliches Recht hat, die Cacaopulverfabrikation zu betreiben. Dass dieses Recht einigen deutschen Fabrikanten heute mit Fug und Recht bestritten werden kann und müsste, beweisen die im offenen Handel überall, besonders in den Schleudergeschäften der grossen Städte zum Verkauf stehenden oft miserablen Qualitäten, die durch das offene Ausstellen auf Tellern und in Schüsseln in den Krämerläden noch ungeniessbarer werden. Artikel wie Cacaopulver (bei Wein, Rum, Kognak und vielen anderen gilt dasselbe) sind Vertrauensartikel; es giebt in Deutschland keinen Detaillisten, der im stande wäre, lose gehandeltes Cacaopulver, das vier Wochen oder vier Monate im Handel herumsteht, nach seinem Erzeugungswerte einschätzen könnte; erst recht giebt es keinen Laienkonsumenten, der das könnte. Und wenn wir früher schon behauptet haben, dass lose gekaufter Cacao das Pfund zu 1.20 besser schmecken kann als solcher, der anderswo 1,80 gekostet hat, so ist das erklärlich und kann von jedem andern kontrolliert werden.

Man wird ja über allzugrosse Bevormundung seitens der Regierung sprechen, wenn wir wünschen, es möchte überhaupt und generell, aus dem sich überall zeigenden Bedürfnis heraus, eine gesetzliche Vorschrift eines Tages kommen, die bestimmte, dass die Fabrikanten von schwer abschätzbaren Nahrungs- und Genussmitteln diese nur in einer Verpackung in den Handel bringen dürfen, die ihre volle Firma und den landesüblichen Detailpreis erkennen lassen.

Wohl mancher würde sich dann in der Wahl seiner Rohstoffe besser vorsehen als heute, weil er weiss, dass sein Name dem Konsumenten bekannt wird.

Was sich seit einigen Jahren, angeregt durch schweizer Fabrikate und gezwungen schliesslich durch den Konsumenten, in der Chocoladenindustrie als Besseres festgesetzt hat, das möge auch in der Fabrikation und im Handel mit Cacaopulver recht bald kommen. Das wäre unser Neujahrswunsch für 1904. R.

* * *

Zu der Uebersicht über Cacao und Chocolade gehört auch eine solche über Zucker. Hierfür wollen wir der »Deutschen Zuckerindustrie«, der Zeitschrift der deutschen Zuckerindustrie, das Wort geben:

Neujahrsbetrachtungen.

Ein ereignisreiches Jahr für die Zuckerindustrie ist es, das eben seinen Lauf beendet hat. Zwei Entwickelungsperioden begegneten sich im verflossenen Jahre mit ihrem Ende und Anfang. Die Brüsseler Konvention, die am 1. September 1903 in Kraft trat, sollte Ungleichheiten in den Wettbewerbsbedingungen zwischen Rüben und Rohrzucker beseitigen. Bestanden denn aber diese Ungleichheiten? Die Natur bringt beide Zuckerarten unter verschiedenen Bedingungen hervor. Der Rohrzucker hat die Gunst des Klimas vor dem Rübenzucker voraus, sodass es erst volkswirtschaftlicher Mittel bedurfte, den Rübenzucker überhaupt im Kampfe gegen den Rohrzucker lebensfähig zu machen. Den Anstrengungen der Rübenzuckerindustrie war es denn auch gelungen, sich gegen den Rohrzucker zu behaupten, und nicht ohne das Gefühl der Ueberlegenheit menschlichen Geistes über die spröde Natur zu haben, durfte man auf den Rübenzucker als einen schönen Zeugen dafür hinweisen, dass die Arbeitsteilung der Natur kein unabänderliches Gesetz sei. Es mag ja sein, dass in der Unterstützung des Rübenzuckers hier und da des Guten zu viel gethan wurde, was aber von den deutschen Verhältnissen nicht behauptet werden kann. Nachdem nunmehr die Rübenzuckerindustrie ihre Angriffs- und Schutzwaffen zum grossen Teil hat ablegen müssen, wären wieder für Rüben- und Rohrzucker die gleichen Wettbewerbsbedingungen hergestellt, wenn jene Behauptung zuträfe, dass durch die staatlichen Prämien der Rübenzucker vor dem Rohrzucker einen Vorsprung bekommen habe. Schon der Umstand, dass auch vor dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention die Rohrzuckerproduktion einen ungeheuren Aufschwung nahm und dem Rübenzucker bereits mehr und mehr Abbruch that — wir brauchen nur an die Erfolge amerikanischen Kapitals in den amerikanischen Schutzgebieten und in Kuba zu erinnern — hätte zu Zweifeln an der Richtigkeit der genannten Behauptung Anlass geben müssen. Um wie viel schlimmer noch für den Rübenzucker, da nun auch die Rohrzuckerländer ihrerseits dem Rohrzucker erhöhte Begünstigungen zuteil werden lassen. So ist z. B. der amerikanische Vorzugszoll auf kubanischen Zucker nichts weiter als eine staatliche Exportprämie, die auch nicht dadurch ihren Charakter als solche abstreift, dass sich die Kubaner mit den amerikanischen Raffineuren in sie teilen müssen.

Der heurige Jahreswechsel eröffnet also der Rübenzuckerindustrie nicht gerade rosige Aussichten für die Zukunft. Der Export zeigt kein den grossen Beständen entsprechendes Bild. Auch der Verbrauch hat sich noch nicht in dem wünschenswerten Masse gehoben. Dazu das Eindringen grösserer Mengen fremden, besonders kolonialen Zuckers über unsere Grenzen. Alles Momente, die nur zu geeignet sind, mit banger Sorge für das weitere Gedeihen unserer Zuckerindustrie zu erfüllen. Trotzdem meinen wir, braucht sich die deutsche Zuckerindustrie keiner übertrieben pessimistischen Stimmung zu überlassen, sondern sind der Ansicht, dass sie, je nüchterner sie die Lage auffasst, um so eher die Krisis überstehen wird. Mit einer Einschränkung des Rübenanbaues allein halten wir es allerdings nicht gethan. Eine Einschränkung eines Jahres mag allenfalls noch hingehen, eine dauernde Verminderung des Rübenbaues würde ein grosses Unglück für die Landwirtschaft sein und die Zuckerindustrie dezimieren. Gegen die Verringerung der Zuckerproduktion spricht auch ein anderer Grund. Man redet und schreibt immer von

Digitized by Google

Ueberproduktion. Viel besser würde es sein, zu sagen, es wird zu wenig Zucker gegessen.

Es sind daher alle Mittel, die den Zuckerverbrauch im In- und Auslande erhöhen können, mit Freuden zu begrüssen. In erster Linie gehört hierher die Ermässigung der Verbrauchssteuer. Erfreulicherweise haben fast alle Konventionsstaaten die Zuckersteuer herabzusetzen begonnen. Nicht am letzten bei uns. Wir sagen begonnen, denn eine durchgreifende Ermässigung ist noch nirgends, selbstverständlich auch bei uns nicht, erfolgt. Die Zuckerindustrie darf daher nicht müde werden, auf eine weitere Herabsetzung zu dringen. Vielleicht um von vornherein derartigen Anträgen zu begegnen, wurde jetzt geflissentlich darauf hingewiesen, dass für das laufende Steuerjahr ein beträchtlicher Ausfall an Zuckersteuer zu gewärtigen sei. Ob der Ausfall wirklich so gross sein wird, wie er gegenwärtig auf Grund der Einnahmen in den verflossenen Monaten des laufenden Fiskaljahres berechnet wird, möge dahingestellt bleiben. Ist es denn überhaupt richtig, einen Verbrauchsgegenstand, wie es der Zucker ist, in solcher Höhe zu belasten? Jedenfalls kann die Zuckerindustrie mit der weiteren Ermässigung der Konsumsteuer nicht bis zum Ablaufe der Geltungsdauer der Brüsseler Konvention warten. Abbruch thut es ferner dem Rübenzucker dass der Stärkezucker noch immer nicht die gleiche steuerliche Behandlung erfährt. Auch der trotz Süssstoffgesetzes noch starke Verbrauch von Saccharin schädigt den Zuckerkonsum, was um so bedauerlicher ist, als es ein Leichtes wäre, dem einen Riegel vorzuschieben.

Dass schliesslich die Zuckerindustrie das grösste Gewicht auf die Offenhaltung des Auslandes legen muss, braucht kaum erwähnt zu werden. Und es würde auch ein Gefühl der Beruhigung verursachen, wenn die Zuckerindustrie die Ueberzeugung gewinnen könnte, dass die Regierung nichts unversucht lässt, was eine Gleichstellung des deutschen Zuckers mit dem kolonialen Zucker in unseren bisherigen Hauptabsatzgebieten herbeiführen kann.

Die Verschiebungen, die infolge der Brüsseler Konvention eintreten, sind noch im Fluss. Mögen sich im neuen Jahre die Hoffnungen, die die Freunde der Konvention von ihr hegten, mehr als bisher erfüllen, die Befürchtungen der Konventionsgegner aber weniger, als dies bisher geschehen, von der Wirklichkeit übertroffen werden!

Cacaomarkt.

Bericht vom 5. Januar 1904.

In unserem heutigen Cacaobericht werden wir mit dem Bahia-Cacao beginnen, weil diese Sorte seit Juni-Juli das Karnickel hat spielen müssen und weil hierfür ein Ernteausfall von 100000 Sack prophezeit worden war. Was von diesem Alarm übrig geblieben ist, zeigen wir weiter unten.

Ueber den heutigen Marktstand wird nun folgendes berichtet:

Bahia. »Nach den hier vom Produktionslande vorliegenden Berichten ist die Ernte von 1903/1904 thatsächlich kleiner als diejenige der Saison 1902/1903; man rechnet auf einen Gesamtertrag von höchstens 250 000 Sack. Hieraus erklärt sich auch die Festigkeit des Bahia-Marktes, denn von den meisten Verschiffern in Bahia sind Offerten unter 50/— nicht zu haben, so dass wohl angenommen werden darf, dass die hier im Markte vorliegenden Offerten à 49/6 und 49/3 von Blanko-Verkäufern herrühren, welche dadurch auf den Bahia-Markt drücken wollen; ob ihnen solches gelingt, muss abgewartet werden. — Vom 1. Juni 1903 bis Ende November 1903 sind in Bahia aus den Cacao-Distrikten zusammen 155313 Sack eingetroffen, und man schätzt die Zufuhren für Dezember auf ca. 48000 Sack, so dass an der Gesamt-Ernte nur noch 50000 Sack fehlen würden, die sich auf sechs Monate zu verteilen hätten.« —

Hierzu möchten wir, vom Gordian, folgendes bemerken: Sieht man die Bahiazahlen der letzten Jahre, nicht nach dem Kalenderjahr, sondern nach der Erntezeit, die von April bis April läuft an, dann haben wir für die letzten Jahre das folgende Bild. Die Zufuhren aus dem Innern an die Verladestellen betrugen in der Erntezeit 1. April bis ultimo März:

	1901/1902	1902/1903	1903/1904
April	1000	922	1 286
Mai	6769	6 331	1 842
Juni	17109	24 204	11 226
Juli	30244	28 426	15 050
August	30897	28 426	20 777
September	31182	34 766	33 706
Oktober	23911	38 547	39 781
November	25336	25 558	34 773
Dezember	26051	48 305	48 000 geschätzt bis Ende Dezember
Januar	17916	33 207	
Februar	16498	20 615	
März	5043	8 940	
	231956	298 247	206 441 in 9 Monaten.

An Hand dieser Zahlen wird bestätigt werden müssen, was der Herr Berichterstatter oben sagt, dass die Ernteperiode, April bis März gerechnet, des Jahres 1903/1904 ein etwas kleineres Quantum Bohnen produziert haben wird als die aus 1902/1903. Denn um auf 298000 Sack zu kommen, müssten die Monate Januar, Februar, März noch je 30000 Sack bringen. An Hand der Zahlen aus den letzten Jahren sind wohl kaum mehr als 60—70000 Sack zu ernten, so dass von Bahia ein Ausfall von 20—30000 Sack kommen kann.

Aber rechnet man die Zahlen des Kalenderjahres Januar bis Dezember zusammen, dann ist für 1903 nur ein Ausfall von ca. 3000 Sack zu verzeichnen. Und da wir an anderer Stelle die San Thomézahlen nach dem Kalenderjahr gruppiert bringen, müssen wir auch wohl bei Bahia dasselbe thun, sonst haben wir keine richtige

Digitized by Google

Unterlage für Vergleiche und Schlüsse. Also dieselben Zahlen, die oben nach den Ernteperioden zusammen gerechnet sind, ergeben nach dem Kalenderjahr zusammengerechnet eine Ausfuhr aus den Cacaodistrikten von

274 942 Sack in 1902
und 271 203 » » 1903

nach folgender Spezifikation:

	1902	1903
Januar	17 916	33 207
Februar	16 498	20 615
März	5 043	8 940
April	922	1 286
Mai	6 331	1 842
Juni	24 204	11 226
Juli	28 426	15 050
August	28 426	20 777
September	34 766	33 706
Oktober	38 547	39 781
November	25 558	34 773
Dezember	48 305	48 000 geschätzt
Zusammen	274 942	271 203

Man sieht hieraus, dass man mit genau denselben Zahlen so gut Baisse wie Hausse machen kann.

Von **Thomé-Cacao**, der Hauptsorte für den Konsum, sind die Jahrestabellen geschlossen. Der Dezember hat die üblichen drei Dampfer gebracht, die zusammen

rund 55 000 Sack

gebracht haben. Das ist die grösste Menge, die je in einem einzigen Monat auf den Markt gekommen ist. Sie ist ungeheuer zu nennen, wenn man bedenkt, dass vor acht Jahren, im Jahre 1895 die ganze Jahresernte, also das Arbeitsresultat von zwölf Monaten, nur 110 000 Sack betragen hat. San Thomé hat, wie die folgende Tabelle zeigt, im Jahre 1903 rund 74 000 Sack mehr gebracht als 1902. Wir hatten zu Anfang des Jahres und im Laufe des ganzen Jahres immer davon gesprochen, dass 50—60 000 Sack mehr zu erwarten sein würden; die nun vorliegenden Zahlen zeigen, dass wir nicht falsch vorausgesagt hatten.

Die folgende Tabelle ist von Otto Ziems in Lissabon aufgestellt; ihre Zahlen weichen von anderen Tabellen, die wir früher benutzt haben, etwas ab; indessen sind die Differenzen so klein, dass sie nicht des Erwähnens wert sind.

Ankünfte von S. Thomé-Cacao in Lissabon, in Säcken:

	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902	1903
Januar	11 355	9 898	20 307	22 007	28 182	34 824	27 871	36 944
Februar	4 588	5 062	12 028	13 754	15 465	24 477	17 928	30 695
März	1 801	2 345	9 132	9 075	8 305	6 561	11 331	23 679
April	7 090	7 189	9 876	13 892	7 905	11 353	10 365	10 445
Mai	12 282	13 548	7 162	23 106	18 536	29 019	15 165	14 896
Juni	18 727	13 996	17 628	20 370	16 972	29 480	15 471	32 565
Juli	13 672	7 319	17 450	12 419	18 274	18 079	17 119	20 383
August	11 919	4 567	10 848	12 099	9 774	10 025	30 264	21 085
September	9 991	7 470	9 497	15 321	12 783	12 857	31 097	32 199
Oktober	9 450	14 726	10 348	21 258	17 013	28 885	41 133	42 832
November	11 822	27 040	17 508	19 457	26 251	34 216	33 793	46 911
Dezember	12 462	28 503	23 971	41 124	41 124	36 768	42 113	54 881
	125 159	141 663	165 755	223 882	220 584	276 544	293 650	367 515

Was uns das nun begonnene Jahr aus diesem Cacaolande bringt, lässt sich heute noch nicht sagen; eine weitere Erhöhung in gleichen Verhältnissen, also wieder 60—70 000 Sack mehr, gilt aber als ausgeschlossen. Die Vorräte sind nicht übermässig gross. Am 23./12. lagerten in Lissabon 44 000 Sack, wozu die letzte Dezemberladung mit 28 000 Sack gekommen ist.[1]) — Wenn es also Tage giebt, an denen in Lissabon 70 000 Sack Cacao sichtbar sind, so ist das, angesichts der grossen Ankünfte, 55 000 Sack in einem einzigen Monat, nur normal zu nennen. Sie sind natürlich grösser als in früheren Jahren, in denen in sechs Monaten soviel geerntet und angedient werden konnte, als heute in einem Monat. Im vorigen Jahr um diese Zeit waren die Vorräte auch stets 60—80 000 Sack gross. Damals wollten die Pflanzer nicht unter 4500 Reis p. Aroba verkaufen, was cif Hamburg 56 Mark p. 50 Kilo rechnete. Heute fordern sie eine Parität von 53—53½ für

1) Am 30. Dezember 67 259 Sack.

Digitized by Google

feine und 50½—51 für gütmittel. Höhere Preise sind nicht zu erzielen, weil Bahia zu sehr drückt. Das sind aber auch Preise, wie wir sie haben wollen, wie sie das ganze Jahr hindurch — im Interesse der Pflanzer, der Fabrikanten, der Konsumenten — Geltung haben sollten. Ein weiteres Herabdrücken ist nicht zu wünschen und wird auch kaum eintreten.

Interessant ist es zu sehen, wie klein der Anteil in diesem Jahre gewesen ist, den sich der Bahia-Cacao gesichert hat. 1902 kamen, immer zwischen Januar–November gerechnet, aus Brasilien 2889100 Kilo an, 1901 sogar 3016200 Kilo. Dagegen 1903 nur 2261200 Kilo. Dieser Ausfall fand in afrikanischen Bohnensorten seine Deckung. Dorther kamen 1903 = 6985500 Kilo
gegen 1902 = 5852200 »
1901 = 4307000 »

Beim Vergleichen sieht man: gegen 1901 hat Brasilien in der deutschen Lieferung 755000 Kilo verloren, Afrika aber 2678500 gewonnen. Die Ursachen sind bekannt: Afrikanischer Cacao stand zu Anfang des Jahres und bis in den späten Herbst hinein niedriger als brasilianischer und da die eine Sorte die andere vollauf ersetzen kann, so wird stets gekauft, was am preiswertesten ist. Nützlich ist es auch zu sehen, wie neben dem Thomé-Cacao andere afrikanische Sorten sich in ihren Lieferungen steigern.

Es lieferten

	1901	1902	1903	
San Thomé	3972700	5028000	5667800	Kilo
Brit.-Westafrika	153700	494600	910300	»
Deutsch-Westafrika	180600	329600	407400	»
	4307000	5852200	6985500	Kilo

Ueber **Venezuela-Cacao** schreibt man uns vom Hamburger Platz:

»In den letzten Wochen trat etwas Nachfrage ein für Loco-Ware und ist anzunehmen, dass der Bedarf im Januar noch stärker werden wird. Das Inland muss seine Vorräte ergänzen und da die Ernte in Folge klimatischer Ereignisse sich verzögert, so werden die Läger am Platze sich schnell reduzieren und die Preise sich mindestens behaupten.

Der Dampfer »Hispania«, welcher La Guayra am 9. Dezember verliess, bringt von diesem Hafen nur das minimale Quantum von 123 Sack und wird aus dem oben angegebenen Grunde die ganze Ernte, welche eine gute zu werden verspricht, nur sehr successive hereinkommen. Die Preise, welche in Venezuela seitens der Exporteure an die Pflanzer bezahlt werden, sind dieselben wie in den Monaten Juli und August des Vorjahres, denn Nachfrage und Berichte aus New-York lauteten günstig.

Trinidad-Cacao. Mit Loco-Ware ist hier am Platze gänzlich geräumt und auf Lieferung hat man, soweit solche Offerten auf Basis der heutigen Forderungen in Trinidad selbst für sofort verschiffbare Ware kalkuliert wurden, wohl noch kaum zu Geschäften kommen können. Es lagen allerdings einige billigere Blanko-Offerten auf spätere Abladung vor, doch scheint in einem solchen Falle, wo besonders billig offeriert wurde, ein Irrtum in der Auslegung der Depesche vorgekommen zu sein, wie wenigstens von drüben behauptet wird.

Soeben eingetroffene Briefe vom 18. Dezember melden etwas billigere Preise und erwartet man grössere Ankünfte im Januar im Hafen von Port of Spain. Das Wetter war bisher der Ernte günstig. Die Besitzer älterer Pflanzungen äussern sich allerdings mehr pessimistisch und haben auch Recht, insofern der Boden ihrer Haciendas teilweise erschöpft ist. Dagegen bringen Anlagen mit jüngeren Bäumen ebenso wie in den Vorjahren bessere Erträgnisse und sind die intelligenteren unter den Pflanzern auch dazu übergegangen, Dünger zu gebrauchen und zwar mit gutem Erfolge.«

Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen Dezember 1903:

Lissabon	13640	Sack
Le Hâvre	5978	»
Westindien	4359	»
Liverpool	3155	»
Afrika	3151	»
Bahia	2748	»
Westküste von Südamerika	952	»
Amsterdam	789	»
Southampton	747	»
London	628	»
Bordeaux	331	»
Antwerpen	207	»
New-York	48	»
Rotterdam	16	»
Zusammen	36749	Sack

London, 26. Dezember 1903.

Der Markt zeigte keine nennenswerte Veränderung, kleine Partien wurden zu letzten Preisen gehandelt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 51 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware:	127691	140069	90148	99680	37976	49319	27821	29271	37710
Auslandsware:	56420	81510	44373	62741	22872	25499	22607	32403	41120
	184111	221579	134521	163371	60848	74818	50428	61674	78830

London, 2. Januar 1904.

Cacao bleibt ruhig, das Geschäft ist unbedeutend und Preise sind unverändert.

Am Dienstag, den 5. Januar, kommen zum Verkauf auf der Auktion:

Digitized by Google

1508 Sack Grenada
655 » Ceylon
388 » Dominica
383 » Trinidad
258 » St. Lucia
226 » Esmeralda
200 » Guayaquil
145 » Haiti
3830 » andere Sorten

und ferner:

66 Sack Cadbury Cacaoschalen
770 » unverzollte »

Auktionen haben in dieser Woche nicht stattgefunden; das Privatgeschäft war fast leblos, und Verkäufe waren unbedeutend, doch behaupteten sich die Preise vollständig.

Die Anlieferungen betrugen in London für die letzte Woche 550 Sack weniger und die Abladungen gegen 250 Sack mehr als in dem entsprechenden Zeitraum des Vorjahres, wodurch der Lagerbestand sich in der Woche um 800 Sack vergrösserte, doch bleibt immer noch ein Defizit von 10 450 Sack gegen das Vorjahr.

Die Londoner Cacaostatistik stellt sich für die mit dem 26. Dezember endigende Woche wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Engl. Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	128	375	27	11447
Grenada	800	60	20	9174
And. West-Ind.	340	332	23	2547
Ceylon u. Java	508	84	92	5416
Guayaquil	382	135	80	9443
Brasil. u. Bahia	—	9	—	1441
Afrika	127	103	—	4673
AndereAusländ.	211	215	125	7103
Zusammen	2496	1313	367	51244
gegen dieselbe Woche 1902	2255	1738	495	61696

Grenada-Cacao: Der Gesamtexport seit dem 1. Oktober beträgt:

11119 Sack für 1903
15975 » » 1902
11913 » » 1901
7274 » » 1900
1846 » » 1899

Trinidad-Cacao: Exportiert wurden vom 1. Okt. bis 17. Dez. nach:

in d. Jahren	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	4932	4875	8420	18227
1901—1902	1721	3097	4219	9037
1902—1903	7460	4466	14746	27672
1903—1904	1068	1680	5106	7854

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 52 Wochen der Jahre 1903, 1902 resp. 1901:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1903	1902	1903	1902	1903	1902	1903	1902	1901
Kolonienware								
129467	140725	90999	100903	38138	49719	28584	28254	37361
Auslandsware								
57140	83109	44835	64206	23077	25594	22660	33442	40291
186607	223834	135834	165109	61215	75313	51244	61696	77652

Aus **Port of Spain** schreibt man uns unterm 18. Dezember 1903:

In den letzten 14 Tagen hat es überall reichlich geregnet und, wie wir hören, hat das grossen Nutzen gethan. Die jungen Früchte haben ein besseres Aussehen bekommen und scheinen am Baume bleiben zu wollen. Die Ankünfte nehmen an Bedeutung zu und wir können die Ernte als angefangen betrachten, wenn auch grössere Zufuhren erst im nächsten Monat zu erwarten sind. Angesichts der ungünstigen Berichte von draussen mussten unsere Preise allgemein weichen. Wir notieren heute:

Rot ordinär Santa Rita	$ 13,50
Schön rot El Salvador	» 13,75
Plantacion Agua Santa	» 14,25

pro Fanega oder 50 Kilo, erste Kosten.

In den letzten 14 Tagen verluden wir 811 Sack nach Europa, 2522 Sack nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika, gegen 2106 Sack nach Europa und 650 Sack nach den Vereinigten Staaten im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Unser Gesamtexport während der letzten fünf Jahre vom 1. Januar bis 18. Dezember war:

1903 160235 Sack, davon 55169 Sack nach d. Ver. Staat.
1902 179771 » » 50543 » » » » »
1901 120146 » » 37004 » » » » »
1900 163589 » » 44058 » » » » »
1899 143712 » » 37016 » » » » »

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. November zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat November 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	1834700	1989500	1547500
Es kamen im Januar bis November aus:			
Portugal	5667800	5028000	3972700
Ecuador	4578000	4399300	4401900
Dominic. Republik	2725400	2301700	1786700
Brasilien	2261200	2889100	3016200
Brit. Westindien u. s. w.	1195600	1442500	1139800
Britisch-Westafrika	910300	494600	153700
Venezuela	736500	838100	910200
Deutsch-Westafrika	407400	329600	180600
Ceylon	328900	328700	96900
Niederl. Indien u. s. w.	125900	319800	275300
Grossbritannien	94600	132500	152900
Columbien	52100	102300	91400
Niederlande	41800	348700	299200
Frankreich	30100	84500	71600
Dänisch-Westindien	12200	—	9500
Haiti	3800	25900	33750
Cacaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Cacaobutter	2000	800	700
Cacaopulver aus den Niederlanden.	59200	75000	50300
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	400	800	600
Es kamen im Januar bis November aus:			
Niederlande	4700	4800	8900
Schweiz	600	700	1800

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Chocolade	78000	51700	42700
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	434600	359500	250200
Frankreich	67900	44200	46800

Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.

Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	5300	8000	4800
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	24600	19000	13500
Frankreich	12700	12700	12500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	62200	87700	92400
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	338800	334700	348800
Grossbritannien	134900	162200	142500
Frankreich	85700	93400	78500
Italien	40400	58600	45800
Mandeln, getrocknet	3205100	1282600	2714000
Im Januar bis November kamen aus:			
Italien	6203800	4098400	6757100
Marocco	976900	1003600	886300
Frankreich	553300	556500	502800
Spanien	509200	409200	250000
Vanille	2900	1300	2400
Im Januar bis November kamen aus:			
Madagaskar	24400	34600	17700
Französisch-Australien	21900	23700	13900
Frankreich	12400	14000	8700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	10022400	11570600	10176400
Im Januar bis November kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	29585700	16460600	15104000
Serbien	10132300	17500600	11295800
Niederlande	790100	613100	659400
Italien	530300	451900	367200
Belgien	517600	370200	282300
Frankreich	340900	812900	3444400
Türkei	147100	193300	221900
Honig, auch künstlicher	301700	388300	191100
Im Januar bis November kamen aus:			
Chile	914300	1164100	709000
Kuba, Portorico	578800	558700	547500
Verein. Staaten v. Amerika	397600	306700	154700
Mexiko	296400	309800	151700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen	72400	76600	39800
Im Januar bis November nach:			
Niederlande	331000	338900	498900
Schweiz	197800	204700	95700
Cacaobutter	90400	79100	92900
Cacaopulver	13400	17100	8900
Im Januar bis November gingen nach:			
Schweden	20600	18600	13000
Verein. Staaten von Amerika	3500	16300	8500
Cacaomasse	41900	49300	18200
Im Januar bis November gingen nach:			
Niederlande	203100	173500	72000
Oesterreich-Ungarn	148400	151300	61500
Chocolade	61800	44000	28900
Im Januar bis November empfingen:			
Grossbritannien	147700	150800	162300
Verein. Staaten von Amerika	85300	25200	29300
Chocoladensurrogate	1300	1600	1800
Davon erhielten im Januar bis November:			
Oesterreich-Ungarn	6000	2300	2900
Russland	2600	2500	3300
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	42400	35700	36000
Davon gingen im Januar bis November nach:			
Grossbritannien	249900	262800	329600
Belgien	14800	19500	11600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	155200	201500	125700
Im Januar bis November gingen nach:			
Grossbritannien	228900	203000	173300
Niederländ.-Indien u. s. w.	118200	91900	109500
Britisch-Malakka	42300	153400	9500
Britisch-Südafrika	46000	88800	23600
Mandeln nach Grossbritannien.	500	4100	400
Honig, auch künstlicher	144100	91300	80400
Im Januar bis November gingen nach:			
Freihafen Hamburg	466300	182200	125000
Niederlande	37100	38300	25100
Vanille	200	100	200
Es gingen im Januar bis November nach:			
Oesterreich-Ungarn	1000	1300	900
Russland	900	1300	1000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	18300	12800	13100
Im Januar bis November erhielten:			
Schweiz	25500	8600	17900
Grossbritannien	7900	6600	15600

Amsterdamer Cacao-Bericht für 1903.

Auch in diesem Jahre erscheint wieder pünktlich ein Amsterdamer Cacaobericht für das Jahr 1903 der Firma S. W. Hoekstra (früher Firma B. Harrenstein), den wir, ins deutsche übersetzt, in folgenden Kreisen weitergeben wollen.

Amsterdam, den 31. Dezember 1903.

Wenn man die Lage des Cacaobohnenmarktes im verflossenen Jahre genau schildern wollte, so müsste man sie eine ruhige Fortsetzung des voraufgegangenen Jahres nennen.

Zu Anfang des Jahres 1903 war die Stimmung ziemlich fest, was jedoch infolge einer schleppenden Kauflust nicht lange anhielt; die Vorräte waren ziemlich gross und beträchtliche Anfuhren fanden statt, wodurch die Preise natürlich sehr gedrückt wurden. Die Konsumenten, die durch ihre Vorräte gedeckt waren, zeigten wenig Kauflust, da sie infolge der ununterbrochenen Anfuhren aller Provenienzen niedrigere Preise erwarteten.

Digitized by Google

Dies galt hauptsächlich für westindische und afrikanische Sorten.

St. Thomé war besonders zu den niedrigen Preisen sehr begehrt und viele schöne Posten wurden in unserem Markt verkauft.

Blanko-Verkäufe, die gedeckt werden mussten, trugen sehr viel dazu bei, dass die Preise für Guayaquil-Cacao in die Höhe stiegen; Arriba hielt sich, obgleich die Konsumenten sehr zurückhaltend waren, da sie auch für diese Provenienz niedrigere Werte erwarteten.

Afrikanische und westindische Cacaos schwankten im allgemeinen sehr wenig im Preise. Guayaquil-Cacao, besonders Sommer-Arriba, der durch den ungesunden Zustand der Blanko-Verkäufe eine Zeit lang hochgehalten wurde, musste doch endlich im Preise sinken, was jedoch keine allzugrossen Geschäfte im Gefolge hatte; die Stimmung blieb bis Ende des Jahres ziemlich fest. Machala ging langsam bis zu den von Reflektanten geforderten Preisen zurück, wozu natürlich ein grosses Quantum umgesetzt wurde; bis Ende des Jahres blieb diese Sorte Cacao sehr gefragt.

Trinidad war bei begrenzter Anfuhr dauernd in guter Frage.

Durch die Käufe der englischen Regierung zogen die Preise für einige Zeit etwas an.

Von Ceylon wurden beträchtliche Quanten zu sehr schwankenden Preisen losgeschlagen; vor allem wichen die mittleren Qualitäten sehr im Preise.

Im allgemeinen kennzeichnet sich das verflossene Jahr in bezug auf den Bohnenmarkt durch einen geregelten, obwohl nicht vollständigen Verkauf der Anfuhren auf den verschiedenen Märkten zu oft niedrigen Preisen. Wir schliessen daher mit einer besseren Lage als früher zu Preisen, die, da die Blanko-Deckungen erledigt sind, als vorläufige Preisbasis angesehen werden können.

Der Import betrug von:

	1902	1901	1900	1899	1898
	tons	tons	tons	tons	tons
Holland	14666	14373	11815	14300	13900
England	26392	23740	23878	19640	19122
Frankreich	39746	32849	32752	40600	35450
Hamburg	27833	24792	27152	28385	18499

Java-Cacao.

Im Anschluss an den vorjährigen Bericht folgt nachstehend wieder ein Spezialbericht dieser Provenienz für 1903 mit den einzelnen Auktionsabläufen.

In dem Jahresberichte über 1902 teilten wir mit, dass Versuche zur Tilgung der Mottenplage und der Helopeltis-Wanzen-Plage mit allen zu Diensten stehenden Mitteln gemacht würden und heute können wir zu unserer Genugthuung melden, dass die eingeleiteten Versuche nicht ohne Resultat geblieben sind. Den betreffenden Herren und den die Angelegenheit unterstützenden Anstalten muss für die mit Kraft und Energie geleitete Riesenarbeit herzlich gedankt werden.

Das Vorjahr schlossen wir mit einer guten Nachfrage für prima und mittlere Sorten und Verkauf von ordinärer Ware zu Tagespreisen; 1903 fing mit derselben Steigung für prima Qualitäten an, Mittelsorten waren ziemlich gut gefragt, während ordinäre Ware leblos war und nur zu sehr niedrigen Preisen Käufer finden konnte.

Die Januar-Auktion brachte nur 1512 Sack infolge des begrenzten Vorrates in erster Hand. Diese Auktion hatte wegen der durch den Streik der Transport-Lager-Arbeiter gedrückten Stimmung einen weniger günstigen Verlauf; prima Sorten (wirklich prima waren mit 54 cents taxiert) wurden mit 1—2 cents über Taxe bezahlt, Mittelsorten gingen schleppend zu Preisen unter Taxe weg, für geringe Qualität war keine Kauflust.

Die März-Auktion, die 1161 Sack brachte, hatte ebenfalls keine Kauflustigen angelockt; Ia. Sorten gingen schlank zu 2—3 cents über Taxe, die für wirklich prima Ware 51 bis 53 cents war, weg; einzelne Mittelsorten wurden ebenfalls über Taxe bezahlt, ordinäre Ware hatte keine Aufmerksamkeit.

Die April-Auktion brachte mit 1631 Sack mehr Leben. Anfangs waren Käufer etwas zurückhaltend, jedoch wurde die Stimmung bald besser. Prima und mittlere Sorten wurden zu und auch über Taxe losgeschlagen, prima lief bis 54¾ cents und mittel brachte es bis zu 38—40 cents; genau so wie in den vorigen Auktionen war die Frage für ordinäre Sorten sehr gering und das ganze Angebot wurde denn auch nur zu niedrigeren Preisen verkauft

Die Juni-Auktion zeigte bei 1369 Sack Angebot wenig Veränderung. Ia. Qualitäten waren 1—2 cents über Taxe, Mittelsorten, fast nicht angeboten, gingen über Taxe ab; ordinäre kamen nicht in Frage. Im allgemeinen war der Ablauf sehr ruhig.

Die Juli-Auktion gestaltete sich mit 1593 Sack etwas günstiger. Gute prima Sorten wurden zu 2—4 cents über Taxe flott verkauft; für prima Sorten bezahlte man 57 cents und Mittelsorten gingen flott zu Taxpreisen ab, einige Partien darunter; ordinär war wieder ungefragt und nur einige Loose wurden an den Mann gebracht.

Die September-Auktion ging mit 1131 Sack in derselben Stimmung der Juli-Auktion fort und zeichnete sich hauptsächlich durch Nachfrage für prima Sorten aus, die hoch, unge-

Digitized by Google

fähr 3—4 cents über Taxe, die selbst 57¾ cents war, bezahlt wurden; gute Mittelsorten wurden ebenfalls gut bezahlt, ordinäre waren wenig gefragt. Nach dieser Auktion sind noch verschiedene Partien von prima, mittel und ordinären Sorten zu kulanten Preisen gemacht worden.

Die Oktober-Auktion umfasste 3724 Sack, brachte aber kein günstiges Resultat, da der Ueberfluss von Ia. Sorten im Vergleich zu den früheren Auktionen sehr drückend auf die Kauflust wirkte. Prima Sorten wurden zu 1—2½ cents unter Taxation verkauft, Mittelsorten gingen durchschnittlich zu Taxe ab, geringe Qualitäten fanden wieder keine Käufer.

Die Dezember-Auktion schloss das Jahr mit einem Quantum von 5000 Sack und verlief für Verkäufer nicht gerade günstig. Die sonst so begehrten Ia. Sorten waren recht vernachlässigt und wurden grösstenteils zurückgezogen, mittel stand etwas besser in Frage und wurde zu Preisen unter Taxe verkauft, während ordinär gänzlich leblos war.

Nach der Auktion wurden noch verschiedene Partien sowohl von prima als auch von mittleren und geringen Sorten Java zu befriedigenden Preisen losgeschlagen. Prima Java war auf ± 50 cents gekommen.

Wie man aus den in den Auktionen angebotenen Quanten ersehen kann, waren die Zufuhren in den ersten Monaten infolge der auf Java herrschenden ungünstigen Lage sehr klein. Gegen Ende des nunmehr verflossenen Jahres änderten sich die Verhältnisse auf Java und grössere Zufuhren von meistenteils guter Qualität wurden verladen; diese Quanten waren jedoch viel zu gross, um von Konsumenten und Händlern flott aufgenommen zu werden. Aus diesem Grunde ergab dann wohl auch die letzte Dezember-Auktion einen so ungünstigen Verlauf. Der Umstand, dass die Zufuhren von Java in Anbetracht der Ernte nunmehr abnehmen werden, wird sicher dazu beitragen, um hoffentlich wieder eine geregelte Realisation eintreten zu lassen.

Für das Jahr 1904 sind folgende Auktionen angesetzt:

27. Januar
9. März
20. April
8. Juni
20. Juli
31. August
12. Oktober
23. November.

Von Java-Cacao haben wir folgende Quanten empfangen:

21 200	Sack	in 1903
11 000	»	» 1902
22 100	»	» 1901
19 200	»	» 1900
16 850	»	» 1899
16 500	»	» 1898
13 800	»	» 1897

Surinam-Cacao.

Die begrenzten Anfuhren fanden in Auktion oder unter der Hand regelmässig Käufer. Die dafür erzielten Preise hielten im allgemeinen gleichen Schritt mit dem Markte und brachten je nach Qualität 33—38 cents pro ½ Kilo. — Der Vorrat ist augenblicklich gleich null. — Die Surinamsche Cacaokultur hat sehr durch die Krullotenplage und durch ungünstige Wetterverhältnisse zu leiden gehabt und viel von der Ernte verloren; es sind sofort durchgreifende Maassregeln ergriffen worden, um der so sehr gefürchteten Plage Einhalt zu thun. In vielen Plantagen kann man schon von einem günstigen Erfolg sprechen, auch hat sich das Wetter nunmehr gebessert. Es ist der Herzenswunsch aller Interessenten dieser Cacaokultur, dass die Natur weiterhin nutzbringend zur Hilfe kommen möge.

Ernte.

Nachstehende Tabelle giebt eine kleine Uebersicht der Ernten verschiedener Provenienzen. Sie betrug z. B. von:

						tons
Ecuador	vom	1.	Jan.	-15.	Dez. 1903	20138
	gegen	1.	»	-15.	» 1902	20696
	»	1.	»	-15.	» 1901	20207
Trinidad	vom	1.	»	-3.	» 1903	11950
	gegen	1.	»	-3.	» 1902	13434
	»	1.	»	-3.	» 1901	8850
St. Thomé	vom	1.	»	-30.	Nov. 1903	18522
	gegen	1.	»	-30.	» 1902	15246
	»	1.	»	-30.	» 1901	14033
Bahia	vom	1.	»	-31.	Okt. 1903	11116
	gegen	1.	»	-31.	» 1902	12074
	»	1.	»	-31.	» 1901	10199
Surinam	vom	1.	»	-30.	Sept. 1903	—[1]
	gegen	1.	»	-30.	» 1902	2245
	»	1.	»	-30.	» 1901	2571
Ceylon	vom	1.	»	-16.	Nov. 1903	2262
	gegen	1.	»	-16.	» 1902	2101
	»	1.	»	-16.	» 1901	1780
						Picols[2]
Java	vom	1.	Jan.	-30.	Sept. 1903	18743
	gegen	1.	»	-30.	» 1902	10252
	»	1.	»	-30.	» 1901	15436
	»	1.	»	-30.	» 1900	14752
	»	1.	»	-30.	» 1899	12678

1) Da mehrere Aufgaben ausgeblieben sind, so kann ich nur die Zahlen vom 1. Jan. bis 31. Juli 1903 mit 1733 tons gegen 2078 tons in 1902 aufgeben.

2) 1 Picol = ca. 60 Kilo.

Digitized by Google

Hiervon verschiffte Java direkt nach:

1. Jan. bis 30. Sept.	Holland picols	Singapore picols	Andere Länder picols	Total picols
1903	12916	5257	570	18743
1902	7472	2770	10	10252
1901	13128	2308	—	15436
1900	11643	3096	13	14752
1899	10319	2237	122	12678
1. Jan. bis 31. Dez. Total				
1902	9921	3706	10	13637
1901	15468	2982	—	18450
1900	14948	3652	13	18613
1899	13175	2681	172	16028

Konsum.

Hierüber bringen wir einige Zahlen, die für sich sprechen. Der Konsum betrug in:

Frankreich	1902	19249 tons
	1901	17914 »
	1900	17463 »
Amerika	1902	18940 »
	1901	18100 »
	1900	16160 »
England	1902	20701 »
	1901	19209 »
	1900	17157 »
Deutschland	1902	18940 »
	1901	18517 »
	1900	19254 »

Ausser diesen Quantitäten, welche sich nur für unpräparierten Cacao verstehen, wurden z. B. noch an präpariertem Cacao importiert von:

England	1902	78100 Cwt.
	1901	74840 »
	1900	70260 »
Deutschland	1902	543200 Kilo
	1901	597600 »
	1900	711900 »

Ausfuhr.

Diese betrug von:

	1902 tons	1901 tons	1900 tons	1899 tons	1898 tons
Ecuador	21130	20675	15945	22520	19110
St. Thomé	17500	15780	13013	12948	9020
Trinidad	14852	9770	13348	11075	9645
Venezuela	9000	6250	9200	8500	8150
Bahia	16491	13377	12831	8276	7730
Para	4415	2855	2952	5653	2663
Grenada	5535	3846	5280	3980	4200
Surinam	2355	3163	2927	3860	2830
Ceylon	2580	2160	1330	1833	1678
Java	818	1107	1269	960	915

Sichtbare Vorräte.

	Frankreich 31. Oktober tons	England 30. Novbr. Sack	Deutschland (nur Hamburg) 30. Novbr. Sack
1903	19346	59698	23535
1902	15889	60810	14642
1901	10989	90158	14300
1900	12170	103120	23973
1899	15250	91803	14344

und ferner hier in erster Hand ± 7500 Sack Java-Cacao.

Cacaobutter.

In diesem Jahre kamen ± 845 tons »Van Houtens« Cacaobutter in Auktion, die im Durchschnitt ± 62 cents pro ½ Kilo erzielten. Im Vergleich zu früheren Jahren waren die Preisschwankungen sehr gering; sie wechselten zwischen 58—67 cents. Selbst in jeder Auktion für sich schwankten die Preise nur wenig.

Von anderen holländischen Fabrikanten brachte »De Jong« ± 150 tons, »Bensdorp« nur ab und zu und »Helm« verschiedene Quanten in Auktion, die ganz oder teilweise, je nach Kauflust, zu befriedigenden Preisen verkauft wurden.

Von ausländischer Cacaobutter kamen die Marken »Mignon« und »Merkurstab« und ferner markenlose holländische und deutsche Cacaobutter in Auktion, die teilweise im Verband mit den Hauptmarken zu guten Preisen losgeschlagen worden sind.

Hochachtungsvoll
S. W. Hoekstra,
Makler.

Cacao, welcher hier öffentlich an den Markt gebracht worden ist.

	Java Ballen von ±50kg	Surinam Ballen von ±80—100kg	Div. andere Sorten Ballen	Total Ballen
1903	15059	494	—	15553
1902	13144	617	—	13761
1901	19938	635	290	20863
1900	18661	744	210	19615
1899	16353	1227	205	17785
1898	17640	977	387	19004
1897	13260	1658	761	15679

Neues über Gummiproduktion.

Als Beiheft zum »Tropenpflanzer« (Organ des Wissenschaftlichen Komitees) ist in diesem Monat eine kleine Arbeit von Dr. E. Dürkop erschienen: »Die Nutzpflanzen der Sahara«. — Zu diesen Nutzpflanzen gehören Gummisorten, die in unserer Industrie vielfach verarbeitet werden. Wir glauben daher recht zu thun, wenn wir daraus einen kleinen Auszug bringen; wir sind ja gerade in einer

Digitized by Google

Zeit, in der der Gummi, Arabicum wie Sandarak, eine flotte Verwendung findet.

Um die Sahara und die angrenzenden Gebiete in wirtschaftlicher Beziehung zu charakterisieren, soweit nützliche (wildwachsende) Pflanzen in Betracht kommen, wird es angebracht sein, einige Produktionsgebiete dieser nützlichen Gewächse herauszuarbeiten. Unter nützlichen Wüstenpflanzen will ich solche verstanden wissen, die entweder im Welthandel oder im Leben der Eingeborenen eine Rolle spielen, jedoch Futterpflanzen, die dem Menschen, wenn auch nur indirekt, Nutzen bieten, sowie Arzneigewächse, soweit sie nur von Eingeborenen angewandt werden, nicht berücksichtigen. Ueber viele Gebiete indes kann aus Mangel an nötigem Material heute noch nichts gesagt werden.

I. Gummi.

Man kann drei Produktionsgebiete unterscheiden, in denen das von Akazien ausgeschwitzte Gummi arabicum als Produkt nicht kultivierter Pflanzen einen für die Ausfuhr wichtigen Gegenstand bildet.

A. Senegambien.

Im Norden des Senegal umfasst dies Gebiet, dessen Grenze hier ungefähr mit der des Akazienwaldes (s. o.) zusammenfällt, die Länder der Trarza, Brakhna und Idowiche, zieht sich durch El Hodh und südlich von Arauan bis jenseit Timbuktu hin, wo die Ostgrenze zu setzen ist, und reicht im Süden bis aufs Hochland.

Das Gummi tritt freiwillig aus, und seine Sekretion wird hervorgerufen durch zahlreiche glühende Winde, die Risse in der Rinde entstehen lassen, aus denen dann das Gummi sofort herausquillt; Einschnitte sind hier wie in der ganzen Sahara unbekannt. Der Ertrag der Gummiernte unterliegt Schwankungen, die durch die Witterung veranlasst werden; für eine gute Ernte sind reichliche Feuchtigkeitsmengen (etwa 400 mm) im Juli, August und September und dann folgende trockene und glühende Wüstenwinde nötig. Letztere beginnen im November zu wehen, zu welcher Zeit dann auch die Ernte anfängt, und diese dauert bis in den Mai. Die Elefanten können in den Gummiplantagen durch Umreissen der Bäume, die Paviane und Antilopen durch Fressen des Gummis zeitweise grossen Schaden anrichten. Die Qualität des Gummis richtet sich nach der Akazienart, von der es stammt. Das beste Gummi trifft man hier an der Grenze der Wüste, es stammt von der Acacia Verek G. P. R. und heisst »g o m m e S e n e g a l b a s d u f l e u v e«, da das meiste aus dem Distrikt Podor am unteren Senegal stammt. Das schlechthin »Senegalgummi« genannte (zum Unterschiede von dem Gummi arabicum, dass zwar von derselben Akazienart, aber aus Kordofan stammt) besteht aus klaren, glänzenden, gelblichen, harten, 4 cm und darüber grossen, kugeligen, selten eckigen Stücken mit muscheligem Bruch und ist nicht irisierend. Aeusserlich hat es durch die Wüstenwinde ein gänsehäutiges Aussehen erhalten, besitzt aber auch einen Teil thränenförmiger Stücke, von den Franzosen »baquaque« genannt. Es löst sich im Wasser hell auf, ist sehr ausgiebig und daher teurer als die beiden geringeren Sorten. Diese sind durch Einlagerung gerbstoffhaltiger Körper gefärbt und kommen als »gomme Galam« oder »gomme Senegal haute fleuve« und »Sallabreda« in den Handel. Das G a l a m g u m m i hat ein glattes, glasiges Aeussere, löst sich dunkel auf, ist wenig ausgiebig und schäumt zudem sehr stark. Die dritte Qualität »S a l l a b r e d a« kommt nur in kleineren Quantitäten in den Handel. Sie gleicht dem ägyptischen Talkgummi, löst sich dunkel auf, hat wenig Ausgiebigkeit und erzielt geringe Preise. (Die aus dem englischen Niggergebiet als »N i g g e r - G u m« auf den Liverpooler Markt gebrachte Gummisorte, teils dem Galamgummi äusserlich ähnlich, teils dem südwestafrikanischen, sogenannten »Cap-Gum«, gleich, besteht aus weissen, aber glasigen Stücken, weist gewisse Mängel in der Löslichkeit auf, enthält dazu eine grosse Quantität Arabinsäure und schäumt kolossal. Die Ursache des Schäumens ist bis jetzt noch nicht festgestellt; man hat diesen Mangel durch Zusatz von angekochter Milch oder Terpentinöl zu beseitigen versucht. Die beiden geringeren Sorten stammen von Acacia albida Del. und Acacia vera syn. arabica Willd. sowie von anderen Arten, wie Acacia tomentosa, Acacia adstringens, Acacia fasciculata, Acacia Nebouel Baill., Acacia Seyal Del.

Es mag hier ein kurzer geschichtlicher Ueberblick der Entwickelung des Senegalhandels am Platze sein. Nachdem 1779 der Senegal wieder französische Kolonie geworden war, wurde das Privilegium des Gummihandels am 1. Juli 1784 der Compagnie de la Guyane erteilt, die es aber schon 1785 der Compagnie de la Gomme abtrat. 1786 nahm diese den Titel einer Compagnie du Sénégal an, wurde aber am 23. Juli 1791 durch ein Dekret der Assemblée constituante aufgehoben, und der Handel allen Franzosen freigegeben Die Compagnie commerciale et agricole de Galam et de Ouala und andere monopolisierten 1824 wieder den Handel für sich am oberen Senegal, und noch vor dem Dekret vom 22. März 1880, durch welches der Handel auf dem Flusse freigegeben wurde, existierten fünf verschiedene Handelskategorien. Heute ist es jedem erlaubt, auf dem Senegal Handel zu treiben.

Die Ausfuhr des Senegalgummis geschieht über St. Louis und Rufisque und teilweise über Freetown; Hauptstapelplatz in Frankreich ist Bordeaux. Ein Teil des Gummis stammt auch aus der Wüste und wird von den Eingeborenen herangebracht, ein anderer aus Timbuktu; dieses brachte früher viel Gummi auf dem Ueberlandwege durch die Wüste nach Mogador, in neuester Zeit geht aber das meiste infolge des um zwei Drittel zurückgegangenen Preises sowie der Besitzergreifung von Timbuktu durch die Franzosen nach Senegambien. Die Verpackung geschieht in Säcken aus Jute und ungegerbter Ochsenhaut, die 70 bis 120 kg zu fassen vermögen. Der Ankauf durch die Handelshäuser zu St. Louis von den Eingeborenen geht nach D o n n e t folgendermaassen vor sich:

1. Entweder gibt man einem schwarzen Händler eine bestimmte Summe Geldes, dieser fährt den Fluss oft bis Mediné hinauf und tauscht seine Waren gegen Gummi ein,

2. oder man beauftragt einen Weissen, für sich Gummi aufzukaufen, das man ihm dann in Podor zum Tageskurs wieder abkauft. — Die Eingeborenen tauschen Säcke voll Gummi gegen Waren oder silberne Fünffrankenstücke ein.

Die Erntezufuhr des »gomme Senegal bas du fleuve« geschieht im Frühjahr, während das Galamgummi im Herbst auf den Markt kommt; zuweilen wird auch zweimal im Jahre geerntet. — Das Ergebnis der Gummiernte richtet sich stets nach der allgemeinen Marktlage und Nachfrage, indem man, wenn gute Preise erzielt werden, möglichst viel einsammeln und nach Bordeaux oder Marseille auf den Markt bringen lässt, vorausgesetzt, dass nicht grössere Posten durch die Spekulation aufgekauft und anderswohin verschifft werden.

Grosse epidemische Krankheiten, wie seit einigen Jahren Pocken und Fieber, sowie die Absperrungsmassregeln der französischen Regierung machten zeitweise einen günzlichen Mangel an Vorräten zur Thatsache. Aber seit etwa 18 Jahren wurde nicht mehr die hohe Ausfuhrziffer wie in den achtziger Jahren

Digitized by Google

erreicht, wo die seit dieser Zeit im Handel neu auftretende persische Gummiprovenienz von den Hauptkonsumenten des Senegalgummis diesem der Billigkeit wegen vorgezogen wird und jetzt ausschliesslich deren Zwecken dient.

B. Länder am Nil.

Das Produktionsgebiet umfasst folgende Länder: östliches Darfur, Kordofan, Sennar, Gedarif (ein selbständiges Wüstensteppengebiet). Flussgebiete des Bahr-el-Asrak, Rahad, Dinder und Atbara, soweit sie der Steppe und Wüstensteppe angehören, und südlichere Länder bis zur Grenze der äquatorialen Provinz. Man unterscheidet hier eigentlich nur zwei Qualitäten. Die beste Sorte, hier H a s s a p genannt, stammt von Acacia Verek G. P. R. (syn. Acacia Senegal Willd.); sie ist das offizinelle Gummi arabicum und wird nur in Kordofan gesammelt. Die Acacia Verek G. P. R. bildet grosse Waldungen im Osten Darfurs und in Kordofan, wo sie nicht allein auf die Steppe beschränkt ist, sondern auch die Wüstensteppe bewohnt. Das Kordofan- oder arabische Gummi besteht aus rundlichen, weissen oder blassweingelben, undurchsichtigen, leicht zerbrechlichen Stücken von der Grösse einer Erbse bis zu der einer Walnuss. Der Bruch ist kleinmuschelig, spaltig und irisierend. Im Gegensatz zum Senegalgummi ist es im Geschmack nicht säuerlich und deshalb zu pharmazeutischen Präparaten geeignet. Auf dem Chartumer Gummimarkte unterscheidet man von diesem hellöslichen Hassapgummi noch zwei Arten: 1. das weiche, von der Sonne am Stamm gereifte Gummi als Kordofan- und 2. das glasige, kugelige, in den Säcken nachträglich gereifte, meist in den Distrikten an der Grenz der äquatorialen Provinz gesammelte Gummi als Chartumgummi. Die andere Qualität, G h e g i r a oder T a l k a genannt, ist sehr minderwertig, häufig mit Sand, Holz und Steinchen vermischt, und löst sich dunkel auf. Sie stammt aus dem Sennargebiet. Ausserdem kommt noch eine Qualität, G e d a r i f, vor, die aus der Landschaft Gedarif stammt und von Acacia stenocarpa, Acacia fistula Schwf. (ssofar) und einigen Varietäten der Acacia Seyal Del. (Talh) ausgeschwitzt wird. Es wird auch im Gebiet des Atbara bei Kassala gesammelt, von wo es auf den Markt zu Suez kommt.

Heute giebt es zwei Märkte für das aus dem ägyptischen Sudan ausgeführte Gummi arabicum, nämlich Suez und Chartum, sowie für die Niltransporte Kairo wegen des demselben immer noch eingeräumten zollfreien Lagers. Wenn aber die Bahn Berber—Suakin fertiggestellt sein wird, wird sich der ganze Handel nach Suakin ziehen.

Eine Zeitlang, nämlich damals, als Aegypten seine Provinzen am oberen Nil verloren hatte, gelangte nur wenig Gummi über die Häfen am Roten Meer zur Ausfuhr. Nach der Wiederherstellung geordneter Zustände wird Gummi in solcher Menge ausgeführt, dass der Preis dieses Artikels heute enorm gesunken ist. Ueber die jetzige Marktlage in Gummi arabicum vgl. »Tropenpflanzer« 1903, S. 186, S 231/232 und S. 333, wo auch einige Ausfuhrzahlen angegeben sind.

In der ägyptischen Wüste wie im Niltal wird das Gummi nur zum Hausgebrauch gesammelt oder doch in geringer Menge exportiert.

C. Marokko.

Im Süden Marokkos haben wir den dritten nordafrikanischen Produktionsbezirk von Gummi arabicum, mit dem die verschiedenen anderen Gummiarten nämlich Sandarak, Euphorbium und Ammoniakum, zusammenfallen. Ausserdem soll auch noch kurz auf den Arganbaum eingegangen werden, der in diesem Bezirk heimisch ist und im Leben der Marokkaner eine grosse Rolle spielt.

a. Gummi arabicum.

Das braune Berbergummi (Amrad) stammt von der Acacia gummifera Willd., die besonders häufig im südlichen und westlichen Marokko bis zum Wadi Sushinab ist; hauptsächlich in den Provinzen Blad Hamar, Rahamna und Sus finden sich grosse Bestände dieser Art. In der Gegend von Demnet wird das Gummi viel gesammelt. Zur Ausfuhr gelangt es über Mazagan und Saffi; der Wert der über diese beiden Orte exportierten Gummimengen beträgt:

Mazagan:		Saffi:	
1880 . . .	31 460 Mk.	1880 . . .	88 000 Mk.
1883 . . .	67 880 „	1883 . . .	190 000 „
1884 . . .	120 640 „	1884 . . .	264 000 „
1897 . . .	65 400 „	1896 . . .	74 300 „
1898 . . .	65 380 „	1897 . . .	97 500 „
1899 . . .	29 760 „	1898 . . .	45 700 „

Ferner kommt über Mogador neben dem Mogador Amrad noch ein dem Kordofangummi ähnliches, aber schäumendes Mogadorgummi, sowie das Timbuktugummi zur Ausfuhr. Schon oben hatte ich erwähnt, dass ein Teil des Senegalgummi durch Karawanen nach Marokko, speziell Mogador, gebracht wird. Allerdings hat diese Ueberlandbeförderung in letzter Zeit beträchtlich abgenommen, einmal weil Timbuktu-Handel durch die Franzosen nach dem Senegal hingelenkt wird, dann aber, weil der Preis des Gummis gesunken ist und die hohe Fracht nicht mehr gut trägt. Zusammen mit diesen, aus den Senegalgebieten stammenden Gummi gelangt das in dem Seguia el Hamra gewonnene nach Marokko. Ob auch aus anderen Gegenden der westlichen Sahara Gummi nach Marokko gebracht wird, konnte ich nicht fest stellen.

Lange Zeit wurden Senegal- und Amradgummi in eine Rubrik gestellt; die englischen Konsularberichte unterschieden beide Artikel vom Jahre 1887 an, während es die deutschen erst viel später tun.

Der Hauptabnehmer dieser und der anderen Gummisorten ist England, nur ein geringer Bruchteil kommt nach Deutschland.

b. Sandarak.

Das Sandarakharz stammt von einem Nadelholze der Callitris quadrivalvis Vent., die in den Gebirgen des westlichen Nordafrika von Tunesien bis Marokko verbreitet ist und deren dauerhaftes Holz, im Altertum einst mit fabelhaften Preisen bezahlt, noch jetzt gern zu Möbeln, Bauten u. a. verwandt wird. Das Harz wird jetzt nur aus Mogador, früher auch aus einigen anderen Häfen Marokkos, verschifft, so dass der Produktionsbezirk auch hier im südlichen Marokko liegt. Man benutzt es zu Firnissen, Polituren und Räucherpulvern; reibt man radierte Stellen auf Papier mit dem Sandarakpulver, so kann man darauf schreiben, ohne dass die Tinte ausläuft. Auch in der Medizin wurde es früher gebraucht.

Das Sandarakharz bildet längliche, spröde, blassgelbliche bis fast bräunliche, aussen weisslich bestäubte, im Bruch glasglänzende und undurchsichtige Körper vom Durchmesser 1.066, die beim Kauen nicht erweichen, sondern sich sandig zerkauen, balsamisch harzig, etwas bitter schmecken, beim Erwärmen balsamisch und etwas terpentinartig riechen, in Alkohol fast ganz und in Terpentin zum Teil löslich sind und bei 145° schmelzen.

Digitized by Google

Cacaobutter.

Bericht vom 5. Januar 1904.

Durch die heutigen Auktionen hat die Marktlage keine Veränderung erfahren, trotzdem Van Houtens Butter etwas billiger weggegangen ist. Diese Marke hat im Durchschnitt rund 62 cents erzielt, gegen 63¾ im Dezember und 67⅓ im November. Wir stehen heute genau auf dem Durchschnittspreise des vorigen Jahres. Von den vorgeführten 16 000 Kilo Nebenmarken hat die Marke Dejong 59½ cents gebracht, während von der Mignonbutter nur drei Kavelinge zu gleichen Preisen verkauft, oder doch als verkauft gebucht, worden sind.

In London wurden 90 tons Cadburybutter verkauft; hier ist der Preis von 12½ im Dezember auf 11⅞ pence zurückgegangen. Van Houten hat, auf 100 Kilo gerechnet, also rund 5 Mk., Cadbury hat 11 Mk. weniger erzielt als im Dezember, die Nebenmarken sind nur um ¼ cent, also um 1 Mk. pro 100 Kilo, billiger verkauft worden. Eben darin und darin, dass die sichtbaren Vorräte im Verhältnis zum vorigen Jahre ganz bedeutend kleiner sind, sehen wir die Berechtigung zu der Charakteristik, die wir oben im ersten Satze geben. Denn, wie schon öfter von uns behauptet, nicht die beiden in öffentlichen Auktionen regelmässig erscheinenden Marken »Van Houten« und »Cadbury« bestimmen die Preise; viel grösseren Einfluss haben die Nebenmarken, die sich durch viele offene und verdeckte Kanäle auf den Markt (oft zu unmarktmässig hohen, noch öfter zu unmarktmässig niedrigen Preisen) drängen. In den Preisen, die für Van Houtens Butter in den Auktionen bezahlt werden, erhalten die freihändigen Sorten nur immer eine Monatszensur, eine gute, wenn alles seinen geordneten Gang gegangen, eine schlechte, wenn mit den Forderungen hüh und hott gefahren worden ist.

Auch in Hamburg hatte man heute wieder, auf dem Papier, 16 000 Kilo aus sechs Fabriken öffentlich zur Auktion gestellt, davon blieben 11 000 Kilo ganz ohne Interesse; 2000 Kilo »Wittenberg«, 5000 Kilo »Thurm & Wunder«, 2000 Kilo »Mohr«, 2000 Kilo »Gaedke«. Von 3000 Kilo »Gartmann« sollen bei 195—196 Mk. 1000—1500 Kilo wirklich verkauft sein und 2000 Kilo »Crefeld« hat der verkaufende Makler bei 192½ behalten. — Wir enthalten uns aller Kritik.

Allerlei.

Thomé-Cacao. Vom 5. bis 12. Dezember wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

166 000	Mk.	nach	Liverpool
160 000	»	»	Hamburg
65 700	»	»	Antwerpen
14 500	»	»	Rotterdam
7 500	»	»	Valencia
6 800	»	»	St. Petersburg
3 100	»	»	Genua
3 100	»	»	Triest
3 000	»	»	Madrid
zus. 429 700	Mk.		

Wechselburg (Sa.), A.-H. Rochlitz. Elise Schmidt eröffnete Rochlitzerstr. 115 ein Spezialgeschäft in Kaffee, Cakao, Thee und Zuckerwaren. (K.)

Plauen i. V. Herr Emil Vollmer eröffnete Fürstenstrasse 22 ein drittes Geschäft in Chocolade, Cacao, Thee und Konfitüren. (K.)

Die Rudolstädter Firma F. Ad. Richter & Co. versendet an ihre Kundschaft ein Rundschreiben folgenden Inhalts:

»Es vergeht fast keine Woche, in der nicht von den Ortspolizeibehörden Deutschlands eine Reihe Strafanträge wegen Verfälschung von Chocoladen, Chocoladewaren und Cacaos durch Surrogate und minderwertige Fettzusätze gestellt werden, wodurch empfindliche Strafen den Detaillisten oder den Fabrikanten getroffen haben und das mit Recht.

Aber auch bei der Verarbeitung von Mehl-Chocoladen können, trotzdem gesetzlich dieser Zusatz zulässig ist, beim Formen, Etikettieren und Einpacken in der Fabrik, ebenso auch beim Verkauf, trotz aller Vorsicht Irrtümer unterlaufen, die sowohl für den Fabrikanten, als auch für den Detaillisten und zwar für letzteren in erster Linie Strafen und Unannehmlichkeiten zur Folge gehabt haben. Die Fabriken wie auch die Kleinhändler sind aber nur dann vor Misshelligkeiten mit Sicherheit geschützt, wenn die Herstellung von Mehl-Chocoladen ganz und gar ausgeschlossen wird, und alle zur Verarbeitung gelangenden Chocoladen-Massen rein sind, ganz gleich, ob sie für Tafel-Chocoladen, Krümel, Plätzchen, Zigarren, Figuren, Phantasie- und Creme-Artikel, Ostereier und -Hasen verwendet werden.

Alle in Betracht kommenden Umstände sprechen aber mehr denn je dafür, dass man auch vorzugsweise im Interesse des konsumierenden Publikums mit der Fabrikation der Mehl-Chocoladen völlig bricht. Wir konnten uns hierzu um so leichter entschliessen, als wir bisher schon diesen Zusatz auf ein Minimum eingeschränkt hatten.

Vom Januar 1904 an werden wir deshalb aus den angeführten Gründen nur noch reine Chocoladen und Chocoladen-Waren (ausgenommen sind die Suppen- und Chocoladen-Mehle) herstellen lassen.

Wir geben uns der Hoffnung hin, dass unser Vorgehen insbesondere von Detaillisten freudig zustimmend begrüsst werden wird, da ihnen durch diese absolute Sicherheit beim Ein- und Verkauf von Chocoladen

Digitized by Google

mancherlei Sorge und Aerger erspart bleibt. Ebenso wird das konsumierende Publikum sehr bald die Wohlthat zu würdigen wissen.‹

Wien. Die Erste Wiener Kakes-Bisquit-Fabrik Charles Cabos, hat XIII., Baumgarten, Seckendorfstr. 5, ein Verschleiss-Magazin errichtet. (K.)

Ichendorf i. Rhld. Rheinische Nährmittelwerke, Aktien-Gesellschaft in Liquidation, beruft auf den 9. Januar 1904 eine ordentliche Generalversammlung ein. (K.)

Neue Firma. G. Davite & Co., Chocoladen- und Konfitüren-Fabrik, Turin. Kapital 19 000 Lire. Dauer fünf Jahre. (K.)

Gestorben: Herr Honigkuchen-Fabrikant Johannes Hartwich in Breslau. (K.)

Plauen i. V. Helene, verw. Hofmann eröffnete Brückenstrasse 3 ein Cacao-, Chocolade und Konfitüren-Geschäft (K.)

Versendung von Briefeinlagen an Agenten. Das Leipziger Schöffengericht hatte im Sommer dieses Jahres ein Urteil gefällt, dass die Versendung der Korrespondenzen einer Firma mit ihren Kunden als Einlagen in die an den Agenten der Firma am Orte der Kunden gerichteten Briefe und die Weiterbeförderung derselben an die Kunden durch den Agenten den Bestimmungen des § 1 des Postgesetzes zuwider laufe, hatte die Porto-Ansprüche der Postverwaltung anerkannt und demgemäss die Angeklagten verurteilt. Dieses Urteil ist nunmehr in der zweiten Instanz, wie der Verband reisender Kaufleute Deutschlands den Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin mitgeteilt hat, aufgehoben worden.

In das Handelsregister **Schöneberg** wurde eingetragen: Bei Nr. 21 497 (offene Handelsgesellschaft Thon & Münch Kommissionsgeschäft für Lebensmittel, Schöneberg): Der Kaufmann Theodor Münch ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. Gleichzeitig ist der Kaufmann Ernst Wilhelm Thon jr., Schöneberg, in die Gesellschaft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Firma ist in Thon & Co. geändert.

Gelsenkirchen. Handelsregister B des Kgl. Amtsgerichts zu Gelsenkirchen. Unter Nr. 48 ist die Firma: Automaten-Restaurant, Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu Gelsenkirchen am 16. Dezember 1903 eingetragen worden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 24. November 1903 errichtet. Zweck des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb automatischer Verkaufsstellen von Speisen und Getränken in den von der Gesellschaft im Hause des Wirts F. W. vom Dorff zu Gelsenkirchen, Bahnhofstrasse 64, gemieteten Räumen. Das Stammkapital beträgt 38 000 ℳ. Die Dauer der Gesellschaft ist unbeschränkt. Zum Geschäftsführer ist der Wirt Friedrich Wilhelm vom Dorff zu Gelsenkirchen bestellt.

Sprottau. Im Handelsregister Abteilung A ist heut bei der unter Nr. 54 eingetragenen Firma vormals A. Neumann'sche Stärke-, Syrup- und Zuckerfabrik Th. Collenberg-Wichelsdorf eingetragen worden, dass die Firma in: Vorm. A. Neumann'sche Stärke-, Syrup- und Zuckerfabrik Th. Collenberg's Nachfolger Paul Löbe geändert ist. Zugleich ist der Fabrikdirektor Paul Löbe-Wichelsdorf als Inhaber der Firma eingetragen worden.

Sprottau, den 11. Dezember 1903.

Königliches Amtsgericht.

München. In das Handelsregister wurde eingetragen: ›Münchener Bonbons- und Zuckerwarenfabrik Josef Stiegelmayer‹. Sitz München.

Merseburg. Ueber den Nachlass des am 14. September 1903 zu Keuschberg verstorbenen Konditors Karl Eduard Brüggemann ist am 14. Dezember 1903, Vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet und der offene Arrest erlassen. Der Kaufmann Paul Thiele in Merseburg ist zum Konkursverwalter ernannt. Anzeige- und Anmeldefrist läuft bis zum 13. Januar 1904. Erste Gläubigerversammlung findet am 6. Januar 1904, Mittags 12 Uhr, und allgemeiner Prüfungstermin am 3. Februar 1904, vormittags 11 Uhr, vor dem hiesigen Amtsgerichte — Zimmer Nr. 19 — statt.

Merseburg, den 14. Dezember 1903.

Stolp, Aktuar,
als Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Ebermannstadt. Bekanntmachung. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Georg Michael Zwick in Wannbach ist heute, nachmittags 5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Als Konkursverwalter wurde der Gerichtsschreibergehilfe Kamberger ernannt. Konkursforderungen sind bis zum 14. Januar 1904, vormittags 10 Uhr, bei dem Gerichte anzumelden. Es wird zur Beschlussfassung über die Beibehaltung des ernannten oder die Wahl eines anderen Verwalters Termin auf 14. Januar 1904, vormittags 10 Uhr, anberaumt. Prüfungstermin findet am 26. Januar 1904, vormittags 10 Uhr, vor dem unterfertigten K. Amtsgericht statt.

Ebermannstadt, den 14. Dezember 1903.

Der Gerichtsschreiber des K. Amtsgerichts:
Haunstetter, K. Sekretär.

Mülheim, Ruhr. Konkursverfahren. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Kaufmanns Richard Heidner hier, alleiniger Inhaber der Firma ›R. Heidner u. Co.‹ hier, wird, nachdem der in dem Vergleichstermine vom 23. September 1903 angenommene Zwangsvergleich durch rechtskräftigen Beschluss vom 23. September 1903 bestätigt ist, hierdurch aufgehoben.

Mülheim a. d. Ruhr, den 14. Dezember 1903.

Königliches Amtsgericht.

Demmin. Bekanntmachung. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Robert Müller aus Schönfeld ist heute, am 7. Dezember 1903, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter Kaufmann Karl Hagemeister in Demmin. Anmeldefrist bis zum 16. Januar 1904. Erste Gläubigerversammlung am 6. Januar 1904, vormittags 10 Uhr Prüfungstermin 3. Februar 1904, vormittags 10 Uhr Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 16. Januar 1904.

Demmin, den 7. Dezember 1903.

Königliches Amtsgericht.

Cassel. Konkursverfahren. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Konditors Carl Löblich in Cassel wird infolge Schlussverteilung nach Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben.

Cassel, den 23. Dezember 1903.

Königliches Amtsgericht. Abt. 13.

In der Zeitschrift des allgemeinen österreichischen Apothekervereins in Wien berichtet der Direktor der Wiener Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel folgendes:

Cacao und Chocolade. Mehrere Proben von Cacao enthielten einen unzulässigen Gehalt an Cacaoschalen. Derselbe betrug nach der Schlemmprobe von Filsinger bis zu 9%. Mit Alkalien behandelte Cacao wird nach wie vor frei verkauft. In Anbetracht des Umstandes, dass alle ausländischen Gesetzgebungen dem holländischen Verfahren Rechnung tragen, dürfte sich wohl eine Aenderung der bezüglichen Bestimmungen unseres codex alimentarius als notwendig herausstellen. Die Tunkmasse von Chocoladewaren war mit ungereinigtem Kokosfett verfälscht

Digitized by Google

und von widerlichem Geschmacke. Diese wurden somit als zum Genusse untauglich erklärt. Bei gefüllten Waffeln war die Frage zu entscheiden, ob die Fülle nur aus Haselnüssen, die Tunkmasse nur aus Chocolade bestand. Das für beide Teile getrennt extrahierte Fett gab die Sesamölreaktion. Die Konstanten wiesen auf einen Zusatz von Margarine hin, welche in der Tunkmasse in grösserer Menge, in der Füllmasse jedoch nur insofern enthalten war, als dazu eine damit verfälschte Chocolade verwendet wurde.

Eine Chocolade besass einen nicht deklarierten Mehlzusatz von 5—6 %.

Der Meinlsche Maltincacao wird jetzt in verbesserter Form aus Cacao, mit Zusatz von Malz aus einer unbespelzten Gerstenart, sogenannter Jerusalemer Gerste, bergestellt. Der grosse Erfolg dieses Artikels hat natürlich zahlreiche Konkurrenzprodukte auf den Markt gebracht. Dieselben führen die Bezeichnung Malzcacao, Maltosecacao und Maltosincacao und sind nur einfache Mischungen von Cacao mit gebranntem Malz, wobei in einzelnen Fällen nicht einmal dieses, sondern nur gebrannte Gerste verwendet wurde. Silizicacao (Kraftcacao) nennt sich eine Mischung von Cacao mit 57,5 % Rohrzucker und etwas Maisstärke. Auf der Verpackung ist angegeben, dass derselbe aus Raffinade, Arachisextrakt und Eiweiss erzeugt sei, was jedoch nicht zutrifft.

Ein Bindemittel für Chocolade bestand aus einer alkoholischen Lösung von Benzoeharz, Zucker und Cacao.

(Zeitschrift des allgemeinen österreichischen Apothekervereines Wien.)

Virgin-Islands. Ermässigung der Zuckerzölle. Durch eine Verordnung (Nr. 3/1903) sind die Zölle auf Zucker und zuckerhaltige Erzeugnisse mit Wirksamkeit vom 1. September d. Js. für die Einfuhr nach den Virgin-Islands, wie folgt, festgesetzt worden:

Artikel	Einfuhrzölle			
	Alte Sätze		Neue Sätze	
	Schill.	Pence	Schill.	Pce.
Zucker:				
raffiniert 100 Pfund	6	3	2	1
roh 100 Pfund	4	2	1	8
Konserven, Chocoladen, zuckerhaltiger Zwieback, kondensierte Milch sowie alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, welche in einem beträchtlichen Verhältnis Zucker als künstlichen Zusatz enthalten	10 v. H. des Werts		¼ Penny für 1 Pfd.	

(The Board of Trade Journal.)

Wichelsdorf b. Sprottau. Die Firma vormals A. Neumannsche Stärke-, Syrup- und Zuckerfabrik Th. Collenberg wurde geändert in »Vorm. A. Neumannsche Stärke-, Syrup- und Zuckerfabrik Th. Collenbergs Nachfolger Paul Löbe, Inhaber ist jetzt der Fabrikdirektor Paul Löbe. (K.)

Danzig. Joh. Wedhorn eröffnete Vorstädt. Graben 70 ein Spezialgeschäft für Kaffee, Thee, Cacao und Chocolade. (K.)

Gera. Max Koch eröffnete Luisenstrasse 2 ein Chocolade und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Graz. Der Firma Max Caprez — Inhaber Erwin Englisch — wurde die Hauptvertretung der Fiumaner Chocolade-, Cacao- und Bonbonfabrik übertragen. (K.)

Düsseldorf. Die Firma F. A. Heinen & Cie., Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Am 14. Dezember 1903 fand in der Kirche von Saint Pierre de Chaillot zu Paris die Vermählung des Herrn Georges Menier mit Frl. Simone G. Legrand statt. Herr Georges Menier ist der Sohn des bekannten Herrn Gaston Menier, Deputierten des Departements Seine-et-Warne und Vorsitzenden des Verbandes der französischen Chocoladenwarenfabrikanten.

Berlin. In das Handelsregister B des Königlichen Amtsgerichts I Berlin ist am 18. Dezember 1903 folgendes eingetragen worden:

Nr. 2359. Kurz & Komp. Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Sitz ist Berlin.

Gegenstand des Unternehmens ist:

Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocoladen und Konfitüren.

Das Stammkapital beträgt: 120 000 Mk.

Geschäftsführer sind:

Emanuel Lipschitz, Kaufmann in Posen,

William Lachs, Kaufmann in Berlin.

Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 15. Dezember 1903 festgestellt.

Jeder Geschäftsführer ist zur selbständigen Vertretung der Gesellschaft befugt. Die Dauer der Gesellschaft ist bis 30. Juni 1909 festgesetzt. Wird sie nicht spätestens sechs Monate vor Ablauf von einem Gesellschafter gekündigt, so verlängert sich ihre Dauer um je weitere fünf Jahre. Ausserdem wird hierbei bekannt gemacht:

Die Gesellschafter 1. Kaufmann Emanuel Lipschitz in Posen, 2. Kaufmann Alphons Kurz in Posen, 3. Kaufmann William Lachs in Berlin bringen das von ihnen durch Vertrag vom 13. November 1903 erworbene, unter der Firma Kurz & Kutzner in Liquidation zu Berlin bestehende Geschäft mit allem Inventar und den Aussenständen, jedoch ohne Geschäftsschulden, nach dem Stande vom 15. November 1903 in die Gesellschaft ein zum festgesetzten Gesamtwert von 85 000 Mk, wovon auf die Stammeinlagen angerechnet werden: bei 1 40 000 Mk., bei 2 30 000 Mk. bei 3 30 000 Mk.

Theekultur in Indien im Jahre 1902. Die in Indien von Theegärten am Schlusse des Jahres 1902 eingenommene Fläche belief sich auf 525 252 Acres, wovon nahezu zwei Drittel auf die Thäler des Brahmaputra und Surma entfielen. Das in diesen beiden Thälern der Theekultur gewidmete Land nahm eine Fläche von 339 640 Acres ein; rechnet man hierzu das unter Theekultur stehende Land in Bengalen, welches für 1902 auf 135 158 Acres angegeben wird, so entfallen von der gesamten mit Theesträuchern in Indien bestellten Fläche auf die beiden Provinzen Assam, welches die genannten beiden Flussthäler umfasst, und Bengalen etwa $^{9}/_{10}$, während der Rest sich auf das übrige nördliche und südliche Indien verteilt.

In den letzten fünf Jahren hat das Theeareal Indiens um 55 000 Acres zugenommen, in den letzten zwei Jahren jedoch nur um 2000 Acres. Die niedrigen Theepreise, welche durch die Ueberfüllung des Marktes mit diesem Artikel verursacht wurden, haben dazu geführt, dass man den Anbau auf weniger ertragsreichen Ländereien aufgegeben und sich dafür mehr

Digitized by Google

auf die Gewinnung einer besseren Qualität verlegt hat. Die durchschnittliche Grösse der Theegärten ist in den einzelnen Produktionsgebieten recht verschieden. Während nämlich in Assam von 805 Theepflanzungen im Durchschnitt 420 Acres eingenommen wurden, stellt sich die durchschnittliche Grösse der Teegärten in Bengalen bei 452 Pflanzungen auf 300 Acres und in Travancore im Süden Indiens bei 75 Pflanzungen auf 337 Acres. In anderen Gegenden Indiens ergibt sich eine viel kleinere Durchschnittsgrösse der Theegärten.

Für die gegenwärtige intensivere Kultur spricht der Umstand, dass der Ertrag seit 1885 um 167,7 Proz. zugenommen hat, während sich das Areal nur um 85 Prozent vergrössert hat. Für das Jahr 1902 wird die gesamte Theeernte Indiens auf 190 Millionen Pfund berechnet, eine Menge, die im Vergleich mit der Ernte des Jahres 1892 eine Steigerung um 56 Prozent ergiebt. Die Durchschnittserträge pro Acre vollergiebiger Theeländereien sind in den beiden Haupttheeprovinzen je nach der Höhenlage verschieden; sie sind in den Niederungen der Flussgebiete höher als in den höheren Lagen. In Assam wurden im Brahmaputrathale 383 Pfund, im Surmathale dagegen 478 Pfund, in Bengalen in Darjeeling 278 Pfund und in Duars 488 Pfund pro Acre geerntet.

Das in den Theepflanzungen Indiens angelegte Kapital der Aktiengesellschaften wird auf 52 Millionen $ geschätzt. Von diesem eingezahlten Kapital gehören etwa 88 Prozent solchen Gesellschaften, die ihr Hauptkontor in London haben. Der Acre Theeland wäre danach mit 100 $ belastet. Die Anzahl der in der Theekultur Indiens beschäftigten Personen wird für 1902 auf 606 830 dauernd und 90 980 vorübergehend beschäftigte Arbeiter angegeben oder auf 1,33 Arbeiter pro Acre.

Der durchschnittliche Theepreis hat in den letzten beiden Jahren in Calcutta betragen für 1 Pfund Thee:

	1901/02	1902/03
	Wert in Cents (amerikanisch)	
aus dem Brahmaputrathal	12,25	12,08
aus dem Surmathal	9,25	9,00
aus Darjeeling	15,00	14,00
aus Duars	11,00	12,00.

(Nach einem Bericht des amerikanischen Generalkonsuls in Calcutta.)

Der Eigehalt von Eiernudeln. In Nr. 14 (S. 111) der D. N.-R. ist ein Beschluss des Verbandes Deutscher Teigwaren-Fabrikanten erwähnt, nach welchem als Eiernudeln nur solche Nudeln verstanden sein sollen, welchen wenigstens 150 Eier auf 100 Kilo Mehl beigemischt seien. Nach den »Mitteilungen« des genannten Verbandes hat es sich hierbei damals (24. September 1900) nicht um einen für die Mitglieder definitiv bindenden Beschluss, in dem gewissermassen eine Norm für Eiernudeln aufgestellt wurde, gehandelt, sondern um einen Vorschlag, welcher dem Reichsamte des Innern mit der Bitte um Anerkennung und Geltendmachung für die Aufsichtsbehörden mitgeteilt worden ist. Die Erfüllung dieser Bitte konnte schon aus formalen Bedenken der zuständigen Stellen nicht stattfinden.

Gestorben: Herr Bonbonfabrikant Theodor Ostberg in Stuttgart. (K.)

Meissen. H. Hostermann eröffnete Rossplatz ein Kaffee, Cacao- und Thee-Spezial-Geschäft. (K.)

Elberfeld. Die Zuckerwarenfabrik von Paul Isserstedt, hier, Hansastr. 8, ist nach Ausscheiden des bisherigen Inhabers, Paul Benze, in den Besitz des Kaufmanns Friedrich August Isserstedt übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma fortführt. (K.)

Kasseler Haferkakao-Fabrik vorm. Hausen & Co., A.-G., in Kassel. Wie der »Frankf. Ztg.« geschrieben wird, beträgt der Reingewinn 32 061 Mk., (i. V. 30 367 Mk.) wovon auf das Aktienkapital von 500 000 Mk. eine Dividende von 5 Proz. (6 Proz. i. V.) verteilt wird. (K.)

Kassel und Gerabronn. Die Firma Hohenlohesche Nährmittelfabrik, Aktiengesellschaft, Gerabronn, schliesst das Geschäftsjahr 1902/1903 bei einem Aktienkapital von 1 000 000 Mk. mit einem Reingewinn von 58 248 Mk. ab. In den Aufsichtsrat wurden neu gewählt die Herren: Albert Gotthelft, Hofbuchdruckereibesitzer in Kassel, Dr. Scharlach in Hamburg und Justizrat Friess in Kassel und wiedergewählt wurde Bankdirektor J. Landauer in Gerabronn. (K.)

Lübeck. Das seit 27 Jahren bestehende Chocoladenfabrik-Geschäft der Firma Peters & Rehmann (Inhaber Herr Carl Peters) geht mit dem 1. April d. J. in den Besitz der Herren L. Rohloff und W. Rupnau über. Beide Herren werden das Geschäft unter derselben Firma weiterführen. (K.

Karolinenthal (Böhmen). Die Firma F. Slaby, Handel mit Zuckerwaren, hier, mit Zweigniederlassung in Prag I., 635, hat die Hauptniederlassung in Karolinenthal aufgehoben und nach Prag verlegt. (K.)

Automatische Zwillings-Tabellenmaschine „Ideal". Das Komprimieren pulver- und körnerförmiger Materialien in Tabletten, Pastillen, Würfeln und Kugeln hat in den letzten Jahren einen bedeutenden Aufschwung genommen, der auch in Anbetracht der grossen Vorzüge, die dieses Verfahren bietet, nämlich geringeres Volumen, genaues Gewicht der Presslinge, bequeme Verpackung und grössere Haltbarkeit der Präparate, durchaus gerechtfertigt ist. Nicht nur die Vorzüge der Präparate, sondern insbesondere die Vorteile: Vereinfachung und Verbilligung in der Fabrikation, haben viele Industrien veranlasst, von der bisherigen Herstellung des Ausstechens von Pastillen aus Teigmasse oder des Giessens in Formen abzustehen und sich vermittelst Maschinen, welche selbstthätig aus Pulvermasse die gewünschten Presslinge in grossen Mengen auf trockenem Wege herstellen, somit fertige Ware liefern, ihre Fabrikation zu verbessern, zu vereinfachen und zu verbilligen. Besonders für die Zuckerwarenindustrie ist die Verwendbarkeit der Komprimiermaschine eine recht vielseitige: sowohl für die Herstellung von Pfeffermünz-, Frucht-, Lakritz- usw. Tabletten in exquisit schöner Qualität, als auch für Brauselimonadenwürfel, Cacao-, Chocolade-, Milchchocoladeportionswürfel und viele andere einschlägige Artikel hat diese praktische Maschine wohl in fast jeder modernen Fabrik ihren berechtigten Platz gefunden.

Der Konstrukteur einer Komprimiermaschine muss in erster Reihe sein Augenmerk darauf richten, eine Maschine zu bauen, welche durch solide Konstruktion einen dauernden Wert hat, welche trotz ruhigen Arbeitsganges eine hohe Leistung erzielt und welche durch auf leichte Weise auswechselbare Matrizeneinsätze für die Pressung aller in Betracht kommenden Materialien, Formen und Grössen von Tabletten verwendbar ist. Diese hauptsächlichsten Erfordernisse sind bei der Konstruktion der von Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft, Berlin S.O., Oranienstr. 21, hergestellten »Ideal«-Maschine erreicht worden. Während bei den meisten bisherigen Systemen der Pressexcenter einarmig gelagert ist, wobei bei dauernder Arbeit durch das fortwährende Federn das Material des Maschinenkörpers spröde wird und Bruch der Säule oder Welle die natürliche Folge ist, liegen bei der »Ideal«-Maschine

Digitized by Google

die Pressexcenter — sie hat deren zwei — in einem schweren, von allen Seiten geschlossenen gusseisernen Rahmen. Ein Bruch der Welle oder des Rahmens ist daher bei dieser Maschine ausgeschlossen. Infolge der Zwillingskonstruktion ist die Leistung der »Ideal«-Maschine, da sie mit zwei getrennt arbeitenden Pressexcentern versehen ist, zunächst verdoppelt. Ueberdies sind die Matrizen resp. die Füllflächen so gross gehalten, dass jede der beiden Matrizen mit mehreren, je nach der Grösse der Tabletten bis zu zehn Stempeln versehen werden kann. In diesem Falle ist also die Leistung in derselben Arbeitszeit die zwanzigfache der bisherigen Systeme, welche nur mit einem Stempel arbeiten. Beide Seiten der Maschine arbeiten völlig getrennt, sodass die beiden Fülltrichter mit zwei verschiedenen Materialien gespeist, die beiden Matrizen mit Stempeln verschiedener Grösse versehen werden können. Die Maschine kann also zu gleicher Zeit Tabletten zweier verschiedener Materialien und zweier verschiedener Grössen liefern (bei Brauselimonade bonbons z. B. auf der einen Seite die Säure-, auf der anderen Seite die Natronbonbons), welche getrennt in die vorn und hinten an der Maschine angebrachten beiden Vorratsnäpfe abgeworfen werden. In geschickter Weise ist auch die schlagende Hin- und Zurückbewegung des bei den bisherigen Systemen üblichen Füllschiffchens vermieden, wobei das Material herumgeschleudert wurde, herausstäubte, sich zwischen die Mechanismen setzend, diese schneller Abnutzung unterwarf. Der aus zwei getrennten Behältern bestehende, um einen mittleren Drehzapfen bewegliche Füllkasten der »Ideal«-Maschine macht dagegen behufs Füllens nur eine kurze, kaum eine Vierteldrehung betragende Schaukelbewegung. Hierdurch wird der besonders ruhige Arbeitsgang der Maschine bedingt. Für gleichmässige Dosierung und glattes Füllen sorgen überdies die in den Füllbehältern angebrachten Rührwerke. Von Wichtigkeit ist auch, dass die Matrizen und Stempel mit Leichtigkeit auszuwechseln und die Härte der Tabletten sowie das Gewicht derselben durch einen Handgriff nach Millimeterskalen genau einstellbar sind.

Die Bedienung der Maschine besteht lediglich darin, von Zeit zu Zeit die Fülltrichter mit Masse nachzufüllen und ist derart einfach, dass drei bis sechs Maschinen von einer Person bedient werden können.

Mit Arbeitsmustern und Prospekten der »Ideal« Maschine steht die genannte Firma Interessenten zu Diensten.

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

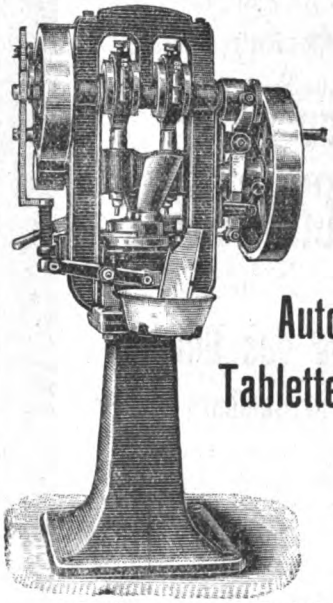
Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Eug. Hoesch & Orthaus, Düren (Rheinl.)
Fabrik technischer Papiere
empfehlen als Specialität
Wachspapiere
eigner Fabrikation für die **Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie.**
Muster und Preise kostenfrei zu Diensten.

Presstücher und -Deckel
aus Kameelhaar, Wolle, Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von
Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel
empfehlen wir unsere



Automatische Tabletten-Maschine „Ideal"
D. R. P. 137 572
(Einfaches und Zwillingssystem).
Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.
Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität der Ware.
Referenzen: *Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.*
Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Digitized by Google

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **Jahrelanger Haltbarkeit**; ihre ferneren Vorzüge sind, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Kassel u. Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Für
Garantiert reine,
aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 210.** Hamburg, 20. Januar 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

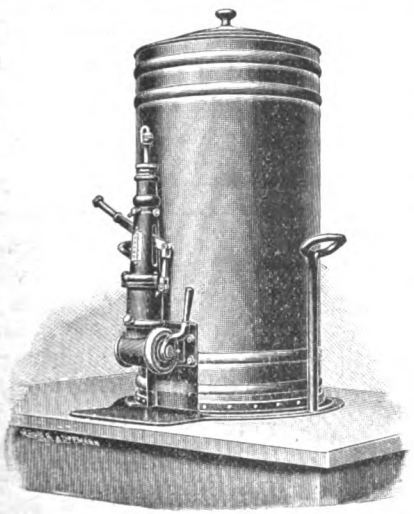
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30—33 % Butterfett

und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai

Viersen und Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Inhalt dieser Nummer 210:

Wie man und wie man nicht Cacaopulver fabrizieren soll. — Guayaquil-Cacao. — Verfälschte Gelees. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Wie man und wie man nicht Cacaopulver fabrizieren soll.

In meinem »Themakasten«, in dem sich flüchtige Notizen für spätere ausführliche Bearbeitungen im Laufe des Jahres ansammeln, liegt schon recht lange ein Zettel, der die neun Worte trägt, die hier als Ueberschrift stehen. Den Anlass wird wohl eine Reihe von Anfragen gegeben haben: Wie man die und die Sorte Cacaopulver fabriziert, und, weil wir in der letzten Nummer — Nr. 209, Seite 3964 — davon gesprochen haben, dass man einige deutsche Cacaofabrikanten wegen der Qualität ihres Cacaopulvers mit Fug und Recht schwer tadeln könne, sind neue Anfragen eingelaufen mit der Bitte, einmal wieder über die Technik der Fabrikation einiges zu sagen.

Das soll hiermit geschehen, denn an recht vielen Stellen halten sich die Pulvermeister mit ihrem Rezeptekrimskram für unersetzlich und jeder, mag er beamtet sein, wo er will, ist davon überzeugt, dass nur sein Rezept und natürlich auch sein Cacaopulver das beste von dieser Welt ist; an sein Pulver kann Van Houtens Pulver schon lange nicht tippen! — Fragt man diese halben braunen Herrgötter einmal: Alter Freund, warum machen Sie denn das so und nicht so, dann fehlen meist die Worte zu vernünftiger Begründung; unser alter Meister schwört auf sein »Rezept«, alles andere kümmert ihn nicht.

Diese Rezepte sehen denn oft wunderlich genug aus; sie beweisen, dass oft unverstanden und maschinenmässig nach halbrichtigen Fabrikationsvorschriften gearbeitet wird. Dass dabei in vielen Fällen nichts gutes herauskommen kann, ist nur zu erklärlich. Denn welche Wirkung verspricht

Digitized by Google

man sich von einer Cacaopräparation, die der alte Meister Y in der X'schen Cacaofabrik seit 15 Jahren ausübte? Sein Rezept lautete so: »Du nimmst 120 Pfd. Cacaobohnen, und zwar 60 Pfd. Arriba, 30 Pfd. ff. Bahia, 15 Pfd. Trinidad und 15 Pfd. Surinam in den Röster und röstest sie halbgar; dann werden sie auf der Brechmaschine gebrochen und gereinigt. Es bleiben 100 Pfd. Kerne. Diese kommen mit 3 Pfd. reiner Pottasche, 2 Pfd. Cacaobutter, ½ Liter Benzoespiritus, ein Esslöffel voll Perubalsam, 3 Lot Ceylon-Zimmt wieder in den Röster und werden nun nachgeröstet. Wenn sie fertig sind, werden sie abgepresst. Das giebt 30 Pfd. reine aromatische Cacaobutter und 70 Pfd. Cacaopulver I.« —

Jeder denkende Fabrikant wird die Hände über den Kopf zusammenschlagen über eine solche Präparierungsvorschrift, er wird zugeben, dass der »Meister«, der so arbeitet, besser thäte Kartoffelbauer zu werden, als Cacaomeister zu bleiben. Mögen die ganzen »Zuthaten« passieren, aber was soll die trockene Pottasche zwischen den Cacaokernen beim Nachrösten? Als ich diesen Meister ausfragte, weshalb er denn die 3 Pfd. Pottasche zwischen die Kerne schütte, was die bewirken sollten, da antwortete er ganz naiv: das ist doch die bekannte beste holländische Methode, und wunderte sich nicht wenig, dass ich daran etwas auszusetzen hatte. Insofern hatte er recht, als es richtig ist, dass ich auch in Holland, in Amsterdam selbst, genau dieses selbe Rezept angetroffen habe, also auch in Holland in einer Fabrik eine Zeitlang in ähnlich unsachgemässer Weise Cacao präpariert worden ist.

Diesen deutschen Meister habe ich mir, da er den wahren Zweck der Präparierungsarbeit absolut nicht kannte, ins Hotel bestellt; ich wollte ihm im Fabrikraum in Gegenwart seiner Mitarbeiter nicht das alles sagen, was ich ihm sagen musste und was folgendermaassen lautete: »Haben Sie Ihre Rezepte mitgebracht?« Ja, das hatte er. »Nun zeigen Sie mal her. Rösten Sie denn die vier verschiedenen Bohnensorten zusammen, auf einmal in einem Röster?« Ja, das haben wir immer so gemacht! »Das ist der erste grobe Fehler, was Sie als alter Meister bei einigem Nachdenken schon längst hätten finden, fühlen und abstellen müssen. Die Arribabohnen sind grösser, haben eine dickere Schale als die Trinidad- und die Surinambohnen, der Bahia hat meist mehr Feuchtigkeit als die andern drei. Da müssen Sie doch einsehen, dass Sie ein ganz ungleichmässiges Röstmaterial bekommen. Die kleineren Trinidad- und Surinambohnen mit ihren dünnen Schalen sind doch früher röstreif als die grossen Arribabohnen! Sie müssen jede Sorte für sich rösten! Sie dürfen auch dann noch nicht die Bohnen direkt aus dem Sack in den Röster schütten, sondern die Bohnen müssen vorher gründlich gereinigt, abgesiebt und nach ihrer Grösse sortiert werden. Lehmann, Bauermeister, Huckauf & Bülle bauen kleine und grosse Reinigungs- und Sortiermaschinen für diesen Zweck.«

Er versprach, das zu beherzigen und darauf zu dringen, dass diese zwei wichtigen Maschinen angeschafft würden.

»Also Sie rösten Arriba für sich, Bahia für sich, Trinidad für sich und Surinam für sich; schälen und reinigen jede Sorte für sich, sieben dann die Kerne scharf ab, so dass Sie zur Pulverfabrikation ebenfalls möglichst nur Kerne von mittlerer und möglichst gleicher Grösse haben, damit alles, was Sie bei der Präparierungsarbeit mit den Kernen noch vornehmen wollen, gleichmässige Wirkung erzielt. Wenn Sie können, setzen Sie bei Ihrem Chef durch, dass er Ihnen eine kleine Schrotmühle — Grusonwerk Magdeburg — an die Transmission hängt, die Sie weit und eng stellen können und auf der Sie sich die zu präparierenden Kerne zu einer ganz gleichmässigen Grütze vermahlen können, die eine Korngrösse wie Hafergrütze hat. Je gleichmässiger das Korn während der Aufschliessungsarbeit ist, desto sicherer und gleichmässiger kann sie erfolgen. Wissen Sie denn, was mit der Pottasche im Cacao erreicht werden soll?« —

Nein, das wusste der Meister nicht, er hätte keine Kenntnisse von der Chemie.

»Nun, dann will ich es Ihnen sagen. Die Pottasche soll zwei Arbeiten thun. In der ersten Arbeit soll sie die holzigen Teile der Cacaokerne angreifen, lockern, damit sie beim Vermahlen weniger widerstandsfähig sind. Sie sind doch verheiratet? Dann wissen Sie doch, dass Ihre Frau, wenn Sie Erbsen kocht, etwas Natron ins Wasser schüttet; Ihre Frau thut das, damit die trockenen Erbsen besser quellen und weicher werden.« Das wusste er und er erzählte mir auch, dass seine Mutter, die aus Karlsbad gebürtig wäre, beim Kaffeekochen immer etwas Natron und eine kleine Prise Zitronensäure benutzt hätte. Dann hätte ihr Kaffee ebenso gut geschmeckt, wie der berühmte Karlsbader. Und dass in Karlsbad der Kaffee so schön stark schmecke, das käme daher, weil das Karlsbader Wasser, mit dem der Kaffee aufgegossen würde, ganz anders wäre als das Wasser anderswo. —

Digitized by Google

»Das wissen Sie also alles und dann ziehen Sie daraus keine Lehren? Da werfen Sie die trockene Pottasche in die trockenen Cacaokerne und so trocken soll sie die Cacaokerne präparieren? Wie kann sie das? Denken Sie doch einmal darüber nach: Sie nehmen eine Bonbonbüchse, schütten dahinein 1 Pfd. trockene Cacaokerne und 30 Gramm trockene Pottasche, machen den Deckel drauf und stellen beides zusammen vermischt warm. Wenn Sie nun in zwei Tagen oder in zwei Jahren sich die beiden Sachen ansehen, dann werden Sie keinerlei Veränderung an ihnen finden. Die trockene Pottasche kann den trockenen Cacaokernen nichts anhaben! Anders aber ist die Sache, wenn Sie die Pottasche in heissem Wasser lösen und die Kerne in der heissen Pottaschenlauge zwei Tage stehen lassen. In dieser feuchten und heissen Verfassung hat die gelöste Pottasche das verrichten können, was sie sollte: sie hat die holzigen Kernteile erweicht, gelockert, aufgeschlossen, und sie hat das Fett in den Kernen verändert, verseift. Wissen Sie, was man damit meint, wenn man sagt, das Fett ist verseift worden?« — Ja, das wusste er; die Seife, mit der wir uns täglich waschen, ist auch nichts anderes, als reines Fett, wie Cacaobutter, und starke Lauge; nur durch die Laugewirkung ist es möglich, dass ein Fett sich mit Wasser verbindet, nicht obenauf schwimmt, wie es sonst thut. »Also in Zukunft arbeiten Sie so: Die halbgerösteten Kerne, die Sie von Staub und Grus und Keimen befreit haben, kommen in ein heizbares Gefäss. Auf diese Kerne schütten Sie eine wässerige heisse Pottaschenlösung — auf 100 Kilo Kerne 20—30 Kilo Wasser, worin 3—4 Kilo doppelt gereinigte Pottasche gelöst worden sind — und lassen alles 24—36 Stunden heiss stehen; am besten ist es, wenn Sie dafür die Misch- und Knetmaschinen (Werner & Pfleiderer, Bauermeister) verwenden; diese sind heizbar, so dass Sie 80 ° C bei Verschluss durch Deckel, ständig darauf halten können und die Kerne gut durchgearbeitet werden. In dieser 24—36 Stunden dauernden Präparierungsarbeit wird mit Hülfe der Pottaschenlauge erreicht, was bezweckt werden soll, was Sie aber mit der Beigabe trockener Pottasche niemals erreichen können. Nun sagen Sie mir doch, was sollen die 2 Pfd. Cacaobutter, der ½ Liter Benzoespiritus, der Esslöffel voll Perubalsam, die 3 Lot Ceylon-Zimmt, die Sie beim Nachrösten mit in den Röster werfen? Wollen Sie denn zugleich ein Haarwuchsmittel »Es ist erreicht« aus den Cacaokernen machen?«

Das wusste er auch nicht; sein Rezept hiesse so; er hätte immer danach präpariert; der Cacao würde gerühmt; der Absatz sei immer grösser geworden u. s. w. —

»Aber lieber Meister, Sie sind doch keine Maschine, Sie haben doch ein Gehirn im Kopf, mit dem Sie denken sollen und können. Da müssen Sie sich doch einmal gefragt haben, warum nehme ich das und nicht das und was soll dieses und jenes Mittel helfen? — Lassen Sie nun einmal alle vier Zuthaten weg und arbeiten Sie so: Wenn die Kerne 24—36 Stunden in der Pottaschenlauge gewesen sind, dann sorgen Sie für Trocknung der Kerne durch Verdampfen des Wassers. Das können Sie auf verschiedene Weise machen: Sie können die Kerne auf dünn belegte Bleche in einer Wärmekammer trocknen lassen, Sie können sie bei aufgeklapptem Deckel in der Mischmaschine abtrocknen lassen u. s. w. Dann aber zuletzt müssen sie noch einmal auf direktem Feuer im Röster den letzten Röststich bekommen, müssen also nachgeröstet werden. Das ist nicht zu versäumen! Wie eine Marzipanmasse, die auf offenem Feuer »abgeröstet« ist, viel schöner schmeckt, ganz etwas anderes ist, als eine in doppelwandigen, dampfgeheizten Abröstkesseln fertig gekochte, so giebt auch ein auf offenem Feuer abgerösteter Cacao ein anderes herzhafter schmeckendes Fabrikat, als ein zuletzt nur auf Dampf behandeltes Gut. Sind die präparierten Kerne beim zweiten Rösten dann röstreif, d. h. sind sie trocken und haben sie wieder ein herzhaftes Cacaoaroma entwickelt, dann ist der schwerste Prozess, der Präparierungsprozess, beendet. Was nun folgt, sind rein mechanische Arbeiten. Die Kerne werden auf Melangeur und Walzen — die Cacaomühlen hasse ich seit 20 Jahren, weil sie der Cacaomasse einen Beigeschmack geben — fein vermahlen und verrieben, dann gepresst. Die Butter wird filtriert, wenn sie verkauft werden soll, die Presskuchen werden gemahlen und gesiebt. Man mahlt im warmen Melangeur, wenn man eine dunkle Farbe des Pulvers haben will; man mahlt im kalten Melangeur, wenn man die fahle Farbe, wie Van Houtens Cacao, erzielen will.

So lieber Meister, nun gehen Sie nach Hause, werfen Sie Ihr Rezeptbuch in den tiefsten Graben, überlegen Sie, was ich Ihnen geraten habe und schicken Sie mir zum Lohn für diese Sitzung von der ersten fertigen Partie ein halbes Pfund ein. Ich trinke auch gern einmal eine Woche Cacao, der nichts gekostet hat — wenn er gut ist.« R.

Digitized by Google

Guayaquil-Cacao in 1903.

Ueber Guayaquil-Cacao berichten die Herren Reyre Frères & Cie., Paris, unter dem 6. Januar 1904 folgendes:

»Die Ankünfte im Dezember haben betragen:

28 250 Ztr. { 21 500 Ztr. Arriba-Cacao
4 000 » Balao- »
2 750 » Machala- »

gegen 28 500 Ztr. im Dezember 1902.

Die Gesamtproduktion hat also erreicht:

453 750 Ztr. für 1903
gegen 459 750 » » 1902
und 446 750 » » 1901

Diese Zahlen bestätigen, was wir vorausgesagt haben, nämlich dass für 1903 die Pflanzungen in Ecuador normale Erträge gebracht haben.

Die Nachfrage hat immer dem Angebot entsprochen und sogar unter den europäischen Lagerbeständen aufgeräumt, die heute geringer sind als Ende 1902.

Im Dezember bewegten sich die Notierungen in Guayaquil in folgenden Grenzen:

Arriba	s/ 21,—	bis	s/ 22,—	Kurs:
Balao	» 20,50	»	» 21,50	197—200
Machala	» 19,50	»	» 20,50	Frs.

Die Preislage ist genau dieselbe wie vor einem Jahre, dagegen sind Vorräte so gut wie gar keine vorhanden, und der Bedarf ist bedeutend grösser; die Marktlage ist also gesund, wir raten zu Einkäufen.

Zugleich geben wir eine Aufstellung über die monatlichen Ankünfte der letzten Jahre wie folgt:«

Monatliche Ankünfte von Cacao in Guayaquil.

Zentner von 100 Pfund.

	1903	1902	1901	1900	1899	1898	1897	1896	1895	1894	1893	1892	1891	1890	1889
Januar	29500	17000	41500	24750	19250	20500	18500	19000	13000	5720	14000	10000	9000	25500	15500
Februar	41750	13500	25000	21000	17000	23000	28500	26000	15500	2000	10500	16000	6000	20000	20500
März	54250	29500	46000	27000	52000	27000	46000	44000	27500	7750	27000	23000	14000	41000	32000
April	69500	65500	64250	50000	101500	45500	62000	54500	41000	48000	51000	38000	41000	46000	35500
Mai	63500	85250	61500	72000	89000	62000	52000	61000	52000	85000	65000	57000	51000	51000	36500
Juni	27750	51500	26000	32250	46500	49750	29000	26500	53000	61000	62000	41000	23500	26500	21000
Juli	33500	36000	23250	25750	32250	29500	19500	34000	41000	51000	65000	41000	16000	35000	19000
August	34500	39500	28250	21500	28000	26000	21500	27000	40000	40000	34000	23500	19000	33000	17000
September	32500	39500	33000	13500	33000	34000	16000	21000	27500	35000	20000	21500	12000	23500	12000
Oktober	25250	30500	38000	13250	25500	33500	5300	6250	21500	21000	23000	18000	6000	26000	9500
November	13500	23500	31000	18000	21000	32000	7700	8500	12500	17500	17500	21000	5000	20000	10000
Dezember	28250	28500	27000	35500	22750	37500	22500	13000	15500	16500	14000	23200	7500	13500	18000
Total	453750	459750	446750	354500	487750	420250	329000	340750	360000	390500	403000	333200	210000	361000	246500

Anschliessend hieran möchten wir noch folgendes mitteilen. In Amsterdam hat sich eine neue Firma aufgethan; die laut ihrer Eröffnungsrundschrift vom 15. Oktober 1903 speziell mit Cacaobohnen und noch spezieller mit Guayaquilbohnen handeln will. Inhaber dieser neuen Firma Van Overzee, Rijken & Co. sind drei Herren, Herr Van Overzee jr., Herr Rijken, Herr Tengbergen. Herr Overzee, der in der Blooker'schen Cacaofabrik Direktor gewesen ist, wird der Cacaosachverständige sein; er ist im Herbst längere Zeit in Guayaquil gewesen und als Resultat seiner Anwesenheit erscheinen allerlei »Aufklärungen«, an denen wir ohne Acht nicht vorübergehen können. Es werden uns einige Briefe überlassen, aus denen auszugsweise folgendes hervorgeht.

»Unser Herr van Overzee, der mehr als 25 Jahre im Cacaogeschäft war, wovon die sechs Letzten als Director der Cacaofabrik »Blooker«, ist in September von Guayaquil zurückgekehrt, nach einem Aufenthalt von einigen Monaten, und nachdem er daselbst die nötigen Arrangements getroffen hat, um die Cacaogeschäften mit den europäischen Fabriken ein zu leiten, durch ein Abkommen mit Herrn J. A. Wheeler, Guayaquil, der mehr als 15 Jahr in Ecuador etabliert war.

Herr van Overzee hat die Erfahrung gemacht, dass die Arribas die vom Inlande in Guayaquil angeführt werden, vielfach erst nach Mischung mit Tenguels, Naranjals, Balas etc. nach Europa verschifft werden, welche Cacao, obgleich äusserlich den Arribas sehr ähnlich, die feine Aroma derselben vollständig entbehren.

Hierdurch erklärt sich weshalb heutzutage die Arribas so oft abfallen beim Vergleich der Qualitäten welche man vor 10—15 Jahr anführte, wo man die originellen Plantagen-Partien verschiffte, anstatt wie jetzt die gestürzte Waare.

Auch ist es wichtig, dass die Provenienzen der verschiedenen Arriba Distrikte nicht gemischt werden, denn die Qualitäten laufen sehr auseinander, indem von den meisten kleineren Plantagen die Cacaos fast alle unvollkommen oder gar nicht fermentiert werden.

Herr Wheeler ist durchaus nicht gebunden von gewissen Plantagen die Cacaos aufzunehmen, wie der Fall ist bei so vielen Exporteurs, und kann also von allen Cacaos, welche im Markt kommen die besten aussuchen, was bei seinem langjährigen Dortsein und guten Ruf als Kaufmann, eine Garantie für unsere Abladungen bildet, die wenige Konkurrenten aufweisen können.

Ausserdem beabsichtigt unser Herr van Overzee jährlich nach Guayaquil zu gehen, sodass er zeitig

Digitized by Google

daselbst eintrifft für die Sommer-Ernte, um dann die Auswahl und Verschiffung der für unsere Kunden bestimmte Ware persönlich zu kontrollieren.«

In einem zweiten Brief heisst es wie folgt:

Heute senden wir ihnen einige Muster Cacao, namentlich:

Tenguel, Naranjal, Red-Machala und September-Arriba.

Die drei Ersten sind von den Cacaos, welche in Guayaquil vielfach gebraucht werden, um mit den Arribas gemischt zu werden, nur haben wir dabei zu bemerken, dass diese Proben leider im Koffer des Herrn v. Overzee sehr gelitten haben, und durch Feuchtigkeit etwas grau und dumpf geworden sind. Wenn Sie sich aber diese Ware ganz rot denken, werden Sie leicht verstehen, wie schwer es ist, derartige Cacaos, wenn mit Arribas gemischt, darin zu unterkennen. Aeusserlich ist kein Unterschied fast merkbar, aber Aroma fehlt gänzlich, und in der Fabrikation wird es sich beweisen, dass die richtige Ware nicht geliefert worden ist. Natürlich kosten diese Cacaos in Guayaquil weniger als die Arribas, gewöhnlich wird dafür zwischen Arriba- und Machala-Preisen bezahlt.

Unsere Offerten werden von ungemischten Arribas sein, und wenn die Herren Fabrikanten eine Mischung machen wollen, können sie sich die verschiedenen Gattungen separat kommen lassen.

Die Arriba-Probe ist in Epoca im September geerntet, aber Sie werden bemerken, dass der Bruch keine einzig grünbrechende schieferartige Bohne ergibt, und in Aroma fast den Sommer-Arribas gleichkommt.

Die Cacaos in Guayaquil werden namentlich niemals fermentiert! Nur sind daselbst im März/Juni die klimatischen Verhältnisse derart, dass die Trocknung der Bohnen so langsam vorgeht, dass eine natürliche Fermentation eintritt, und diesem hat man es hauptsächlich zu danken, dass die Sommer-Arribas soviel besser sind als die Epocas.

Sobald Herr van Overzee sich hiervon auf den Plantagen überzeugt hatte, ist er dafür beschäftigt gewesen, die grössten Pflanzer dafür zu interessieren, Versuche mit künstlicher Fermentation während der trockenen Monate zu machen; die Ihnen gesandte Probe ist der vorläufige Erfolg.

Unserer Ansicht nach muss der Prozess noch etwas länger durchgesetzt werden, und werden spätere Proben wahrscheinlich noch bessere Qualitäten zeigen. Indessen wird es uns sehr angenehm sein, Ihre gesch. Meinung über das vorläufige Resultat zu hören, denn der Prozess kostet den Pflanzern Nichts, sogar keine extra Arbeit, und deshalb ist es möglich, dass, wenn von befugter Seite dazu aufgefordert, sie die Fermentation allgemein in den trockenen Monaten einführen würden.

Welches allgemeine Interesse dabei besteht, können Sie verstehen, wenn Sie daran denken, welche Treiberei der Preise fast jedes Jahr in Guayaquil stattfindet, sobald die Sommer-Arriba da ist, während bei Verbesserung der Behandlung die richtigen Qualitäten fast das ganze Jahr hindurch zu haben sein würden.

Herr van Overzee wird Anfang 1904 wieder für einige Monate nach Guayaquil reisen, und wird es uns sehr angenehm sein, wenn Sie durch Ihr gesch. Urteil über diese Angelegenheit ihn unterstützen wollen, diese Angelegenheit in Ordnung zu bringen.

Einige kleine Partien, welche er in Guayaquil persönlich fermentierte, sind hier in einer Fabrik zu Pulver verarbeitet, und ergaben ein ebensogutes Produkt als von den besten gewöhnlichen Sommer-Arribas, welche im Mai/Juni abgeladen waren.

Um für keinerlei Veränderungen verantwortlich gemacht werden zu können, haben wir die beiden Briefe mit allen grammatischen Fehlern abgedruckt. — So wollen wir es auch mit einem andern Rundschreiben derselben Firma machen, das diese am 4. Januar 1904 versandt hat. Dessen Wortlaut ist so:

»Anbei haben wir die Ehre einige Ernte-Ziffer von Guayaquil-Cacao, abgenommen vom »Report of the Chamber of Commerce« einzusenden, welche belangreich sind indem daraus deutlich hervorgeht, wie viel Material zur Mischung mit den besseren Sorten in den letzten Jahren vorhanden. —

1902.

Balao 79 790 Quintals, wovon freilich ein Teil als Balao auch verkauft wird,

Manabi 42 306 Quintals, wovon wir noch niemals von Offerten in Europa hörten,

Esmeraldas 4225 Quintals, wovon dann und wann Kleinigkeiten in London vorkommen.

Aber, was noch merkwürdiger ist, von Tenguel und Naranjal ist im ganzen Report gar nicht die Rede — sodass man annehmen muss, dass diese belangreichen Provenienzen als selbstredend schon zu den Arribas gehörend angerechnet werden.

Wo die Regierung beim Export solche grossen Vorteile hat, ist die Kontrolle sehr scharf und können die Ziffer als zuverlässig angenommen werden.

Wir glauben diese Aufstellung braucht keine weitere Erdeutlichung.

* * *

Wir selbst möchten uns zunächst aller kritischen Worte enthalten. Neue Besen kehren scharf, es muss abgewartet werden, ob diese neue Firma und ihre Mitverbündeten in Guayaquil eine Säuberung der Arriba-Prinzipien erreichen werden. Dass etwas faul im Staate »Arriba«, »sup. Sommer-Arriba« schon seit langer Zeit ist, wird man in sach- oder fachverständigen Kreisen zugeben müssen. Dass manche Bohne im guten Glauben, Arriba zu haben, in den Röster rieselt, die früher nicht als Arriba durchgegangen wäre, muss wohl zugestanden werden. Früher mischte man hüben, heute mischt man drüben. Aber Verschnitt ist Beschitt, und wenn neue scharfkehrende Besen die Bahn von Verschnitt und Beschitt befreien — uns soll es freuen. —

Andere Arribainteressenten sprechen sich vielleicht zu diesen Amsterdamer Anklagen aus, damit die Käufer wissen und selber beurteilen können, woran sie sind.

* * *

Der Deutsche Konsul in Guayaquil berichtet über den Stand des Cacaomarktes für September und Oktober folgendes:

»Wie im Monat August waren auch die Ankünfte von Arriba-Cacao im September 1903 fortdauernd sehr gering. Es kamen in der ersten und zweiten Hälfte dieses Monats 410 000 und 219 600 span. lbs. herein gegen 1 015 165 und 1 094 784 lbs. in den gleichen Zeitabschnitten des Vorjahres; doch war für

Digitized by Google

die kleinen Ankünfte Interesse vorhanden und es wurden 22—22,50 $ (44—45 Mk.) für den span. Zentner (= 46 Kilo) bezahlt.

Die Ankünfte von Balao- und Machala-Cacao waren recht zufriedenstellend; hauptsächlich die von Machala waren ganz bedeutend grösser als im Jahre 1902. Es wurden hereingebracht in der ersten Hälfte September 1902 (und 1901): Balao 636 000 (696 903) span. lbs. und Machala 718 000 (261 598) span. lbs., in der zweiten Hälfte September: Balao 757 600 (504 854) span. lbs. und Machala 579 900 (404 366) span. lbs. Dazu kommen noch die von Machala direkt über Puerto Bolivar exportierten Mengen. Der Preis für Balao war 20,50—21 $ und für Machala 20—20,50 $.

Die Ankünfte von Arriba-Cacao im Monat Oktober 1903 waren noch kleiner wie im September, indem in der ersten Hälfte nur 199 600 gegen 776 640 lbs. im Jahre 1902 und in der zweiten Hälfte 178 216 gegen 722 280 lbs. hereinkamen.

Die Nachfrage nach diesem Produkt von Europa und Nordamerika war inzwischen vollständig verschwunden, weshalb der Preis um 1,50 $ herabgesetzt wurde und in der Handelskammer mit 21 $ notiert stand.

Balao und Machala ergaben auch im Oktober ein zufriedenstellendes Resultat. Es gelangten in der ersten Hälfte Oktober 1903 (und 1902): 739 400 (605 480) lbs. Balao, sowie 581 400 (293 937) lbs. Machala und in der zweiten Hälfte 435 584 (430 552) lbs. sowie 421 883 (211 741) lbs. Machala auf den Markt. Die Preise für diese beiden Qualitäten wurden sehr hoch gehalten, was jedoch auf den Preis von Arriba-Cacao keinen Einfluss hatte, weil die in den beiden Monaten von Arriba eingebrachte Qualität in Europa sehr wenig beliebt ist.

Die Aussichten für die kleine Ernte von Arriba-Cacao am Ende des Jahres, die sogenannte »cosecha de navidad«, sind bis jetzt sehr wenig versprechend, da die Früchte in den meisten Gegenden im Wachstum zurückgeblieben sind. Vor Mitte Januar ist an einen nennenswerten Ernteertrag kaum zu denken.«

Verfälschte Gelees.

Wir haben uns mit einem Herrn P. auseinanderzusetzen, der in Nr. 2 der »Braunschweigischen Konserven-Zeitung« dem Gordian das Recht nehmen will, über Verfälschungen in der Obstkonservenindustrie so zu sprechen, wie wir es in Nr. 207 gethan haben und der uns den Rat giebt, vor unserer eignen Thür zu kehren. Dieser P. ist ersichtlich selbst Fabrikant, und da er gar so blind vor Bosheit drauf los schreibt und die mit Kartoffelsirup und Farbe verfälschten Manschkonserven als Wohlthat fürs Volk preist, so fürchtet er sicher, dass die handfesten Sätze des Gordian ihm sein Gewerbe stören. Das wird wohl der Fall sein, denn der Gordian wird auf sehr vielen Reichsämtern und Polizeistationen mit Erfolg gelesen, und es ist daher leicht möglich, dass unser Griff ins Wespennest ein stechendes Völkchen strengerer Maassnahmen gegen den heutigen Stand dieses Artikels aufwirbeln lässt. —

Was Herr P. gegen die Gordianvorwürfe vorbringt, ist des Wiederholens nicht wert. Wir sagen und fordern, dass Fruchtsäfte, Fruchtgelees, Marmeladen nur aus Früchten und Zucker (Rübenraffinade oder Zuckerrohrzucker) bestehen sollen. So fabriziert, bilden sie Ersatzmittel für die im Hause eingekochten »eingemachten Früchte«, sind gesund und schmackhaft. Herr P. sagt, die rheinische Geleebranche, die erst seit 1890 besteht, produziere im Jahr 250 000 Zentner Gelee, davon 90 Prozent billige Sorten, und sie hätte nicht nötig, sich vom Gordian das Lebenslicht ausblasen zu lassen; er sagt, das Publikum verlange diese billigen Qualitäten und es sei nur zu begrüssen, dass für die wenig bemittelte Bevölkerung ein billiger und gesunder Ersatz geliefert würde.

Darauf ist zu sagen: Wir haben nichts dagegen, dass neben reiner Milchbutter auch ein schwunghafter Handel mit Schmalz oder Margarine betrieben wird, nichts dagegen, dass neben Honig auch Sirup verkauft wird. Aber bei Margarine, Schmalz, Honig, Sirup liegen die Verhältnisse klar. Wer nicht gerade einem offenkundigen Betrüger in die Hände fällt, bekommt für sein Geld das richtige. So steht's aber nicht in der Obstkonservenindustrie. Als der Stärkesirup, der aus Kartoffelstärke mit scharfen Säuren hergestellte weisse Kartoffelsirup mit 17—18 Mk. pro 100 Kilo, also 8½—9 Pfg. das Pfund im Engroshandel bezahlt wurde, da kosteten Manschgelees, Manschfruchtsäfte, Manschmarmeladen, die bis zu 90 Prozent aus diesem Sirup und roter Farbe bestehen, im Detailhandel zwischen 30 und 40 Pfg. das Pfund. Kann die auf Herrn P.'s Seite stehende Obstkonservenindustrie eine solche Versorgung des Volkskonsums mit ruhigem Gewissen weiter betreiben, so soll sie um ihr Gewissen wahrlich nicht beneidet werden. Wir denken gewiss nicht allzu günstig über die Warenkenntnis der deutschen Kolonialwarenhändler, besonders der in grossen Städten handelnden Krämer, aber, wenn diese wüssten,

Digitized by Google

dass ihr Himbeersirup oft nichts weiter ist, als mit Wasser verdünnter, mit roter Farbe gefärbter Stärkesirup, dessen Materialwert 8—10 Pfg. das Pfund beträgt, dann würden sie sich entweder die Sache selber zusammenbrauen oder sich nicht als Vermittler hergeben. Ebenso würde die ärmste Frau aus dem Volke doch lieber ihren Kindern den weissen ungefärbten Kartoffelsirup aufs Brot schmieren, den sie für 12—15 Pfg. das Pfund kaufen kann, als die sogenannten bis zu 90 Prozent aus diesem Sirup bestehenden gefärbten Gelees oder Muse mit 30 bis 40 bis 50 Pfg. das Pfund bezahlen.

Das ist der grosse Unterschied, der hier zwischen reinem Fruchtfabrikat und den Surrogaten besteht, dass das Surrogat, das 40 oder 35 Pfg. kostet, nur 12 oder 15 Pfg. wert ist, also viel zu teuer ist. Bei anderen Surrogaten ist das nicht so der Fall: Margarine z. B. hat einen höheren Fettgehalt, weniger Wasser als reine Milchbutter und ist nur halb so teuer. Ein solches Surrogat hat volkswirtschaftliche Berechtigung. Diese aber fehlt bei den Sirupsmusen und den Sirupssäften vollständig und deshalb sind sie vom Markte zu vertreiben, mit allen Mitteln, die gegeben sind.

Dass der Gordian gesagt hat, »billige Obstkonserven giebt es, wenn die Kartoffeln gut geraten sind«, nennt P. einen Gemeinplatz und findet es empörend, dass eine »hochstehende« Industrie als Fälschersippe tituliert wird. Er giebt die Retourkutsche: Billige Chocoladen gäbe es, wenn die Rüben gut geraten wären, und fühlt anscheinend garnicht, dass die Kutsche nicht ein einziges heiles Rad hat! Kein Mensch macht statt aus Cacao aus Rüben Chocolade; Rübenzucker aber ist kein Verfälschungsmittel.

Ueber das, was in deutschen Untersuchungsämtern über diese Sorten von Obstkonserven gesagt worden ist, geht Herr P. glatt hinweg, »darüber will er sich nicht aufhalten«. Nun hat es der Zufall gefügt, dass einige Tage, nachdem im Gordian der Artikel über »Verfälschte Gelees« erschienen war, in der »Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel« auch ein Artikel über dasselbe Thema erschienen ist, der von Herrn Dr. A. Beythien, Vorsteher des Dresdner Chemischen Untersuchungsamtes, verfasst ist. Der Aufsatz ist zu lang, um ihn hier ganz zu bringen. Aber einige Sätze wollen wir doch abdrucken, damit Herr P. sieht, dass der Gordian sich mit seiner Kritik auf zahlreiche Urteile anderer Männer und hoher und höchster Gerichtsinstanzen stützen darf.

Es heisst — hin und wieder klingt es, als ob der Verfasser im Gordian vorher mit Herrn Dr. Beythien über dieses Thema eingehend gesprochen hätte, was aber nicht der Fall ist — in diesem Artikel auf Seite 1095—1098:

Je mehr die Erzeugung der Nahrungs- und Genussmittel infolge der veränderten Lebensbedingungen weiter Bevölkerungskreise, besonders der zunehmenden Beschäftigung der Frauen in den Fabriken, aus den Haushaltungen und den Kleinbetrieben verschwindet, um an die Grossindustrie überzugehen, um so deutlicher stellt sich heraus, dass mit diesem Uebergange keineswegs ausschliesslich Verbesserungen verbunden sind, sondern dass nur zu häufig die schönere Form und Farbe auf Kosten des inneren Wertes erzielt wird. In ganz besonders auffallendem Maasse zeigt sich dies bei der grossen Klasse der als Fruchtsäfte, Marmeladen, Gelees, Pasten usw. bekannten Fruchtkonserven, welche seit undenklichen Zeiten von den Hausfrauen selbst aus Früchten und Rohrzucker hergestellt worden sind, neuerdings aber mehr und mehr zu einem wichtigen Handelsartikel werden. Anstatt sich mit den im rationelleren Betriebe liegenden unbestrittenen Vorteilen der Massenerzeugung zu begnügen, haben leider zahlreiche Fabrikanten in dem Bestreben, ihre Konkurrenz zu unterbieten, zur rücksichtslosesten Anwendung von Täuschungsmitteln gegriffen, und so sehen wir jetzt, wie dem Publikum an Stelle der altbekannten normalen Produkte vielfach ganz erbärmliche Erzeugnisse dargeboten werden, welche zum Teil überhaupt keine Spur von Frucht- oder Obstbestandteilen mehr enthalten, sondern lediglich aus gefärbten und parfümierten Zucker- oder Stärkesirupen bestehen.

Selbstverständlich hat die amtliche Ueberwachung des Lebensmittelverkehrs dieser Entwickelung nicht teilnahmslos zugesehen, sondern nach Ausarbeitung der notwendigen wissenschaftlichen Grundlagen durch energisches Einschreiten gegen verfälschte und nachgemachte Erzeugnisse eine Wandlung zum Besseren herbeizuführen versucht. Es ist ihr auch zweifellos gelungen, während der letzten Jahre eine Reihe namhafter Erfolge zu erzielen und wenigstens die gröbsten Auswüchse zu beseitigen, aber trotzdem kann andererseits nicht verkannt werden, dass noch gar manches zu thun übrig bleibt. Noch immer hat keine völlige Gleichmässigkeit in der Rechtsprechung erreicht werden können, denn noch immer sind zahlreiche Gerichte auf chemische Sachverständige angewiesen, welche nicht nur die Vereinbarungen mit Stillschweigen übergehen, sondern selbst feststehende, wissenschaftlich begründete Tatsachen unberücksichtigt lassen.

Aus diesem Grunde dürfte es vielleicht nicht ganz uninteressant sein, die im hiesigen Amte bei der Untersuchung vorgenannter Nahrungsmittel gemachten Beobachtungen, welche sich auf ein ziemlich umfangreiches Material stützen, zur Kenntnis der Fachgenossen zu bringen.

I. Himbeersirup.

Um zu einer einwandfreien Beurteilung dieses wichtigsten aller Fruchtsirupe zu gelangen, insbesondere in der Richtung, ob Verfälschung oder Nachahmung im Sinne von § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vorliegt, ist in erster Linie der Begriff der **normalen Beschaffenheit** festzustellen, da nach dem Urteil des Reichsgerichts vom 2. November 1886 die Verfälschung eines Nahrungs- oder Genussmittels immer eine Abweichung vom Echten und Normalen zur Voraussetzung hat; eine Abweichung, welche entweder dadurch herbeigeführt werden kann, dass die Ware durch Entnahme oder Zusatz von Stoffen verschlechtert, oder dass ihr der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen wird.

Digitized by Google

Die normale Regel zur Herstellung des Himbeersirups ergiebt sich nun leicht aus der Geschichte dieses Nahrungsmittels, welches keineswegs eine Erfindung der Grossindustrie, sondern von alters her bekannt ist. Noch heute stellen viele Hausfrauen, wie schon unsere Vorfahren, ihren Himbeersirup in der Weise her, dass sie den Saft der Himbeeren auspressen und zur Versüssung und Konservierung mit der erforderlichen Menge Rohrzucker einkochen, und genau ebenso arbeiten die kleinen und die reellen grösseren Produzenten, die Apotheker, Drogisten, Kolonialwarenhändler und Konditoren, wie aus den Handbüchern und Rezeptsammlungen der Drogisten ersichtlich ist. Für die Apotheken endlich sind im deutschen Arzneibuche sogar direkte gesetzliche Vorschriften über die Beschaffenheit des Himbeersirups erlassen, welche sich mit der geschilderten herkömmlichen Regel im grossen und ganzen decken, und nur das Verhältnis von Fruchtsaft und Rohrzucker zu 7 : 13 festsetzen. Selbst wenn man diese letzte Bestimmung nicht als bindend für die Verhältnisse des Lebensmittelverkehrs ansehen will, so kann doch nach dem vorher Gesagten kein Zweifel darüber aufkommen, dass das Publikum zu der Erwartung berechtigt ist, unter dem Namen Himbeersirup ein Gemisch des roten ausgepressten Saftes der Himbeeren lediglich mit Rohrzucker zu erhalten. Diese Auffassung, welche zur Zeit von der Mehrzahl der Chemiker geteilt wird, hat auch die Bestätigung des höchsten deutschen Gerichtshofes gefunden, so u. a. in den Urteilen des Reichsgerichts vom 24. November 1900 und vom 20. Dezember 1900. Für die Stadt Dresden insbesondere ist die Angelegenheit im Sinne vorstehender Ausführungen durch die Urteile des Kgl. Landgerichts vom 29. September 1899 und vom 15. November 1901, welche beide die Bestätigung des Reichsgerichts gefunden haben, endgültig geregelt worden.

Mit dieser Feststellung der »normalen Beschaffenheit« haben wir zunächst eine sichere Grundlage geschaffen, aber zur vollständigen Beurteilung des Himbeersirups auf Grund der bestehenden Gesetze reicht dieselbe nicht aus. Nicht jede Abweichung vom Normalen ist als Verfälschung anzusehen, sondern nur diejenige, welche eine Verschlechterung zur Folge hat oder die Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit ermöglicht, und es bleibt uns also noch die weitere Entscheidung zu treffen, welche Zusätze als unzulässig zu gelten haben. Die Vereinbarungen geben ja in dieser Hinsicht wertvolle Fingerzeige, indem sie als unerlaubte Stoffe anführen: Gesundheitsschädliche Metalle, künstliche Süssstoffe, Konservierungsmittel, ferner organische Säuren, Stärkezucker, Stärkesirup, künstliche Aromastoffe und fremde Farbstoffe. Aufgabe des Nahrungsmittelchemikers ist es, in jedem Falle zu entscheiden, ob der Zusatz eines der genannten Stoffe auch thatsächlich einem Gesetze zuwiderläuft.

Dass dieses hinsichtlich der gesundheitsschädlichen Metalle und künstlichen Süssstoffe zutrifft, bedarf keines Beweises, da hier die Spezialgesetze vom 5. Juli 1887 und vom 7. Juli 1902 in Frage kommen. Ebenso kann als feststehend gelten, dass die Beimischung von Stärkesirup eine Verfälschung bedeutet, weil dieser das Nahrungsmittel direkt verschlechtert und überdies durch seine zähklebrige Beschaffenheit einen grösseren Gehalt an Fruchtbestandteilen vortäuscht, und dass auch organische Säuren, künstliche Aroma- und Farbstoffe wegen der durch sie bewirkten Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit als Verfälschungsmittel anzusehen sind. Schwierigkeit macht hingegen die Beurteilung der Konservierungsmittel, insbesondere der für Himbeersirup allein in Frage kommenden Salicylsäure. Es geht nicht wohl an, nach der Gepflogenheit mancher Chemiker einfach zu sagen, »der Himbeersirup enthält Salicylsäure und ist daher zu beanstanden«, denn jedes Gutachten eines amtlichen Nahrungsmittelchemikers gilt seiner Behörde gegenüber eventuell als Grundlage eines Strafverfahrens, und die Staatsanwaltschaft wird in solchen Fällen sicher die Gegenfrage stellen: »Weshalb ist der Zusatz von Salicylsäure zu beanstanden? Welche gesetzliche Bestimmung ist dadurch verletzt?« Auch die Angabe: »Es steht in den Vereinbarungen« genügt nicht, sondern der Sachverständige muss sich darüber äussern, ob Verfälschung, Nachmachung, Verdorbenheit oder eventuell Gesundheitsschädlichkeit vorliegt. Die Beantwortung dieser Frage ist nicht leicht.

Die Salicylsäure wird dem bekanntlich sonst nicht haltbaren Rohsaft zum Zweck der Konservierung hinzugesetzt und gelangt auf diese Weise in den Himbeersirup. Dass dem letzteren dadurch der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen würde, kann im allgemeinen wohl nicht behauptet werden, da ein genügend zuckerhaltiges Produkt an und für sich völlig haltbar ist, und auch eine Verschlechterung des Sirups wird man der Salicylsäure kaum zuschreiben können. Damit entfallen aber die Thatbestandsmerkmale der Verfälschung, und es bleibt nur übrig, dem medizinischen Sachverständigen die Frage nach etwaiger Gesundheitsschädlichkeit vorzulegen. Diese ist nun von dem hiesigen Stadtbezirksarzt, trotzdem derselbe die Salicylsäure als einen durchaus unerwünschten Bestandteil von Nahrungsmitteln ansieht, bei den bislang festgestellten Mengen — etwa 0,02 % — stets verneint worden, und damit erscheint eine Beanstandung aussichtslos und unthunlich.

Um so energischer ist dafür gegen Zusätze von künstlichen Farben und Stärkesirup vorgegangen worden, und der Umstand, dass noch im Jahre 1902 von 68 amtlich entnommenen Himbeersirupen nicht weniger als 25 beanstandet werden mussten, während unter den im Jahre 1903 untersuchten 104 Proben nur 2 kapillärsiruphaltige und 5 gefärbte waren, zeigt, dass diese Tätigkeit nicht erfolglos gewesen ist.

Man sieht also bei Himbeersirup schon eine Besserung, und damit diese Besserung anhalten möge, deshalb befassen auch wir uns damit. —

Auf Seite 1108 heisst es:

Hinsichtlich der Beurteilung der aus gewässertem Rohsaft hergestellten Himbeersirupe beginnt sich in letzter Zeit ein erfreulicher Umschwung zu vollziehen. Dass die massgebenden Nahrungsmittelchemiker derartige Produkte ausnahmslos als verfälscht ansehen, bedarf keiner besonderen Erwähnung, aber von hoher Bedeutung ist der Umstand, dass die Vertreter des Handels sich allmählich den Anforderungen der Nahrungsmittelkontrolle anpassen zu wollen scheinen. Während noch im Jahre 1899 das von B. Fischer[1]) erwähnte Gutachten der Breslauer Handelskammer einen Zusatz von 33 % Wasser für zulässig erklärte, hat die auf Anregung des Untersuchungsamtes befragte Dresdener Handelskammer dem Rate die Auslegung eines sachverständigen Mitgliedes übermittelt, in welcher nur der Ersatz des beim Kochen von 7 Teilen Rohsaft mit 13 Teilen Zucker verdampfenden Wassers, nicht aber ein Zusatz von Nachpresse als erlaubt bezeichnet wird. Auch in den Kreisen der Fruchtsaftpresser tagt die Erkenntnis, dass es in ihrem eigenen Interesse liegt, wenn die Fabrikation wieder auf eine solide Grundlage gestellt wird. Mehrere sächsische Produzenten haben dem Amte ihre Zustimmung zu einem energischen Einschreiten ausgesprochen und den

1) Jahresbericht des Chemischen Unters.-Amtes Breslau 1898/99.

Digitized by Google

Entschluss gefasst, ihre Erzeugnisse in den Zeitungsannoncen und Preislisten ausdrücklich als Himbeersirup ohne Nachpresse zu bezeichnen. Andere Firmen, welche den Wasserzusatz nicht aufgeben zu können glauben, bequemen sich wenigstens zu einer Art Deklaration, die allerdings nicht in allen Fällen den gesetzlichen Anforderungen entsprechend gewählt ist. Insbesondere erscheint die von einem Fabrikanten für gewässerte Säfte eingeführte Bezeichnung »Himbeerlimonadensirup« nicht zur Aufklärung des Publikums geeignet, da nach dem Urteil des Kgl. Landgerichts an Himbeersirup und Himbeerlimonadensirup die gleichen Anforderungen zu stellen sind. Wohl oder übel werden auch diese Fabrikanten in den sauren Apfel beissen müssen, ihre Waren als Himbeersirup mit Wasserzusatz oder allenfalls mit Nachpresse zu bezeichnen und sich somit den Vereinbarungen des Vereins Deutscher Fruchtsaftpresser in Berlin anzuschliessen, nach welchem als Muttersaft, sowie Reiner, Bester, Prima, Extrafeiner usw. Saft oder Sirup nur Produkte ohne irgendwelche Zusätze in den Verkehr gebracht, gewässerte aber als »mit Nachpresse« kenntlich gemacht werden sollen. Dem letztgenannten Verein gebührt hierfür, noch mehr aber für den von seinem Vorsitzenden Herrn Hellwig am 22. August 1903 veröffentlichten Beschluss, Kapillärsirup und Teerfarbstoffe überhaupt nicht mehr zu verwenden, volle Anerkennung. Aufgabe der Nahrungsmittelkontrolle wird es sein, für die Durchführung dieser Abmachungen Sorge zu tragen.

Dann kommt Herr Dr. Beythien zu den Marmeladen und sagt darüber auf Seite 1110:

III. Marmeladen.

In noch weit höherem Maasse als bei den Fruchtsyrupen haben sich in der Fabrikation der als Marmeladen, Gelees, Pasten, Konfitüren u. s. w. bezeichneten Obstkonserven Missstände herausgebildet, welche jeder Beschreibung spotten, und im Gegensatz zu den Fruchtsaftpressern, welche durch energische Abstellung aller Uebelstände ihr Gewerbe wieder auf eine solidere Grundlage zu stellen bemüht sind, lassen die Vertreter der Marmeladenindustrie sehr geringe Neigung zu einem ähnlichen Vorgehen erkennen.

Wesentliche Schuld an diesen unerfreulichen Zuständen muss auch hier wieder der Uneinigkeit der Chemiker zugeschrieben werden, von denen der eine als erlaubt bezeichnet, was der andere beanstandet, ja unter denen selbst die gröbsten Falsifikate ihre Fürsprecher finden. Die Unsicherheit auf diesem Gebiete hat einen solchen Grad erreicht, dass die meisten Untersuchungsämter Scheu tragen, der schwierigen Frage überhaupt näher zu treten.

Nicht hoch genug ist es daher anzuschlagen, dass von Raumer[1]) mit herzhafter Hand in dieses Wespennest gegriffen hat, und zwar nicht nur, um mit schonungsloser Offenheit die bestehenden Missbräuche zu rügen, sondern gleich mit bestimmten Vorschlägen zu ihrer Beseitigung hervorzutreten. Es ist auf das dringendste zu wünschen, dass seine Stimme nicht ungehört verhallt oder von den Interessenten in bekannter Weise totgeschwiegen wird, sondern dass die Vertreter der Nahrungsmittelkontrolle zu seiner Auslassung Stellung nehmen. Aus diesem Grunde glaube ich nur im Interesse der Sache zu handeln, wenn ich im Anschluss an die von Raumer'sche Arbeit die Erfahrungen, welche mit der Ueberwachung des Marmeladenhandels in Dresden gemacht worden sind, nachstehend mitteile.

Bevor ich mich im Jahre 1902 entschloss, die Thätigkeit des Untersuchungsamtes auf die vorerwähnten Erzeugnisse auszudehnen, habe ich auch hier zunächst wieder versucht, mir ein Urteil über die an sie zu stellenden Anforderungen zu bilden und insbesondere den Begriff der normalen Beschaffenheit festzulegen. Aus der Bezeichnung selbst lässt sich dieser Begriff nicht ohne weiteres ableiten, da der Name »Marmelade«, nach Hedwig Heyl[1]) von dem portugiesischen marmelo (Quitte) abstammend, nur darauf hindeutet, dass ähnliche Erzeugnisse zuerst aus Quitten hergestellt wurden, über ihre sonstigen Eigenschaften aber nichts besagt. Es war daher notwendig, auf die in der Praxis herrschenden Anschauungen und auf die Angaben der Litteratur zurückzugreifen. Die letzteren sind nun, wie von vornherein bemerkt werden mag, nur in beschränktem Umfange vorhanden. Nach den »Vereinbarungen« bestehen die in dem Abschnitte: Fruchtsäfte, Gelees u. s. w. behandelten Erzeugnisse, also auch Obstkraut, Marmeladen und Pasten, sämtlich aus dem Safte von Früchten oder Fruchtteilen oder aus zerquetschten oder zerkochten Früchten mit oder ohne Zusatz von Zucker. Diese Angaben, welche als normale Bestandteile ausser Früchten und Zucker nur noch Gewürze gelten lassen, befinden sich nach den von mir eingezogenen Erkundigungen mit dem in den Haushaltungen praktisch geübten Verfahren und auch mit den Vorschriften der kleineren Gewerbetreibenden durchaus im Einklang. So heisst es z. B. in dem Handbuch der Drogisten-Praxis von C. A. Buchheister:

»Fruchtmarmeladen sind eingedickte Fruchtsirupe, die man in der Weise herstellt, dass die frischen Früchte durch ein grobes Sieb gerieben werden. Der so erhaltene Fruchtbrei wird mit etwa der gleichen Menge Zucker vermischt und unter beständigem Umrühren sehr vorsichtig so weit abgedampft, dass eine Probe nach dem Erkalten ein dickes zähes Mus darstellt.«

Erschien es bereits nach diesen Quellen zweifelsfrei, dass unter Marmelade ein mit Zucker bis zur dicklichen Konsistenz eingekochter bezw. vermischter Fruchtbrei zu verstehen ist, so wurde das zur Gewissheit beim Studium einer umfangreichen Arbeit von Degener[2]), welcher im Interesse der einheimischen Produktion, und zwar sowohl der Zuckerindustrie als auch des Obstbaues, für eine Hebung und Sanierung der deutschen Marmeladenfabrikation bemüht ist. Degener hat zur Gewinnung der erforderlichen Grundlagen besonders die Verhältnisse der englischen Fabriken an Ort und Stelle auf das sorgfältigste studiert, und da gerade England in dieser Industrie den höchsten Ruf geniesst und auch von unseren Fabrikanten als vorbildlich angesehen wird, so können seine Feststellungen auf besondere Beachtung Anspruch erheben.

Nach Degeners Beschreibung der englischen Marmeladen- und Jamfabrikation, deren Einzelheiten hier übergangen werden können, verfährt man jenseits des Kanals im grossen und ganzen genau so wie unsere besseren Produzenten, indem man Fruchtbrei mit Zucker einkocht oder kalt vermischt. Das Verhältnis zwischen beiden Bestandteilen, das übrigens sehr wechselt und sich ganz nach dem Gehalte der Früchte an Säure und Pektin richtet, wird in der Regel wie 60 : 56 gewählt.

Als einzige Abweichung von den deutschen Vorrichtungen erwähnt der Verfasser einen Zusatz von etwa 10 Prozent Kapillärsirup, welcher bezweckt — to kill the corn — d. h. das unbeliebte Auskristallisieren zu verhindern.

Auf Grund aller bisherigen Ausführungen würde

1) »Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel« 1903, 6, 481.

1) »Blätter für Volksgesundheitspflege« 1900, 270.

2) Zur Frage der Jam- und Marmelade-Industrie von Dr. Paul Degener. Berlin 1899.

Digitized by Google

die gesuchte Definition folgendermaassen zu lauten haben: Marmeladen sind Erzeugnisse, welche aus zerkleinerten Früchten und Rohrzucker entweder durch kaltes Mischen oder durch Einkochen bis zur halbfesten Konsistenz hergestellt werden. Ein Zusatz von Kapillärsirup kann unter Berücksichtigung der englischen Verhältnisse allenfalls noch bis zur Höhe von 10 Prozent geduldet werden, ist aber, weil in Deutschland ursprünglich nicht üblich, zu deklarieren.

Es fragte sich nun, ob auf der Grundlage dieses Begriffs der normalen Beschaffenheit an die Beurteilung der Marmeladen herangetreten werden sollte, obwohl zu befürchten stand, dass die Mehrzahl der deutschen Fabrikate den mässigsten Anforderungen nicht entsprechen würden. Hatte doch schon Degener in seiner Monographie von dem in 50 einheimischen Fabriken üblichen Verfahren folgende schauderhafte Beschreibung gegeben:

›Die Mehrzahl (der Fabriken) bringt aber eine Ware auf den Markt, die zwar wohlschmeckend ist, aber keineswegs dem Ausdruck Obstmus entspricht. Diese Ware wird aus Obsttrestern jeder Art bereitet, denen man häufig noch absichtlich Himbeer- und Johannisbeerkerne zusetzt, die man zum grossen Teile aus Nordamerika (Kalifornien) in mehr oder weniger getrocknetem Zustande bezieht. Meistens sind es Apfeltrester von der Dörrobst- oder Obstweinbereitung, denen man in verkochtem Zustande etwas Fruchtsaft zusetzt (10—20 Prozent), um schliesslich mit 60—70 Prozent Kapillärsirup aufzufüllen. Jene Trester, besonders die amerikanischen, sind durchaus nicht einwandsfreier Herkunft und mindestens unappetitlich... So zeigen sich diese, von vorsichtigen Leuten ›gemischte Früchtemarmelade‹ genannten Präparate als höchst zweifelhafte Erzeugnisse, denen die Nahrungsmittelpolizei näher treten sollte.‹

Gewiss erscheint dieser letzte Wunsch des Verfassers ausserordentlich begreiflich, aber seine Erfüllung ist nicht so einfach, wie man denken sollte, denn gerade dem Einschreiten gegen die ›gemischten Marmeladen‹ stellt sich ein gewichtiges Hindernis entgegen und zwar von einer Seite, von der man es nicht erwarten sollte, nämlich von den ›Vereinbarungen‹. Dieselben Vereinbarungen, welche unter ›A Vorbemerkungen‹ als normale Bestandteile der Marmeladen nur Früchte, Zucker und Gewürze anführen, sagen in Abschnitt D; Anhaltspunkte zur Beurteilung: ›Ein Zusatz von organischen Säuren, Stärkezucker, Stärkesirup, künstlichen Aromastoffen und fremden Farbstoffen zu Fruchtsäften, Gelees, Marmeladen und Pasten, die als rein bezeichnet oder mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart belegt sind, ist unstatthaft.‹ Das bedeutet doch offenbar nichts anderes, sagen die Hersteller der sogenannten gemischten Marmeladen, als dass die genannten Zusätze für alle nicht als rein und nicht mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart bezeichneten Erzeugnisse unter allen Umständen und ohne jede Einschränkung als erlaubt gelten sollen, und leider haben verschiedene Staatsanwaltschaften, besonders im Rheinlande, diese Ansicht zu der ihrigen gemacht. Ich habe nicht vermocht, mich einer derartigen Stellungnahme, nach welcher die schöne Bezeichnung ›gemischte Fruchtmarmelade‹ für jeden bunt gefärbten Kartoffelsirup legitim sein würde, anzupassen, und zwar um so weniger als zahlreiche Urteile selbst der höchsten Instanzen eine ganz andere Auffassung vertreten.

Nach der Entscheidung des Landgerichts Hagen vom 23. März 1898 ist eine ›ff. gemischte Fruchtmarmelade‹, welche 60—68 Prozent Stärkesirup enthielt und künstlich gefärbt war, als ›verfälscht‹ im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes anzusehen, denn ›unter Marmelade oder Fruchtmarmelade versteht man in Theorie und Praxis ein Fruchtpräparat, welches durch Einkochen von Obstsaft und Obstfleisch unter Hinzunahme von Hutzucker entsteht . . . . Einerlei ist es, ob man das Erzeugnis Marmelade oder Fruchtmarmelade nennt, denn die Frucht, d. h. Obstsaft und Obstfleisch, bildet den Hauptbestandteil jeder Marmelade, und ohne Frucht ist eine Marmelade nicht denkbar. Unter gemischter Fruchtmarmelade versteht man eine Marmelade, welche aus verschiedenen Früchten gemischt ist . . . u. s. w.‹

Ebenso hat das Landgericht Altona in seinem Urteil vom 6. September 1899 eine 50 Prozent Kapillärsirup enthaltende ›gemischte Fruchtmarmelade‹ als gefälscht bezeichnet, denn ›eine Marmelade oder Konserve, welche nahezu zur Hälfte aus Stärkesirup besteht, besitzt nicht die im Verkehr vorausgesetzte Beschaffenheit und stellt ein verlängertes Produkt dar, bei welchem es dem Verkäufer nur darauf ankommt, durch künstliche Volumenvermehrung der Ware einen erhöhten Gewinn zu ziehen‹.

Schliesslich erklärt auch das Reichsgerichtsurteil vom 3. Januar 1898 eine mit 50 Prozent Stärkesirup und roter Teerfarbe versetzte ›gemischte Marmelade‹ für verfälscht.

Im Einklang mit diesen richterlichen Urteilen und unter Berücksichtigung der Verhältnisse der Praxis wie der reellen Industrie bin ich zu folgenden Normen gelangt:

Marmeladen bestehen aus eingedicktem Obstsaft oder zerkleinerten Früchten und Rohrzucker. Ueber die Mengenverhältnisse beider Bestandteile, welche übrigens durch die erforderliche Konsistenz mehr oder weniger begrenzt werden, lassen sich bestimmte Vorschriften nicht machen. Künstliche Färbung verleiht den täuschenden Anschein einer besseren Beschaffenheit und ist daher als Verfälschung zu beurteilen. Kapillärsirup verschlechtert die Ware, ist überdies wegen seiner Zähklebrigkeit zur Vortäuschung eines grösseren Fruchtgehaltes geeignet und hat daher ebenfalls als Verfälschungsmittel zu gelten. Noch ungünstiger wird das Urteil, sobald der Gehalt an Stärkesirup jedes Maass, selbst 50 Prozent und mehr, übersteigt und somit die Fruchtbestandteile in einer Weise zurückdrängt, dass die Ware nur mehr den Schein, nicht aber den Gehalt und das Wesen der echten besitzt. In solchen Fällen haben wir es überhaupt nicht mehr mit einer Marmelade, sondern mit einem Kunstprodukte, einem nachgemachten Nahrungsmittel zu thun, für das höchstens noch die Bezeichnung ›Kunstmarmelade‹ zugelassen werden kann. In gleichem Sinne sind natürlich auch die mit ausgepressten Fruchttrestern vermischten farbigen Kapillärsirupe als ›nachgemacht‹ zu beurteilen. Bezüglich der Konservierungsmittel empfiehlt sich, wie bei den Fruchtsäften, die Einholung eines medizinischen Gutachtens über etwaige Gesundheitsschädlichkeit. An der Hand dieser allgemeinen Gesichtspunkte sind die in verschiedenen Geschäften der Stadt Dresden entnommenen Marmeladen, deren Zahl 50 beträgt, begutachtet worden.

Seite 1117 und 1118:

Die Untersuchungsergebnisse lassen im allgemeinen eine Erläuterung überflüssig erscheinen. Es liegt auf der Hand, dass die Proben 1, 5, 6 und 10 durch ausgepresste Fruchttrester in gröbster Weise verfälscht worden sind, und dass bei 3, 7 und 11 mindestens der gleiche dringende Verdacht besteht. Die Marmeladen von 12 an sind natürlich alle kapillärsiruphaltig, aber die Proben 17, 18, 22, 25, 26 und 31, welche neben einigen Prozenten Trestern gegen 90 Prozent rotgefärbten Stärkesirup enthalten, dürften doch selbst das Kopfschütteln der Fabrikanten erregen. Jedenfalls führen die mitgeteilten Analysen eine sehr eindringliche Sprache und zeigen, dass ein amtliches Einschreiten nicht länger von der Hand gewiesen werden konnte.

Digitized by Google

Im allgemeinen hat die Beanstandung der hier als verfälscht oder nachgemacht erkannten Proben einstweilen noch nicht zu einer Bestrafung der hiesigen Detaillisten geführt, sondern die Königliche Staatsanwaltschaft, welche dem Gutachten des Untersuchungsamtes allenthalben beigetreten ist, hat sich zunächst darauf beschränkt, die Händler auf die strafrechtlichen Folgen eines weiteren Verkaufs verwarnend aufmerksam zu machen. Nur in vereinzelten Fällen wiederholter Uebertretung ist von seiten des Königlichen Schöffengerichts im Sinne der diesseitigen Auffassung Verurteilung erfolgt, so dass die Entfernung dieser zweifelhaften Genussmittel aus dem hiesigen Verkehr nur eine Frage der Zeit sein dürfte. Damit müssen wir uns zur Zeit begnügen, da die Stellungnahme der chemischen Berater einiger auswärtigen Staatsanwaltschaften die Bekämpfung des Uebels an der Wurzel unmöglich gemacht hat. Ganz unberührt von den Bemühungen der Nahrungsmittelkontrolle sind aber auch die Fabrikanten dieser Gegenden nicht geblieben. Mehr und mehr hat in ihren Kreisen ein gewisses, erfreuliches Gefühl der Unsicherheit Platz gegriffen und sie wenigstens zu schüchternen Versuchen von Deklarationen veranlasst. So finden sich an den grösseren Versandgefässen, wie Kübeln, Eimern u. dergl. bisweilen schmale Papierstreifen mit Aufschriften wie: »Feinstes Fabrikat aus Früchten und Stärkesirup, künstlich fein gefärbt« oder »die Zusammensetzung richtet sich nicht ausschliesslich nach der Benennung. Als Süssstoffe kommen bei der Herstellung dieser Marmelade nur Raffinade und Kapillärsirup, niemals Saccharin zur Verwendung«. Auch die Büchsen und Gläser tragen vielfach kleine runde Etiketten von der Grösse eines Markstücks, auf welchen der bekannte schöne Spruch zu lesen ist: »Hergestellt mit Raffinade und Weinsäure nach Maassgabe des Geschmacks, Kapillärsirup, soweit es für die Konsistenz notwendig ist, und Konditorrot, wo Farbe verlangt wird.«

Gewiss nichts weniger als ideale Deklarationen, mit denen die Nahrungsmittelkontrolle, welche als einzige zur Aufklärung der Käufer geeignete Bezeichnung die klare Angabe »Mit Stärkesirup und Teerfarbe« verlangen muss, sich nie zufrieden geben kann! Aber doch erste Anzeichen einer beginnenden Besserung, welche für die Zukunft weitere Fortschritte erhoffen lassen! Schon diese verklausulierten Etiketten ermöglichen dem einsichtsvolleren Teil des Publikums, dessen Verständnis für alle Fragen der Ernährung in stetem Zunehmen begriffen ist, sich gegen die gröbsten Uebervorteilungen zu schützen. Selbstredend nur dann, wenn sie ihm auch wirklich zu Gesicht kommen!

Die Methode einiger besonders schlauen Geschäftsleute, diese schon an und für sich wenig besagenden Etiketten noch dazu an versteckten Stellen, etwa unter dem Boden der Flaschen, anzukleben, ist als durchaus verwerflich zu bezeichnen und auch vom Königlichen Schoffengericht als strafbar beurteilt worden.

Wenn ich zum Schlusse dem Wunsche Ausdruck verleihe, dass die amtliche Nahrungsmittelkontrolle diesen Warengattungen in Zukunft eine erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden und schärfere Anforderungen an sie stellen möge, so geschieht das in der Ueberzeugung, dass ihre Thätigkeit nicht nur den Käufern, sondern auch den Produzenten zu gute kommen wird. Nur wenn die einheimische Industrie mit dem Prinzipe der minderwertigen Massenproduktion, welches vor Jahrzehnten durch das verhängnisvolle Wort »Billig und Schlecht« gekennzeichnet wurde, endgiltig bricht, wird sie imstande sein, der ausländischen Konkurrenz wirksam entgegenzutreten.

Dresden, im September 1903.

Cacaomarkt.

Bericht vom 19. Januar 1904.

Als wir vor 14 Tagen, am 5. Januar, den letzten Cacaobericht hier gaben, mussten wir auf Grund der bis dahin aus den Hauptländern vorliegenden thatsächlichen Unterlagen darauf hinweisen, dass wir keine Aussicht hätten, zunächst niedrigere Preise für vertretbare Konsumsorten zu bekommen; Preise wie 50 s für fair fermented Bahia cif und 53—53½ Mk für fein Thomé cif Hamburg seien Preise, die auf Grund statistischen Materials normal genannt werden müssten, weiteres Herabgehen wäre garnicht zu wünschen und würde auch kaum eintreten. (Seite 3967.)

Wir wissen wohl, wie schwer es ist, über den Gang des Marktes sicheres voraus zu sagen, wenn nicht allein das Angebot und die Marktfrage bestimmend wirken, sondern wenn sowohl mit Stimmungen ernstlicher Käufer als auch mit Gelüsten von Spekulanten zu rechnen ist; wir wissen auch, wie ungern viele Fabrikanten statistische Zahlen lesen, prüfen und benutzen. Wer aber diesmal unsere Unterlagen und Hinweise vom 5. Januar dazu benutzt hat, sich auf einige Zeit zu versorgen, der kann mit leichten Schritten ins neue Arbeitsjahr hineinwandern.

Die letzte Nummer des Gordian war kaum überall eingetroffen, da setzte schon eine Aufwärtsbewegung ein, die bis heute im Durchschnitt schon 8—9 Prozent höhere Preise festgesetzt hat, als vor 14 Tagen galten. Feiner Thomé kostet heute schon 56 Mark erste Hand, für Bahia, über den weiter unten noch speziell berichtet wird, fordert man 53,9 s bis 54 s c. u. fr., was ebenfalls cif Hamburg, neues Gewicht 56 bis 57 Mk. ausmacht. Trinidad ist ebenfalls um 6—7 Prozent höher, als vor 14 Tagen, so dass wir heute von einer scharf nach oben weisenden Richtung berichten müssen.

Natürlich wachsen die Bäume nicht in einem halben Monat gleich bis in den Himmel; wir stehen im Januar, Februar, März noch mitten in der Ernteperiode auf San Thomé. Nun munkelt man aber von kleinen Zufuhren für Januar, Februar, und man findet darin vielleicht den Grund für den festen Preis. Die Lissaboner Plantagenbesitzer sehen, dass die heutigen Vorräte in ihrer Hafenstadt nur halb so gross sind, trotz der um 70000 Sack grösseren Einkünfte, wie ein Jahr vorher. Im vorigen Jahre lagerten in Lissabon um diese Zeit immer zwischen 70-90000 Sack, und trotzdem waren die Pflanzer bis in den späten Frühling hinein nicht bereit, unter

Digitized by Google

4500 Reis pro Arroba abzugeben. In diesem Jahre sind die Vorräte kleiner, am 11. Januar lagerten in Lissabon nur rund 45000 Sack, die Abladungen gehen flott weiter, da werden sie wohl erst recht nicht unter 4500 Reis bis auf weiteres verkaufen wollen. Dann werden wir aber auch bis auf weiteres damit rechnen müssen, dass feiner Thomé mit 56 bis 58 Mk. bezahlt werden muss, und dass wir diese Preise bis in den Sommer hinein behalten werden. Diesen Thomépreisen werden sich die Bahiapreise anschliessen. Ueber Bahia-Cacao wird uns folgendes gemeldet:

»Bahia. Die Ihnen zuletzt gemeldete Festigkeit des Bahiamarktes ist durch das Abfallen der Zufuhren in Bahia unterstützt worden, sodass schliesslich die Blancoverkäufer es für ratsamer hielten, zu Eindeckungen zu schreiten. Infolgedessen gingen die Preise in Bahia schnell mehrere shilling in die Höhe, und dortige Häuser verlangen jetzt schon 53/6 bis 54/— c. u. fr.; ein weiteres Steigen der Preise wird erwartet, da es sich bestätigen soll, dass die gegenwärtige Ernte bald zu Ende ist. Grössere Zufuhren der neuen Ernte sind bekanntlich nicht vor Juni/Juli zu erwarten.«

Wir fügen hier an, dass für Bahiaausfuhren eigentlich nur Januar und Februar noch in Betracht kommen. Die dann kommenden drei Monate März, April, Mai 1902 und 1903 haben nur je 12000 Sack gebracht. Dass die Bahialeute heute, am 20. Januar, so fest auf Preis halten, scheint zu beweisen, dass die Januarzufuhren nicht allzu gross sind.

So muss denn sowohl für Bahia-Cacao als für Thomé, also für die beiden den Markt ton liefernden Sorten, eine feste Preisperiode angenommen werden. Auch für Trinidadcacao kommen besonders aus dem Londoner Markte recht feste Preise. Die englische Marine hat hintereinander sehr grosse Aufkäufe in dieser Sorte gemacht, so dass 3—4 s höhere Preise gültig wurden als vorher. Auch hier hat sich die Ernte so sehr verspätet, dass in der Zeit vom 1. Oktober bis 1. Januar nur 10000 Sack gegen 43000 im vorigen Jahre abgeladen werden konnten. Vereinzelte Sorten sind unverändert im Preise; über Guayaquil wird an anderer Stelle berichtet; auch in diesen Sorten sind, wie beim Thomé, die sichtbaren Bestände in diesem Jahre kleiner als im vorigen.

London, den 9. Januar 1904.

Am Dienstag, den 12. ds., kommen in Auktion:
690 Sack Trinidad
255 » Grenada
600 » Ceylon
1693 » andere Sorten.

Nachdem seit dem 12. Dezbr. 1903 keine Auktion von Cacao stattgefunden hatte, war am 5. ds. die erste in diesem Jahre mit einem Angebote von 6810 Sack Kolonienware und 1551 Sack Auslandsware. Bei geringer Nachfrage passten sich die Importeure den Käufern an und unter diesen Verhältnissen wurden in und nach der Auktion 5500 Sack zu regelmässigen Preisen verkauft. Trinidad, neue Ernte, verkaufte sich zu 2/- höheren Preisen, während alte Ernte ein mattes Geschäft aufwies; Grenada wich 1/- — 2/-; um andere westindische Sorten zu verkaufen, musste 1/- im Preise nachgelassen werden; fremde Sorten ruhig und meistens zurückgezogen; Ceylon war ruhig, Preise hatten sich wenig geändert.

Die Londoner Cacaostatistik gestaltete sich in der letzten Woche sehr günstig. Die Abladungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 650 Sack, die Anfuhren waren dagegen ca. 3300 Sack kleiner als zu derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 500 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 14 400 Sack ergiebt.

Die Londoner Cacaostatistik der mit dem 2. ds. endenden Woche stellt sich wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Englischer Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	126	565	65	10943
Grenada	1126	313	342	9645
And. West.-Ind.	94	68	16	2557
Ceylon u. Java	937	343	27	8131
Guayaquil	669	666	144	7154
Brasil. u. Bahia	9	—	—	1450
Afrika	168	20	—	4821
Andere Ausländ.	257	279	40	7041
Zusammen	3386	2254	634	51742
gegen dieselbe Woche 1903	6700	1941	304	66151

Guayaquil-Cacao. In der zweiten Hälfte des Dezembers wurden angeliefert:

17 000 Sack in 1903
17 500 » » 1902
13 600 » » 1901
20 500 » » 1900

Die Gesamtanfuhr betrug:

455 770 Sack in 1903
467 500 » » 1902
456 200 » » 1901
359 050 » » 1900

Statistik des Handelsministeriums über alle Sorten Rohcacao in Grossbritannien während des Monats Dezember und den zwölf Monaten der letzten beiden Jahre:

	Import Dezember	Engl. Konsum Dezember	Export Dezember
1903	tons 1672	1461	296
1902	» 2314	1350	442
	12 Monate	12 Monate	12 Monate
1903	tons 22378	18387	4974
1902	» 25954	20377	5919
Differenz	tons ÷ 3576	÷ 1990	÷ 945

Der Lagerbestand in Grossbritannien war in transit am 31. Dezember: 3435 tons in 1903
4814 » » 1902
5921 » » 1901

Das Handelsministerium giebt über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreiche während des Monats Dezember und der zwölf Monate der letzten beiden Jahre folgende Statistik:

	Import Dezember	Engl. Konsum Dezember	Export Dezember	Lagerbestand Dezember
1903	988126	951338	50299	120000 lb.
1902	772062	736228	47238	96000 »
1901	683763	634010	44200	209000 »
	12 Monate	12 Monate	12 Monate	
1903	10487688	9922705	494433	— lb.
1902	8748353	8128015	691377	— »
1901	8390286	7692517	807567	— »

Digitized by Google

Nach einer Aufstellung von M. G. Taulin hat der Cacaoumsatz in Le Hâvre folgenden Umfang im Monat Dezember angenommen und giebt ferner den Lagerbestand am 31. Dezember 1903 auf:

	Import Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Para	638	1240	9034
Trinidad	760	6810	18166
Cote-Ferme	3167	7450	21941
Bahia	12180	9470	19864
Haiti	1412	950	4933
Guayaquil	5510	14850	19634
Martinique	972	450	1484
Andere Sorten	9850	10150	26196
Zusammen	34489	51370	121252
gegen 1902	32017	34795	114345

Die Gesamtanfuhren in Le Hâvre vom Januar bis Dezember betrugen

504 167 Sack in 1903
515 291 » » 1902

während die Abladungen

497 239 Sack in 1903
471 507 » » 1902

waren.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in der ersten Wochen der Jahre 1902, 1903 resp. 1904:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
2283	4897	1289	970	450	157	31276	32021	38185
Auslandsware								
1103	1806	965	971	184	147	20466	34130	42241
3386	6700	2254	1941	634	304	51742	66151	80426

Cacaoschalen. Die in Auktion zum Verkauf angebotenen 1796 Sack (66 tons) Cadburys Cacaoschalen wurden wie folgt verkauft:

A zu 135—168 Mk. per ton
B » 120—143 » »
C » 130 » »
D » 243 » »

770 Sack unverzollt gingen zu 100—130 Mk. per ton ab.

London, 16. Januar 1904.

Am Dienstag, den 19. ds., kommen

942 Sack Ceylon
200 » Grenada
3200 » andere Sorten

in Auktion.

In der letzten Dienstag-Auktion waren 3592 Sack Kolonienware und 727 Sack Auslandsware zum Verkaufe angeboten. Infolge guter Nachfrage wurden 2563 Sack zu geregelten Preisen verkauft. Trinidad, neue Ernte, war 2/- bis 3/- höher; Grenada und andere West-Ind. Sorten hatten feste Werte; fremde Sorten waren ruhig und fast vollständig zurückgezogen; Ceylon stand auf früherer Basis. Es wurden verkauft:

989 Sack Trinidad (Angeb. 1374 Sack) zu 69—77 Mk.
36 » Dominica (» 42 ») » 51—56 »
742 » Ceylon (» 1564 ») » 49—92 »
547 » Grenada zu 50—60 Mk.
40 » St. Lucia » 50—54 »
4 » St. Vincent » 50 »
18 » Demerara » 65 »
101 » Esmaralda » 59—63 »
86 » Tumaco » 63 »

3 » Jamaica
267 » Guayaquil
71 » Costa Rica
90 » Afrikaner
15 » Venezuela
40 » Caracas
52 » Puerto Cabello

} wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt war mit kleinen Verkäufen bei festen Preisen ruhig. Es wurden nur 200 Sack Afrikaner zu 58—60 Mk. verkauft.

Die Landungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von nicht weniger als 3360 Sack, die Abladungen überschritten die des Vorjahres um 750 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1160 Sack verkleinerte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 18500 Sack ergiebt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 2 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
4643	9412	3579	2336	657	1154	31149	34176	42451
Auslandsware								
1565	3470	2425	1502	222	500	19430	34910	42884
6208	12882	6004	3838	879	1654	50579	69086	85335

Grenada-Cacao: Der Totalexport seit dem 1. Oktober betrug:

14404 Sack in 1903
22107 » » 1902
12308 » » 1901
16747 » » 1900
2552 » » 1899

Trinidad-Cacao: Der Totalexport vom 1. Okt. bis 31. Dezbr. betrug in den folgenden Jahren nach

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	9740	4875	9833	24448
1901—1902	3537	3097	6594	13228
1902—1903	11995	9034	22569	43598
1903—1904	2156	1680	6396	10232

Aus **Port of Spain** schreibt man uns unterm 1. Januar 1904:

Wieder liegen 14 Tage voll Regen hinter uns und wir beklagen uns nicht darüber, denn Nachrichten vom Innern lassen jetzt erhoffen, dass ein Teil des seiner Zeit durch die grosse Dörre verursachten Schadens wieder eingeholt wird. — Wegen der vielen Feiertage zu Ende des Jahres waren die Ankünfte nicht gross, von Mitte Januar an wird es aber wohl besser gehen. — Wir notieren:

Rot ordinär Santa Rita $ 13,50
Schön rot El Salvador » 13,75
Plantacion Agua Santa » 14,25

per 50 Kilos, erste Kosten.

Wir verluden: 3339 Sack nach Europa, — Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 11228 Sack nach Europa und 4639 Sack nach den Vereinigten Staaten im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Vom 1. Januar bis 31. Dezember war unser Export wie folgt:

1903	163574	Sack, davon	55169	Sack	nach d. Ver. Staat.
1902	195697	»	»	55182	»	»	» » »
1901	128734	»	»	39379	»	»	» » »
1900	175891	»	»	45321	»	»	» » »
1899	145938	»	»	37858	»	»	» » »

Cacaobutter.

Bericht vom 20. Januar 1904.

London hat bis zur Stunde noch keine Kunde über den Kanal geschickt, ob dort im Februar eine Cacaobutterauktion stattfinden wird, und wenn, wieviel zum Verkauf kommen soll. Da wir nicht länger mit der Ausgabe dieser Nummer 210 warten wollen.

Digitized by Google

müssen wir den Bericht dafür schuldig bleiben, was weiter keinen Schaden anrichten kann, da der kontinentale Markt sich wenig mehr um den englischen kümmert. —

Amsterdam meldet übliche Mengen, nämlich:

75 000 Kilo Van Houten
14 000 » Dejong
5 000 » Mignon

zur Auktion am 2. Februar.

Ganz im Gegensatz zu dem aufgeregten Ton und Geschäftsgang im Cacaobohnenmarkt ist der Buttermarkt während des ganzen Monats sowohl in Holland als auch in Deutschland sehr ruhig gewesen, so dass sich einige Fabrikanten zu Verkäufen unter den stipulierten Monatssätzen gemeldet haben. Aber auch selbst das hat nennenswertes Leben nicht hervorrufen können. Höhere Preise sind deshalb in der Februarauktion nicht zu erwarten, eher ein Rückgang, und das bei kleinen Vorräten und hohen Bohnenpreisen. Ob in Hamburg wieder im Februar Butter öffentlich verkauft werden soll, wissen wir nicht; uns ist nichts gemeldet worden. Wir können zu diesen Versuchen nur sagen: Eines schickt sich nicht für alle. Was für Van Houtens Butter und für Cadburys Butter passend ist, ist unpassend für ein Dutzend oder ein Schock anderer Sorten. Man lese gefl., was wir am 20. Januar 1903, also vor einem Jahre, auf Seite 3512 des Gordian Nr. 186 rekapitulierend berichten mussten. Man findet an dieser Stelle, dass während des Jahres 1902 in den Amsterdamer Auktionen vorgebracht wurden u. a.

107 000 Kilo Mignon (David)
davon verkauft 17 200 Kilo,
55 000 Kilo Merkurstab (Berger)
davon verkauft nichts,
58 550 Kilo ohne Marke (Thurm & Wunder u. s. w.), davon verkauft nichts.

Man untersuche dann gefl. noch die Gründe, warum die andern Namen habenden Firmen: Blooker, Bensdorp, Korff, Boot, Driesen, Grootes u. s. w. mit ihrer Butter nicht in die Amsterdamer Auktionen gehen, dann wird man finden, dass dieser Modus — auf Hamburg zugeschnitten — nicht auf blühende Lebenskraft rechnen darf. Wir fühlen das, wissen das und wollen deshalb eine Sache nicht stützen, die schon im Erscheinen den Todeskeim zeigt.

Allerlei.

Thomé-Cacao. Vom 26. Dezember 1903 bis 9. Januar 1904 wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

546 000	Mk.	nach	Liverpool
309 000	»	»	New-York
189 500	»	»	Hamburg
80 000	»	»	Antwerpen
65 500	»	»	Rotterdam
56 500	»	»	London
19 000	»	»	Triest
14 500	»	»	Genua
zus. 1 280 000	Mk.		

† **Herr F. A. W. Lüdeking,** Inhaber der Firma Gebrüder Lüdeking, die seit bald zehn Jahren den Gordian druckt, ist am 16. Januar gestorben.

Die Herren Hugo Hoffmann und Paul Tiede in Berlin zeigen folgendes an:

Hierdurch geben wir Ihnen Kenntnis, dass wir unserer bisherigen offenen Handelsgesellschaft

in Firma Hoffmann & Tiede
und in Firma Felix & Sarotti

die Form einer Aktiengesellschaft gaben, und nach nunmehriger Eintragung ins Handelsregister die Firma fortan lautet:

»Sarotti«
Chokoladen- & Cacao-Industrie Aktiengesellschaft.

Es wird sich unter der veränderten Gesellschaftsform nichts ändern, was unseren bisherigen Prinzipien entgegen stehen würde. Die Leitung der Gesellschaft »Sarotti« u. s. w. untersteht nach wie vor uns Endesunterzeichneten.

Wir bitten Sie daher, Ihr uns geschenktes, reiches Vertrauen voll auf die neue Firma übertragen zu wollen.

Hochachtungsvoll
Hugo Hoffmann
Paul Tiede.

Herr Ernst Caspar in Rostock zeigt folgendes an:

Hiermit die ergebene Mitteilung, dass ich am heutigen Tage meinem einzigen Sohne und Mitarbeiter

Erich Caspar

Prokura für meine Firma C. L. Friederichs erteilt habe.

Die Prokura meines langjährigen Mit-

Digitized by Google

arbeiters und Prokuristen Herrn Hermann Caesar bleibt bestehen. —

Indem ich noch bitte, von der endstehenden Unterschrift meines Sohnes gefl. Notiz nehmen zu wollen, zeichne ich

Hochachtungsvoll
Ernst Caspar
Fabrikbesitzer und Hoflieferant
alleiniger Inhaber der Firmen C. L. Friederichs Chocolade-, Marzipan- und Zuckerwarenfabrik.

Tahiti-Vanille. Interessenten am Handel mit »veredelter« Tahiti-Vanille wiederholen die Versuche, diese Sorte los zu werden, nachdem sie in Vanillinlösung gebadet und mit Vanillinkristallen bestreut worden ist. Man schickt uns einen Aufsatz ein, der in die »Hamburger Neue Börsenhalle« lanziert worden ist, zu dem durchsichtigen Zweck, das rentable Veredlungsverfahren zu beschönigen und zu entschuldigen. Für uns bleibt dieser Versuch ohne Wirkung. Wer die ordinären Tahiti-Vanillenschoten manipuliert, der thut dasselbe, was die Kaffeefärber thun; sie wissen, dass die unmanipulierte Ware schwer verkäuflich ist oder billig verkauft werden muss und deshalb färbt der Kaffeemann seinen Kaffee und bestreut der Vanillemann seine Vanille mit den Kristallen des Vanillins. Eine »Veredlung« wird sowenig bei der Vanille wie beim Kaffee erzielt, es werden nur die Schleusen für allerlei betrügerische Handlungen und Täuschungen geöffnet. Wir raten aufs neue, vorsichtig beim Einkauf von Vanille zu sein, den Händlern mit veredelten Tahitistangen aber glatt die Thür zu weisen.

Der Versuch, Stimmung für die Manipulation zu machen, lautet nach der H. B. H. wie folgt:

Tahiti-Vanille. Einige uns zugehende fachmännische Angaben über diese letzthin im Handel mehr hervorgetretene Vanille-Sorte dürften unseren Lesern von Interesse sein.

Die Tahiti-Vanille, so schreibt man uns, repräsentiert bekanntlich eine geringere Qualität, weil ihr das feine Aroma der Bourbon-Vanille fehlt. Dies hat seinen Grund darin, dass Tahiti-Vanille kein oder nur wenig Vanillin — der Träger des Aromas — enthält; ihr Geruch erinnert vielmehr an Heliotrop, der durch den Gehalt dieser Vanille an Piperonal bedingt wird. Immerhin ist der Geruch der Tahiti-Vanille als angenehm zu bezeichnen, weshalb auch sie neben der Bourbon-Vanille als Gewürz begehrt wird, zumal der Preis bedeutend niedriger ist als für Bourbon-Vanille, und sie für manche Zwecke als Geschmacks-Korrigens ausreicht. Einige Mitteilungen über die auf Tahiti kultivierte Vanillesorten dürften sicher interessieren, zumal über diese Provenienz wenig bekannt ist. Die Tahiti-Vanille stammt von Manila, von wo sie im Jahre 1848 in Tahiti eingeführt wurde. Die daselbst kultivierte Vanillepflanze ist allem Anschein nach nichts anderes als eine besondere Art der Vanilla planifolia Andr., die bekanntlich auch die Stammpflanze der Bourbon-Vanille. Die von den Kulturen auf Tahiti zuerst geerntete Vanille war von vorzüglicher Qualität und verkaufte sich zu recht hohen Preisen, aber nach einigen Jahren verlor sie an Aroma und Güte, und nunmehr wird sie nur als minderwertige Sorte an den europäischen Märkten gehandelt. Sie ist von schwarzbrauner Farbe, ziemlich breit und kristallisiert niemals infolge Mangels an Vanillin. Diese im Laufe der Jahre bei der auf Tahiti kultivierten Vanille eingetretenen Veränderungen der Frucht lassen sich nur durch den Einfluss anderer Klima- und Bodenverhältnisse auf die Pflanze erklären. Um der Tahiti-Vanille in ihrer jetzigen Gestalt ein besseres Aussehen und schliesslich auch ein feineres, mehr an Vanille erinnerndes Aroma zu verleihen, kristallisiert man die nackten Schoten künstlich, d. h. man versieht sie mittels eines besonderen Verfahrens mit einem feinkristallinischen Ueberzug synthetischen Vanillins. Diese Manipulation ist aber in Handelskreisen allgemein bekannt und geschieht gewissermaassen nur, um diese Vanillesorte gebrauchsfähiger zu machen und den Handel damit zu heben. Wenn sie dadurch auch an Aehnlichkeit mit der echten Bourbon-Vanille gewinnt, so ist doch aus dem grossen Preisunterschied (die künstliche Kristallisation bedingt nur einen verhältnismässig geringen Aufschlag auf die naturelle Ware) deutlich genug ersichtlich, dass sie mit Bourbon-Vanille nicht zu vergleichen und daher auch nicht zu verwechseln ist.

Die zweite Cacaoernte Haitis 1903. Die zweite Cacaoernte Haitis für 1903 hat vor kurzem begonnen. Sie ist sehr reichlich ausgefallen. Annähernd genaue Ziffern lassen sich allerdings nicht beschaffen.

Die Preise an der haitianischen Küste betragen 11½—12 Gourdes (19—20 Mk.) für 100 Pfund. In New-York wurden 9½ Dollars für 100 Pfund bezahlt. Die Verschiffung geht hauptsächlich nach New-York und Havre, da der Hamburger Hafen für haitianischen Cacao wegen des Zollkrieges geschlossen ist.

(Bericht der Kaiserlichen Minister-Residentur Port au Prince vom 28. Oktober 1903.)

Deutsches Reich. Zollsatz für nicht prämiierten Zucker aus nicht meistbegünstigten Ländern. Bezüglich der Frage, ob für nicht prämiierten Zucker aus Ländern, die weder dem Brüsseler Vertrag über die Behandlung des Zuckers vom 5. März 1902 beigetreten sind, noch das Recht der Meistbegünstigung besitzen, ein Zoll von 18,8 (18,40) Mk. oder von 40 Mk. für 1 dz zu erheben ist,

Digitized by Google

sind die Zollstellen vom preussischen Finanzminister im Einvernehmen mit dem Reichskanzler unter dem 21. November 1903 dahin mit Weisung versehen worden, dass vom Auslande eingehender Zucker, für den ein Zuschlagszoll nicht zu erheben ist, auch sofern er aus nicht meistbegünstigten Ländern stammt, dem Zollsatze von 18,80 (18,40) Mk. für 1 dz. unterworfen wird.

Lage der Zuckerindustrie in Frankreich. Die Anbaufläche der Zuckerrüben in Frankreich, welche vom Jahre 1901 auf 1902 um einige 20 Prozent, d. h. auf ungefähr 220 000 ha gefallen war, ist im Jahre 1903 auf dem Stande von 1902 verblieben. Auch der Rübenpreis war in dem laufenden Jahre ungefähr derselbe wie in dem vorausgegangenen, 20 Franken für 1000 Kilo gegen 22—23 Franken im Jahre 1902. Die Zahl der arbeitenden Fabriken soll um ungefähr 330 auf 300 herabgegangen sein. Die jährliche Zuckerproduktion, welche von 5·6 Millionen dz. vor dem Prämiengesetz vom 7. April 1897 auf über 6 Millionen dz nach demselben gestiegen war, ist in der Kampagne 1902/1903 auf 8½ Millionen dz gefallen und wird für die Kampagne 1903/1904 auf einen ähnlichen Ertrag geschätzt.

Die Preise haben seit dem 1. September d. J. mit dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention für den Rohzucker und für den raffinierten Zucker die Steuerzuschläge eine kleine Steigerung erfahren, während die versteuerte und in den freien Verkehr übergehende Raffinade infolge der Herabsetzung der Zuschläge von 65 auf 26 Franken um fast 37 Prozent billiger geworden ist, wie nachstehende Pariser Notierungen vom 4. November d. J. nachweisen:

100 kg	1903 Herbst	1903 Frühjahr
	Franken	
sucre blanc Nr. 3. . . .	26	25,37
sucre roux base 88° . . .	22,75	21,50
sucres raffinés, unversteuert	32	28,50
» » versteuert .	59	93,50

Die Verzehrungssteuer ist infolge der Brüsseler Konvention von 60 auf 25 und die Fabrikations- und Raffinierungssteuer von 5 auf 2 Franken herabgesetzt worden.

Diese Preise stehen für Rohzucker ungefähr 25 Franken und für raffinierten Zucker 71½ Franken über den Notierungen in Magdeburg und Hamburg. Der französische Ueberzoll beträgt 6 Franken.

Die Zuckerausfuhr aus Frankreich, welche überhaupt in den letzten Jahren um nahezu 50 Prozent, von 5 927 550 dz auf 3 199 700 dz, zurückgegangen ist, hat im Verkehr mit England in folgendem Verhältnis abgenommen:

Ausfuhr von	1901 dz	1902 dz
Rohzucker.	3 455 500	1 392 780
raffiniertem Zucker .	722 890	479 890
	4 178 390	1 872 670

Gleichzeitig mit der Ermässigung der Engrospreise um ungefähr 37 Prozent sind die Detailpreise in gut denselben Prozentsatz, 38 Prozent, heruntergegangen, in Paris von 1,05 Franken auf 0,65 Franken für 1 Kilo Brotraffinade und in Havre auf 70 Franken wegen der grösseren Entfernung der Raffinerien. Die Preise für Chocolade und andere vorwiegend zuckerhaltige Erzeugnisse sind entsprechend gefallen.

Man glaubt, dass die Preise sich allmählich etwas heben werden, infolge des grösseren Absatzes im Inlande bei verringerter Produktion und Abnahme des Vorrates, den bisherigen Jahresbedarf deckenden Bestandes von 4 635 000 dz.

Der inländische Zuckerverkauf soll seit dem 1. September d. J. bereits erheblich gestiegen sein und auch der Ertrag der Zuckersteuer sich heben.

(Nach einem Berichte des Kaiserlichen Konsulats in Havre.)

Vereinigte Staaten von Amerika und Kuba. Handelsabkommen zwischen beiden Ländern. Das zwischen den Vereinigten Staaten von Amerika und Kuba am 11. Dezember 1902 abgeschlossene Handelsabkommen, welches am 27. Dezember 1903 in Kraft getreten ist, enthält u. a. folgendes:

Die Boden- und Gewerbeerzeugnisse der Vereinigten Staaten von Amerika und der kubanischen Republik, welche bisher bei der Einfuhr nach Kuba oder in die Vereinigten Staaten von Amerika Zollfreiheit genossen, sollen weiter zollfrei bleiben. Die zollpflichtigen Boden- und Gewerbeerzeugnisse von Kuba geniessen bei der Einfuhr in die Vereinigten Staaten von Amerika eine Ermässigung von 20 v. H. des jeweilig gültigen Zolltarifs derselben, während für die nachgenannten Boden- und Gewerbeerzeugnisse der Vereinigten Staaten von Amerika bei der Einfuhr nach Kuba folgende Zollermässigungen eingeräumt sind:

Eine Ermässigung um 25 v. H. für: Maschinen und Apparate aus Kupfer oder dessen Legierungen, oder Maschinen und Apparate, bei denen Kupfer oder dessen Legierungen dem Werte nach den Hauptbestandteil bilden; Gusseisen, Schmiedeeisen oder Stahl, sowie Waren daraus; Kristall- und Glaswaren, Fensterglas ausgenommen; Schiffe und Wasserfahrzeuge aller Art aus Eisen oder Stahl; Whisky und Branntwein aller Art; Fische, gesalzen, in Essig eingelegt, geräuchert oder mariniert; Fische oder Schellfische, in Oel oder anderweitig in Blechbüchsen haltbar gemacht; Töpfer- oder Irdenwaren (Nr. 21 und 22 des kubanischen Tarifs).

Eine Ermässigung um 30 v. H.: Butter; Weizenmehl; Mais; feines und grobes Maismehl; chemische und pharmazeutische Erzeugnisse, sowie einfache Drogen; Malzgetränke in Flaschen; nicht alkoholhaltige Getränke; Apfelwein; Mineralwässer; Farben und Farbstoffe; Fensterglas; ganz oder teilweise fertiggestellte Waren aus Hanf, Flachs, Pita, Jute, Aloe, Ramie und anderen Pflanzenfasern (Gruppe 2, Klasse V des kubanischen Tarifs); Musikinstrumente; Schreib- und Druckpapier, ausgenommen Zeitungspapier; Baumwolle und Waren daraus, ausser Strumpfwaren; Messerschmiedewaren aller Art; Stiefel, Schuhe und Pantoffel (Nr. 197/198 des kubanischen Tarifs); gold- und silberplattierte Waren; Zeichnungen, Photographien, Stiche, Lithographien, Chromolithographien, Oeldrucke usw. von Stein, Zink, Aluminium oder anderen Stoffen abgedruckt, welche als Etiketten, Bänder oder Hüllen für Tabak oder zu anderen Zwecken dienen, sowie alles andere Papier (Zigarettenpapier, Land- und Seekarten ausgenommen), Pappe und Waren daraus (Nr. 157 bis 164 des kubanischen Tarifs); gewöhnliche Seife (Nr. 105 a/b ebenda); Gemüse, in Essig oder auf andere Weise eingemacht; Wein aller Art, mit Ausnahme des unter Nr. 279a des kubanischen Tarifs fallenden.

Eine Ermässigung um 40 v. H. für: Baumwollene Strumpfwaren, sowie alle vorstehend nicht genannten Baumwollenwaren; Käse; eingemachte Früchte; Papiermasse; Parfümerien und Essenzen; Thon- und Töpferwaren (Nr. 20 des Tarifs); Porzellan; Seife, andere als gewöhnliche (Nr. 105 ebenda); Sonnen- und Regenschirme; Dextrin und Glykose· Taschenuhren; Wolle und Wollenwaren; Seide und Seidenwaren; Reis; Hornvieh.

Eine Ermässigung um 20 v. H. für: alle anderen, vorstehend nicht genannten Waren.

Tabak geniesst bei der Einfuhr nach Kuba keinerlei Ermässigung.

Digitized by Google

Die für den gegenseitigen Verkehr ermässigten Zölle sollen gegenüber der Einfuhr aus anderen Ländern Vorzugszölle sein, d. h. sie dürfen anderen Ländern nicht gewährt werden.

Für kubanischen Zucker soll bei der Einfuhr in die Vereinigten Staaten die Zollermässigung nicht mehr als 20 v. H. betragen, während die Einfuhr aus allen anderen Ländern zum vollen tarifmässigen Satze erfolgen muss.

Sollte also einmal aus Kuba ein grosses Cacaoland werden, so würde der daselbst produzierte Cacao ohne Zweifel ausschliesslich in den Vereinigten Staaten verarbeitet werden.

Ist ein zerrissener Wechsel als solcher noch giltig? Mit dieser für den gesamten Handelsstand hochwichtigen Frage hatte sich kürzlich die IV. Handelskammer am Landgericht München zu beschäftigen. Gegen einen Kaufmann war ein auf 700 Mk. lautender Wechsel eingeklagt. Der Vertreter des Beklagten brauchte den Einwand, dieser Wechsel habe jede Beweiskraft verloren, weil er in zwei Stücke zerrissen und dann wieder zusammengeflickt worden war. Die Klage wurde ohne Beweiserhebung kostenfällig abgewiesen. »Lübeckische Anz.« (K)

Düben. Zwecks Fabrikation und Verkauf von Cocos, Pflanzenbutter, Milcheiweisspräparaten, Milchnährmitteln, Kunstbutter, Milchkonserven usw. hat sich hier mit einem Grundkapital von 20 000 Mk. die Firma Milka[1]) Nährmittelfabrik, G. m. b. H., gebildet. Geschäftsführer ist der Werkmeister August Butenschön in Düben. (K.)

Algerien. Aenderung des Seeoktroitarifs für zuckerhaltige Erzeugnisse. Auf Grund der Verordnung vom 15. August 1903 unterliegen die nach Algerien eingeführten zuckerhaltigen Erzeugnisse dem Seeoktroi.

Diese Masnahme bezweckt die gleichmässige Behandlung der aus Frankreich, den Kolonien und dem Auslande eingeführten Erzeugnisse und der gleichartigen Waren algerischer Erzeugung auf dem algerischen Markte. Hierbei ist zu beachten, dass für den in den Erzeugnissen, die von ausserhalb eingeführt werden, enthaltenen Zucker, die in dem Seeoktroitarif für Zucker vorgesehene Abgabe von 20 oder 15 Franken vorher nicht entrichtet worden ist, während diese Abgabe für den zu den algerischen Erzeugnissen verwendeten Zucker vor seiner weiteren Bearbeitung gezahlt worden ist.

Für die Berechnung des neuen Abgabensatzes ist man von der Voraussetzung ausgegangen, dass die zuckerhaltigen Erzeugnisse mit raffiniertem Zucker hergestellt sind. Anderseits stellt die auf 17 Franken für 100 Kilogramm Zucker bemessene Abgabe den Unterschied dar zwischen dem von dem französischen Fabrikanten gezahlten Abgabensatz (25 + 2 = 27 Franken) und dem von seinem algerischen Wettbewerber gezahlten Betrag (24 + 20 = 44 Franken.)

Für Liköre wird die Abgabe von 17 Franken für 100 kg von der Menge kristallisierbaren Zuckers erhoben, welche nach der Analyse oder dem Abfertigungsbefund in den betreffenden Erzeugnissen vorhanden ist.

Bezüglich der übrigen Erzeugnisse ist bestimmt worden, dass die Abgabe nach den Pauschalsätzen von bezw. 90, 54, 50, 60 und 35 kg raffinierten Zuckers auf 100 kg zuckerhaltige Erzeugnisse zu berechnen ist. Zur Vereinfachung des Verfahrens ist in den Tarif ein nach dem wirklichen Gewicht der zuckerhaltigen Erzeugnisse zu erhebender Abgabensatz eingesetzt worden, der in runden Ziffern der Abgabe von 17 Franken für 100 kg der darin enthaltenen Zuckermenge entspricht, mithin für:

Sirup und Bonbons: Abgabe von 15 Franken für 100 kg (wirkliches Gewicht), entsprechend dem Satz von 17 Franken auf 90 kg raffinierten Zuckers.

Chocolade: Abgabe von 9 Franken für 100 kg (wirkliches Gewicht), entsprechend dem Satz von 17 Franken auf 54 kg raffinierten Zuckers.

Konfitüren mit Zucker: Abgabe von 8,50 Franken für 100 kg (wirkliches Gewicht), entsprechend dem Satz von 17 Franken auf 50 kg raffinierten Zuckers.

In Zucker eingemachte Früchte: Abgabe 10 Franken für 100 kg (wirkliches Gewicht), entsprechend dem Satz von 17 Franken auf 60 kg raffinierten Zuckers.

Zuckerzwieback und dergl. feines trockenes Backwerk: Abgabe 6 Franken für 100 kg (wirkliches Gewicht), entsprechend dem Satz von 17 Franken auf 35 kg raffinierten Zuckers.

Die Erhebung der vorstehenden Abgaben will die gleichmässige Behandlung der französischen und der algerischen Erzeugnisse auf dem Markte der Kolonie gewährleisten. Demzufolge wird die Verordnung vom 25. Mai 1897, welche gewisse Massnahmen zur Erzielung dieser Gleichmässigkeit trafen, hinfällig. In Zukunft kann also weder die Abschreibung (décharge) von 3,850 kg raffinierten Zuckers für die aus Frankreich nach Algerien ausgeführte Chocolade gewährt, noch auch die Ausgleichungsabgabe von 2,34 Franken von algerischer nach Frankreich eingeführter Chocolade mehr erhoben werden. Letztere wird thatsächlich in Algerien mindestens die gleichen Abgaben wie die in Frankreich selbst erzeugte entrichten haben.

(Zirkular der französischen Generalzolldirektion.)

Zuckerproduktion in den hauptsächlichsten Produktionsländern Europas. Nach einer in der Zeit vom 9. bis 19. Dezember d. J. gehaltenen Umfrage der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik stellte sich die voraussichtliche Rübenverarbeitung und Zuckerproduktion der Kampagne 1903/4 in den hauptsächlichsten Ländern Europas wie folgt:

Länder	In Betrieb befindl. Fabriken 1903/4	1902/3	Rübenverarbeitung 1903/4	1902/3	Zuckerprodukt 1903/4	1902
			Menge in Tonnen			
Deutschland	384	390	12576630	11255958	1897320	1750
Oesterreich-Ungarn	215	216	7775500	7130600	1163000	1056
Frankr.	296	319	6441500	6266900	778200	82
Belgien	100	100	1546000	1441000	199200	20
Holland	29	24	935800	711900	123200	102
Russland	275	277	7712237	8852800	1160660	1165
Schweden	16	16	746800	505000	106380	73
Dänemark	7	7	386000	303060	48000	37

Zu der vorstehenden Zusammenstellung sei bemerkt, dass in der Zuckerproduktion Deutschlands enthalten ist die Produktion der selbständigen Melasseentzuckerungsanstalten (1903/4: 125 000 t und 1902/3: 121 900 t).

Die Ausbeute der Rüben verarbeitenden Fabriken Deutschlands stellt sich durchschnittlich auf 14,06 % während im Oktober die Durchschnittsausbeute auf 13,79 % festgestellt wurde.

Die gesamte Rübenverarbeitung der vorerwähnten acht Länder ergiebt 38 120 467 t und ihre Zuckerproduktion 5 475 960 t, während die Oktoberumfrage insgesamt 37 542 158 t Rüben und 5 286 855 t Zucker ergeben hatte. (Verein der deutschen Zuckerindustrie, Abteilung der Rohzuckerfabriken.)

[1]) Dagegen wird die Firma Suchard mit Erfolg Einspruch erheben können, da für diese unseres Wissens das Wort »Milka« geschützt ist.

Digitized by Google

Konkurse.

Habelschwerdt. In dem Konkursverfahren über den Nachlass des am 15. November 1902 zu Habelschwerdt, seinem Wohnsitze, verstorbenen Konditors Hyazint Wolf ist das Verfahren nach Abhaltung des Schlusstermins und Vornahme der Schlussverteilung aufgehoben.

Habelschwerdt, den 7. Januar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Bergen, Rügen. Ueber das Vermögen des Konditors Paul Martens in Krampas ist am 29. Dezember 1903 der Konkurs eröffnet. Verwalter: Herr Wilh. Ulrich in Bergen a. R. Anmeldefrist bis 31. Januar 1904. Erste Gläubigerversammlung am 20. Januar 1904, vormittags 11 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 10. Februar 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 18. Januar 1904.

Bergen a. Rügen, den 29. Dezember 1903.

Königliches Amtsgericht.

Neuwied. Ueber das Vermögen des Bäckers und Krämers Johann Schmitz junior in Rheinbrohl wird heute, am 8. Januar 1904, Nachmittags 5 Uhr 56 Minuten, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsagent P. Grösshenner in Neuwied. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 1. Februar 1904. Anmeldung von Konkursforderungen bis 2. Februar 1904. Allgemeiner Prüfungstermin am 9. Februar 1904, vormittags 10 Uhr, Zimmer Nr. 21.

Neuwied, den 8. Januar 1904.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte Neuheit, welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge** erleichtert. Besonders geeignet für Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft.
Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Presstücher und -Deckel
aus Kameelhaar, Wolle,
Rosshaar, Baumwolle, Hanf
liefern billigst
Aug. Reuschel & Co., Schlotheim i. Th.

Eine **im Bau befindliche** grössere Fabrik **kauft** vollständige **Einrichtungen** für Dragee-, Chocoladen- und Bonbonfabrikation, wenn tadellos erhalten und bei Angabe von Fabrikant, **Preis, Alter** u. s. w. Offerten an den Verlag des Gordian unter **C. G. 47.**

Von einer bedeutenden Cacao- und Chocoladenfabrik wird per sofort ein tüchtiger branchekundiger Expedient gesucht, der die Befähigung besitzt, den Versand selbständig zu leiten. Stellung ist eine dauernde und bei Leistungen gut dotierte.

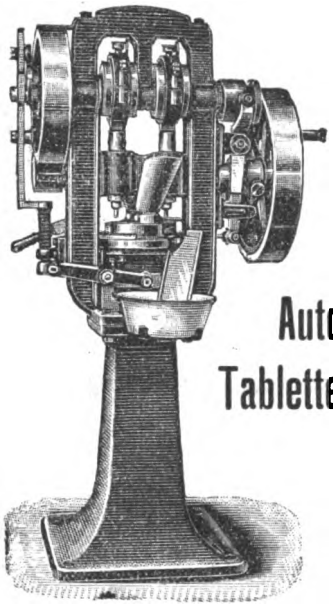
Offerten mit ausführlichen Angaben über bisherige Thätigkeit, Zeugnisse und Angabe der Gehaltsansprüche unter M. L. 498 an den Verlag des Gordian erbeten.

Leitende Stellung
wird in einem grösseren Betriebe der Branche
gesucht
von einem gebildeten, im Fache erfahrenen und unbedingt vertrauenswürdigen Kaufmann, 34 Jahre alt, der bereits eine Reihe von Jahren eine hervorragende Stellung bekleidet hat und über Organisationstalent, sowie ungewöhnliche propagandistische Schulung, juridische Kenntnisse und Erfahrung in der Behandlung patentamtlicher Angelegenheiten verfügt, auch kautionsfähig ist. Gefl. Angebote unter **H. W. B.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.
Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.
Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Digitized by Google

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel

empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine „Ideal"

D. R. P. 137 572

(Einfaches und Zwillingssystem).

Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität der Ware.

Referenzen: *Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.*

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Für

Garantiert reine,

aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 211.** Hamburg, 5. Februar 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

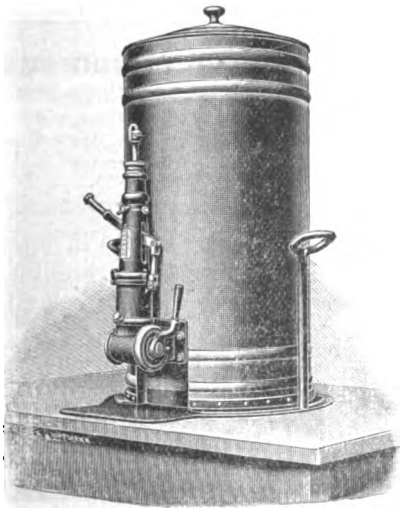
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 30—33 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:
Halbvollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

RICHARD LÜDERS
Görlitz u. Berlin NW. 7
Patentanwalts-Bureau.

Inhalt dieser Nummer 211:

Zur Beurteilung zuckerreicher Chocoladen. — Die amerikanische Chocoladen-Industrie. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Geschützte Warenzeichen. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Zur Beurteilung zuckerreicher Chocoladen.

Die Firma Fr. David Söhne in Halle veröffentlicht die folgende Rechtfertigung in der »Zeitschrift für öffentliche Chemie«:

»Uns ist vor kurzem eine Chocolade untersucht worden, deren Zusammensetzung bestand aus:

66 Prozent Zucker
1½ » Cacaobutter
32½ » Cacaomasse,

die also, wenn man annimmt, dass Cacaomasse 50 Prozent Butter enthält, 83,75 Prozent Zucker und Butter und bei 55 Prozent Buttergehalt 85,37 Prozent Zucker und Butter enthalten soll.

Die Untersuchung ergab 85,8 Prozent Zucker und Butter. Die Chocolade wurde folgendermaassen beurteilt:

»Zucker und Fett sollen in einer gute Chocolade nicht mehr als 85 Prozent betragen; die untersuchte Chocolade überschreitet diese Norm um fast 1 Prozent.«

Dagegen würde eine Chocolade aus 70 Prozent Zucker und 30 Prozent Cacaomasse, welche 85 Prozent Zucker und Butter enthält, als gut bezeichnet werden.

Die Herstellung der ersteren Chocolade mit 66 Prozent Zucker kostet 89 Mk. und derjenigen mit 70 Prozent Zucker kostet 82 Mk. pro 100 Kilo.

Trotzdem ist die billigere gut und die teurere nicht gut, also das Gegenteil: »schlecht«. Wie reimt sich das zusammen? —

Noch unverständlicher werden die Vereinbarungen, wenn man dieselbe auf fettreiche Chocolade anwendet, die heute vom Publikum allgemein bevorzugt wird.

Solche fettreichen Chocoladen haben meistens 33 Prozent Buttergehalt. Soll nun

Digitized by Google

eine solche Chocolade den Vereinbarungen entsprechen, dann müsste dieselbe folgende Zusammensetzung haben:

52 Prozent Zucker
33 » Butter
15 » fettfreier Cacao.

Die Herstellung dieser Sorte würde aber recht teuer werden und ist nur für bessere Fabrikate brauchbar. Für den grossen Konsum werden diese Fabrikate wie folgt zusammengesetzt:

	A.	B.
Zucker	55 %	60 %
Butter	33 »	33 »
fettfreier Cacao . . .	12 »	7 »
Kosten der Herstellung	118 Mk. pro 100 Kilo.	115 Mk.

Da nun diese Sorten aber 88 Prozent Zucker und Butter, bezw. 93 Prozent haben, so sind auch diese Chocoladen nach den Vereinbarungen als nicht gut zu bezeichnen.

Eine Zusammenstellung oben gefundener Resultate ist besonders überraschend:

Chocoladen	A.	B.	C.
Zucker	55 %	60 %	70 %
Zucker und Fett .	88 »	93 »	85 »
Herstellungskosten	118 Mk.	115 Mk.	82 Mk.
Zeugnis:	schlecht	schlecht	gut.

Praktische Chocoladefabrikanten schütteln über diese Theorie die Köpfe.

Weiter ist auch der Ausdruck »gut« in den Vereinbarungen sehr unglücklich gewählt.

Eine Chocolade, zusammengesetzt aus 75 Prozent Zucker und Butter und 25 Prozent fettfreiem Cacao, müsste der Theorie der Vereinbarungen nach eine recht gute sein, wird aber eine recht schlechte sein, wenn der dazu verwendete Cacao von geringer Güte ist. Sie ist aber ebenfalls nicht gut, selbst wenn die besten Cacaosorten verwendet werden, wenn die Fabrikation eine mangelhafte war.

Und wiederum ist eine fettreiche Chocolade, die, entgegen den Bestimmungen, aus 90 Prozent Zucker und Butter und 10 Prozent fettfreiem Cacao besteht, noch immer als eine gute Chocolade zu betrachten, wenn die Materialien und die Fabrikation gut waren.

Wenn solche einschneidenden Bestimmungen herausgegeben werden, sollte man doch auch Fachleute zu Worte kommen lassen, denn dass die Vereinbarungen nicht das richtige getroffen haben, davon werden vorstehende Exempel jedermann überzeugen.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat sich ebenfalls mit den Vereinbarungen am letzten Verbandstag beschäftigt und ist einstimmig zu dem Resultat gekommen, dass diese die Chocoladenindustrie schwer schädigen würden.

Der Verbandstag beschloss einstimmig, für die neu zu treffenden Vereinbarungen der deutschen Nahrungsmittel-Chemiker folgenden Vorschlag für Chocolade zu machen:

»Der Gehalt an Zucker soll in Chocolade nicht mehr als 70 Prozent betragen.« —

* * *

Soweit schreibt und urteilt die Firma Fr. David Söhne über den Begriff reiner, guter und schlechter Chocolade. Wir haben dazu einiges zu sagen, sind aber noch damit beschäftigt, das Urteil anderer Chocoladefabrikanten über diese Frage einzuholen; wir kommen also darauf zurück. Heute mag schon eine Antwort, die uns zuerst zugegangen ist, hier Platz finden:

»1) Auf Ihre gefl. Anfrage vom 26. Januar betr. Beurteilung zuckerreicher Chocoladen erwidern wir Ihnen, dass die billigste garantiert reine Chocolade, welche wir für Engros herstellen,

66 Prozent Zucker
4 » Cacaobutter
und 30 » Cacaomasse enthält.

Rechnet man die Cacaomasse zu 50 Prozent Fettgehalt, so ergiebt sich in der Chocolade ein Buttergehalt von

15 Prozent
und 4 »
= 19 Prozent
dazu 66 » Zucker
85 Prozent Fett und Zucker
und 15 » fettfreie Cacaomasse
zus. 100 Prozent.

Enthält die Cacaomasse aber 53⅓ Prozent Fett, was im Durchschnitt meist der Fall sein wird, so befinden sich in 30 Prozent Cacaomasse 16 Prozent Fett
und nur 14 » fettfreie Cacaomasse.

16 Proz. Fett aus 30 Proz. Cacaomasse
und 4 » Fett würden in der Chocolade einen effektiven Fettgehalt von
20 Prozent
und 66 » Zucker
zus. 86 Prozent Zucker und Fett und
nur 14 » fettfreie Cacaomasse

ergeben.

Diese Chocoladen würden also nach den Vereinbarungen nicht mehr als gut gelten, dabei ist sie aber doch besser, als wenn man eine Chocolade aus 32 Pfd. Cacaomasse mit 53⅓ Prozent Fettgehalt

= 17 Prozent Fett
und 68 » Zucker
zus. 85 Prozent Zucker und Fett
und 15 » fettfreier Cacaomasse

herstellte. Insofern hat die Firma David also Recht, wenn sie die Vereinbarung, Zucker und

Digitized by Google

Fett sollen in einer Masse, die als »Chocolade« deklariert wird, nicht mehr als 85 Prozent betragen, tadeln will, denn man kann eine bessere Chocolade mit 86 Prozent Zucker und Fett herstellen als mit 85 Prozent. Diese Vereinbarungen sollen sich aber offenbar doch lediglich auf den Ausdruck »gute Chocoladen« beziehen, und diesbezüglich müssen wir den Vereinbarungen recht geben, denn wir haben unter unseren Chocoladen, die unter unseren Marken verkauft werden, keine einzige, die selbst unter der Annahme von 53⅓ Prozent Fett in der Cacaomasse den Prozentgehalt von 85 für Zucker und Fett zusammen erreicht. Vielmehr vermindert sich, je besser die Qualität ist, der Zucker- und Fettgehalt. So bestehen die besseren Chocoladen (immer unter Zugrundelegung von 53⅓ Prozent Fett in der Cacaomasse) aus:

von etwa		bis etwa	
26 Proz.	Fett	35 Proz.	Fett
57 »	Zucker	45 »	Zucker
17 »	fettfreie Cacaomasse	20 »	fettfreie Cacaomasse.

Die Chocolade mit etwa
26 Prozent Fett
57 » Zucker
und 17 » fettfreier Cacaomasse,

also 83 Prozent Fett und Zucker, ist schon eine sehr gute, wie Sie sich aus anbeifolgendem Muster überzeugen wollen. Dagegen kann man eine ebenso teure oder noch teurere Chocolade herstellen, die den Prozentsatz von 85 an Fett- und Zuckergehalt übersteigt. Deshalb würden die Vereinbarungen zu Ungerechtigkeiten führen, wenn sie bestehen blieben. Ob man eine derartige Chocolade, die aus 30 Prozent Cacaomasse, gleich

16 Proz. Fett und 14 Proz. fettfreier Substanz
13 » Cacaobutter und
57 » Zucker, also zusammen

86 Proz. Fett und Zucker, die wegen des höheren Butterpreises teurer ist, und
14 » fettfreier Cacaosubstanz

besteht, als gutschmeckend bezeichnen kann, das ist Geschmackssache. Dass man eine solche Chocolade aber nicht als »nicht gut« wird bezeichnen dürfen, bezweifeln wir.

Aus der David'schen Beweisführung und aus vorstehenden Darlegungen ergiebt sich demzufolge, dass der Vereinbarungssatz: »Eine gute Chocolade darf höchstens 85 Prozent Fett und Zucker enthalten« höchst unglücklich gewählt ist und zu grossen Ungerechtigkeiten führen kann. Der Verband hat demzufolge Recht, wenn er eine Vereinbarung befürwortet, die den Gehalt an Zucker in der Chocolade begrenzt. Den von ihm vorgeschlagenen Höchstsatz von 70 Prozent Zucker halten wir aber nicht allein für durchaus unzulässig, sondern sogar für verwerflich, denn um

70 Proz. feinen Zucker unterzubringen, muss man
ca. 19 » Fett nehmen und behielte für fettfreie Cacaomasse nur noch
11 »

Das Rezept würde also etwa lauten:
23 Prozent Cacaomasse
7 » Cacaobutter
70 » Zucker.

Dass eine derartige Chocolade noch so schmeckt, dass sie die Konsumzunahme, auf die das Bestreben der ganzen Industrie gerichtet sein muss, fördert, das wird kein vernünftiger Fabrikant behaupten wollen. Wählt man aber groben Zucker und nimmt davon 70 Prozent und 30 Prozent Cacaomasse, so fördert man mit einer derartig sich sandig kauenden Chocolade den Konsum ebenfalls nicht. Aus den hunderten von Versuchen, die wir gemacht haben, geht hervor, dass die höchste Grenze des für eine Konsumvermehrung zulässigen Zuckergehaltes etwa 66 Prozent ist — wir würden sogar nur 65 Prozent befürworten —, dass aber der Fettgehalt nicht beschränkt werden darf, denn je feiner man die Chocolade walzt, desto mehr Fett muss man hinzusetzen, oder mit anderen Worten: Je feiner der Zucker, desto mehr Fett.«

* * *

Wir kommen auf diese Angelegenheit noch zurück. R. d. G.

Die amerikanische Chocoladenindustrie.

Das einzige Land, das den Cacaobohnen bauenden Herren Freude machen kann, wo der Verbrauch an cacaohaltigen Waren in starker Steigerung steht, ist seit fünf Jahren Amerika. Amerika hat Deutschland in der starken Zunahme abgelöst. Aber wie hier auf dem Kontinent und in England, der Konsum eines Tages nur kleine Steigerungen aufweisen kann, so werden auch die Vereinigten Staaten eines Tages gesättigt sein. Eine Gesamtübersicht über den Import von Rohmaterialien, Halbfabrikaten und fertigen Artikeln unserer Industrie liegt noch nicht vor; wir können heute nur erst über die Einfuhr und Ausfuhr, über den Konsum und den Lagerbestand von Cacaobohnen aus den letzten Jahren berichten, was wir mit Vorführung der folgenden Tabelle thun. Es ist nicht uninteressant, die Konsumzunahme Amerikas

Digitized by Google

mit der Deutschlands zu vergleichen, darum setzen wir beide Länder einmal nebeneinander.

Konsum von Cacaobohnen.

	Deutschland Kilo	Vereinigte Staaten Kilo	in Sack[1])
1891	7087000	8170890	116727
1892	7461000	8761340	125162
1893	7961000	7419090	105987
1894	8320000	7438900	106270
1895	9951000	10151820	145026
1896	12210000	10364270	148061
1897	15473000	9747920	139256
1898	15160000	9844660	140638
1899	18500000	13804000	197200
1900	19254000	15838830	226269
1901	18517400	17736740	253382
1902	20687000	20757787	296541
1903	21634000	23982263	342609

Man wird in diesen Zahlen eine gewisse Aehnlichkeit in der Tendenz nach oben zu streben finden; nur die letzten drei Jahre haben in Amerika eine wesentlich grössere relative Zunahme des Konsums gebracht als in Deutschland.

Die Vereinigten Staaten stehen somit jetzt an der Spitze der Cacao verarbeitenden Länder; Deutschland hat sich an die zweite Stelle drängen lassen. Alles weitere wolle man gefl. aus der folgenden Tabelle ersehen, die von der Firma Hogins & Lee in New-York zusammengestellt ist.

1) Wir rechnen den Sack zu 70 Kilo, da es sich meist um Guayaquil, Trinidad, Caracas, Bahia und Surinam handelt.

SORTEN	Import in Säcken						Export in Säcken					
	1903	1902	1901	1900	1899	1898	1903	1902	1901	1900	1899	1898
Guayaquil	57244	37386	43042	30097	26173	23389	555	904	947	1744	2482	1503
Trinidad	56343	54471	38419	46497	35823	36220	501	1658	368	1091	977	2004
Grenada	8996	7092	5391	6015	1841	1382	85	36	1129	72	29	95
Jamaica	3029	5059	1949	2402	2191	857	218	152	375	9	511	123
Para	10101	8640	8074	4211	2278	2546	—	—	—	—	—	—
Caracas	32492	27908	19961	29834	28333	18367	726	1053	653	772	1908	1443
Maracaibo	972	2283	2189	3607	2107	2903	437	307	206	1473	841	1928
Angostura	210	—	—	9	20	—	87	—	—	—	—	—
Surinam	19470	21455	27318	27557	28133	22909	—	—	—	31	174	—
Dominica	—	—	28	27	86	36	—	—	—	—	—	—
St. Domingo	4025	1956	309	2175	2801	1013	661	—	8	15	115	24
Bahia	67583	69056	60144	40849	28090	28650	300	315	100	45	425	195
Cauca	1128	1846	5398	3222	1402	978	656	825	1216	1634	1135	854
Savanilla	448	342	197	107	30	70	—	111	—	58	20	6
Cuba	16779	12547	10097	9403	7877	35	276	290	468	765	731	—
Ceylon	12078	9396	9686	10734	15361	7336	558	545	25	920	3111	201
Java	6862	5333	7552	6188	6381	3064	182	140	—	—	658	—
Afrika	31847	19390	14457	14082	20431	—	260	297	—	—	292	—
Sanchez	18825	11071	10241	—	—	—	1875	1276	217	—	—	—
Verschiedene	3023	1194	2022	676	914	2201	100	11	—	—	—	—
Total	351455	296425	266474	237692	210272	151956	7477	8320	5712	8629	13409	8376

SORTEN	Konsum in Säcken						Vorrat am 31. Dezember in Säcken					
	1903	1902	1901	1900	1899	1898	1903	1902	1901	1900	1899	1898
Guayaquil	53050	44017	35733	28101	25640	19216	4467	828	8363	2001	1749	3698
Trinidad	57757	51892	38154	44815	35300	35167	537	2452	1531	1634	1043	1497
Grenada	9564	6760	4962	4915	1841	1229	—	658	357	1057	29	58
Jamaica	2884	4797	1762	2241	1676	773	41	114	4	192	40	36
Para	9946	8640	8306	3979	2278	2546	155	—	—	232	—	—
Caracas	30309	26775	20821	28708	26168	17537	1998	541	441	1954	1600	1343
Maracaibo	488	1946	2136	2685	531	1114	127	80	50	203	754	19
Angostura	123	—	4	5	20	—	—	—	—	4	—	—
Surinam	19279	22775	26242	28342	28248	21403	503	312	1632	556	1372	1661
Dominica	—	—	28	43	70	36	—	—	—	—	16	—
St. Domingo	2983	1931	1045	1439	2667	985	406	25	—	744	23	4
Bahia	69469	68302	59251	39477	28635	27472	751	2937	2498	1705	378	1348
Cauca	744	2454	2830	1248	227	119	52	324	1757	405	65	25
Savanilla	481	212	183	49	57	17	—	33	14	—	—	47
Cuba	16568	12193	9515	8367	6925	35	605	670	606	492	221	—
Ceylon	11627	8992	9376	9724	12171	7139	455	562	703	418	328	249
Java	6638	5486	7289	6208	5503	3655	262	220	513	250	270	50
Afrika	31991	18335	14207	15247	18319	—	1259	1663	905	655	1820	—
Sanchez	15832	10271	9516	—	—	—	1150	32	508	—	—	—
Verschiedene	2876	1183	2022	676	924	2195	47	—	—	—	—	10
Total	342609	296541	253382	226269	197200	140638	12815	11446	19882	12502	9708	10045

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Dezember 1903.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Dezember zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Dezember 1903 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaobohnen	2258400	1463600	1423000
Es kamen im Januar bis Dezember aus:			
Portugal	6326500	5418300	4227400
Ecuador	5092700	4728600	4744800
Dominic. Republik	3116000	2448800	1853000
Brasilien	2599800	3125500	3239000
Brit. Westindien u. s. w.	1292300	1544700	1195600
Britisch-Westafrika	935200	559100	211400
Venezuela	829400	893200	956600
Deutsch-Westafrika	470700	361500	190900
Ceylon	350100	344900	107400
Niederl. Indien u. s. w.	144700	345300	299800
Kuba, Portorico	101300	57200	11500
Grossbrittannien	99500	146300	162500
Niederlande	60900	357600	369300
Columbien	52600	104300	112600
Frankreich	33900	87000	88700
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	2300	400	1700
Cacaopulver aus den Niederlanden.	55000	46000	56200
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	600	700	1600
Es kamen im Januar bis Dezember aus:			
Niederlande	5300	5300	9600
Schweiz	600	800	2700
Chocolade	74000	51900	43800
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	497600	401300	280500
Frankreich	76300	51600	57500
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	12000	11300	9400
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	27800	23200	15900
Frankreich	16300	15500	15300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	127900	94200	105100
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	377200	352300	378400
Grossbritannien	162300	189000	168400
Frankreich	106200	108800	95500
Mandeln, getrocknet	1575200	1015200	966000
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Italien	7333700	4759300	7492400
Marocco	1164300	1143500	997400
Spanien	664800	494300	267000
Frankreich	636600	654600	597100
Vanille	1300	1800	1900
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Madagaskar	24400	34600	17700
Französisch-Australien	22000	23900	14000
Frankreich	13200	15400	9900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	11198000	10897400	6934700
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	34843800	21645000	17118800
Serbien	12585700	20681800	13323100
Niederlande	942200	821600	776800
Italien	634400	506500	452100
Belgien	618600	430400	319900
Frankreich	366200	897300	3632000
Honig, auch künstlicher	242800	364900	172200
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Chile	991300	1239200	773800
Kuba, Portorico	637700	680700	582200
Verein. Staaten v. Amerika	429600	345400	166800
Mexiko	318200	356100	167700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Cacaoschalen wurden nicht ausgeführt.			
Cacaobutter	164300	101800	87100
Cacaopulver	12700	10000	12800
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Schweden	22100	20400	15800
Oesterreich-Ungarn	17200	14800	22000
Cacaomasse	42900	41900	53200
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Niederlande	220700	193000	100800
Oesterreich-Ungarn	153400	171300	77000
Chocolade	29600	41200	42700
Im Januar bis Dezember empfingen:			
Grossbritannien	160600	169700	167700
Verein. Staaten von Amerika	91100	30200	56100
Chocoladensurrogate	1600	800	3600
Davon erhielten im Januar bis Dezember:			
Oesterreich-Ungarn	6700	2700	4000
Russland	3000	2700	4500
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	27400	45800	19100
Davon gingen im Januar bis Dezember nach:			
Grossbritannien	271700	302000	345300
Britisch-Südafrika	19100	17300	13900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	177600	185000	134200
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Grossbritannien	268300	243100	201200
Niederländ.-Indien u. s. w.	121900	100200	118900
Oesterreich-Ungarn	92800	67500	66700
Niederlande	86200	75300	73100
Dänemark	78800	64000	63000
China	65300	68700	42600
Britisch-Südafrika	48100	93000	25900
Britisch-Malakka	42800	173600	10000
Mandeln nach Grossbritannien.	800	10300	400

Digitized by Google

	1903 Kilo	1902 Kilo	1901 Kilo
Honig, auch künstlicher	61400	13900	13100
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Frankreich	550900	84700	92000
Niederlande	152400	98900	71900
Freihafen Hamburg	25600	2700	10900
Vanille	400	300	300
Es gingen im Januar bis Dezember nach:			
Oesterreich-Ungarn	1200	1500	1000
Russland	1000	1500	1300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	26600	11100	16800
Im Januar bis Dezember erhielten:			
Schweiz	27300	9500	20300
Grossbritannien	8300	6800	18700

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193, 197, 199, 202, 204 und zuletzt in unserer Nr. 208 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 65 001. H. 8538. Klasse 26 d.

Wilhelm Tell mit seiner Armbrust über der Schulter und seinem Sohn an der Hand stellt obige Eintragung dar. Es dürfte die bekannte Szene sein, wo er stolz erhobenen Hauptes an dem Hut Gesslers vorbeigeht.

30. 4. 1903. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 5 12. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, sowie Konfitüren.

Nr. 64 708. Sch. 5736. Klasse 26 c.

Die Woche

und darunter die bekannte 7, wie sie auf der Zeitschrift »Die Woche« als Titelblatt benutzt wird.

4. 5. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 25. 11. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffee; Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Thee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Cakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren.

Nr. 64 464. H. 8385. Klasse 26 c.

Ein viereckiger Stein, dessen Innenfläche in vier unregelmässige Vierecke mit schwarzem Grunde geteilt ist.

6. 3. 1903. **Hohenlohesche Nährmittelfabrik, A.-G.,** Gerabronn. 14. 11. 1903. G.: Herstellung von Nahrungsmitteln aller Art. W.: Getreidemehle und präparierte Getreidemehle, Leguminosenmehl, Malz und Malzmehl, Getreidekaffee, Malzkaffee, Kleie, gequetschte Getreide, im besonderen Haferflocken, Graupen, Grütze, Reis, Griess, Stärke; Gemüse, Gemüsekonserven, auch mit Fleischzusatz, und Gemüsepräserven, Gemüseextrakte, Erbswurst, Suppen und Suppenmehle, Fleischextrakt, Saucen, Gewürze; Suppenkräuter, Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, frisch und konserviert; Gewürzessenzen und Gewürzextrakte. Früchte und Fruchtkonserven. Brot und Brotwaren; Eierteigwaren und Nudeln, Sago und Tapioka; Cacao und Chocolade; Backpulver, Puddingpulver, diätetische Präparate, Malzextrakt, alkoholfreie Getränke aus Malz und Früchten. — Beschr.

Nr. 64 834. H. 8402. Klasse 26 c.

Eine grosse dampfende Terrine, deren Vorderseite eine Königskrone zeigt. Darüber stehen die Worte »Hohenlohesche Königin-Suppe, darunter die Firma. Das Ganze befindet sich in einem Jugendstilrahmen.

13. 3. 1903. **Hohenlohesche Nährmittelfabrik, A.-G.,** Gerabronn (Württ.). 30. 11. 1903. G.: Herstellung von Nahrungsmitteln aller Art. W.: wie vorher.

Nr. 64 707. K. 7782. Klasse 26 c.

Grossvater und Grossmutter, beide mit einem »Schälchen Heessen«, lachen übers ganze Gesicht vor Freude über ihr Lieblingsgetränk.

27. 3. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen, Rheinpr. 25. 11. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Chocolade-, Back-, Zuckerwarenfabrik. W.: Thee; Chocolade und Chocoladewaren; Cacao und Cacaofabrikate, Cacaobutter; Margarine; Zucker und Zuckerwaren, Zuckersurrogate, Bonbons, Konditorwaren; Backwaren, Biskuits, Cakes, Waffeln, Marzipan und Marzipanfabrikate.

Nr. 63 311. G. 4704. Klasse 26.

In einer aus Bambusstöcken gebildeten Umrahmung steht ein Chinesenpärchen im trauten Gespräch. Ueber demselben steht: Direkter Import von Thees neuester Ernte. Links chinesische Schriftzeichen und in der Ecke ist der chinesische Drachen nicht vergessen.

30. 7. 1903. **Johannes Gerold,** Berlin. Unter den Linden 24. 5. 10. 1903. G.: Thee-, Kaffee-, Cacao-, Wein-, Spirituosen- und Mineralwasserhandlung. W.: Thee, Kaffee, Cacao, Chocolade.

Nr. 63 066. K. 7261. Klasse 26 c.

Ein mysteriöses Wesen, halb Weib, halb Pfau, stellt obige Eintragung dar.

20. 9. 1902. **Kakao-Compagnie Theodor**

Digitized by Google

Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek b. Hamburg. 28. 9. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Kaffee.

B. Wortzeichen.

Nr. 64 788. K. 8184. Klasse 26 c.

KAISER'S

25. 9. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, G. m. b. H.,** Viersen, Rheinpr. 28. 11. 1903. G.: Kaffeegeschäft, Chocolade-, Back-, Zuckerwaren- und Speisefettfabrik. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 64 789. Sch. 5546. Klasse 26 c.

Meine Sorte

26. 1. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 28. 11. 1903. G.: Vertrieb von Kolonial- und Materialwaren und Drogen. W.: Desgleichen.

Nr. 64 833. Sch. 5760. Klasse 26 c.

Veni, vidi, vici

25. 4. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 30. 11. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 64 790. Sch. 5656. Klasse 26 c.

Nimrod

10. 3. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 28. 11. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 64 958. R. 5322. Klasse 26 d.

Descakuchen

3. 9. 1903. **Desca Reichel,** Berlin, Grünstrasse 23. 3. 12. 1903. G.: Bäckerei, Konditorei, Honigküchlerei. W.: Honigkuchen, Gewürzkuchen.

Nr. 64 960. S. 4227. Klasse 26 d.

LA-LA

13. 8. 1902. **Ph. Suchard,** Lörrach. 3. 12. 1903. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacaos, Chocoladen- und Konditoreiartikel. — Beschr.

Nr. 64 959. F. 4676. Klasse 26 d.

Backe bequem

31. 7. 1903. **Dr. Bruno Friling,** Hamburg, Hallerstr. 25. 3. 12. 1903. G.: Nährmittelfabrik.

Nr. 64 740. H. 8805. Klasse 26 d.

„Mon Plaisir"

16. 7. 1903. **Karl M. Hauss,** Strassburg i. E., Goldgiessen 9. 26. 11. 1903. G.: Bäckerei. W.: Backwaren aller Art.

Nr. 64 893. T. 2715. Klasse 42.

APPETITA

8. 6. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 2. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 64 859. Sch. 5834. Klasse 26 c.

Grüss di Gott

27. 5. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 1. 12. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 64 860. St. 2203. Klasse 26 d.

Kronprinzessin

9. 4. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Köln a. Rh. 1. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 64 861. St. 2295. Klasse 26 d.

Stollwerck's-Mark-Chocolade

7. 7. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Köln a. Rh. 1. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 65 054. T. 2560. Klasse 42.

GÖTTER

12. 1. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 8. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 64 668. A. 4253. Klasse 26 d.

Vivat

11. 9. 1903. **Jacques Apt,** Berlin, Wilhelmstr. 31. 24. 11. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Cacao und aller daraus zu fertigenden Fabrikate. W.: Cacao und alle hieraus gefertigten Fabrikate.

Nr. 65 033. M. 6111. Klasse 26 d.

Bonus

19. 1. 1903. **Mattke & Sydow,** Görlitz. 7. 12. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren.

Nr. 65 052. M. 6616. Klasse 42.

Friesenstolz

14. 9. 1903. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 8. 12. 1903. G.: Margarine-, Cacao- und Chocoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei u. Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 65 155. D. 3657. Klasse 42.

Erreicht.

28. 10. 1902. **Gebr. Dörken, G. m. b. H.,** Gevelsberg i. W. 10. 12. 1903. G.: Eisenwarenfabrik und Exportgeschäft. W.: Zucker, Cacao, Chocolade, Bonbons, Zuckerstangen, Biskuits, Brot, Zwiebäcke, Haferpräparate, Backpulver, Malz, Honig.

Digitized by Google

Nr. 65 053. T. 2805. Klasse 42.

CRAMBAMBULI

4. 9. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 8. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 154. H. 8291. Klasse 42.

Prälaten

4. 2. 1903. **Fr. Hensel & Haenert,** Halle a. S. 10. 12. 1903. G.: Kolonialwarengrosshandlung und Kaffeerösterei, Import- und Exportgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 165. H. 8972. Klasse 26 d.

Waffel-Nähr-Kindermehl Perpetuum mobile

19. 9. 1903. **W. Hromadka & Jäger Nachf.,** Plauen-Dresden. 11. 12. 1903. G.: Waffel- und Biskuitfabrik. W.: Backwaren und Kindernährmittel.

Nr. 65 166. H. 8577. Klasse 26 d.

EDUCATIONAL

9. 5. 1903. **Firma Huyler's,** New York; Vertr.: Heinrich Neubart, Patentanwalt, und Franz Kollm, Berlin NW. 6. 11. 12. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb von Chocolade. W.: Chocolade.

Nr. 64 768. T. 2403. Klasse 42.

ALLE ZEIT VORAN

25. 6. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 27. 11. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 64 766. W. 4760. Klasse 26 a.

Augustiner

16. 5. 1903. **Josef Wagner, Bierbrauerei zum Augustiner,** München, Landsberger Str. 35. 27. 11. 1903. G.: Bierbrauerei, Malzfabrik und Restauration. W.: Desgleichen.

Nr. 64 709. T. 2236. Klasse 26 d.

HEIDEKÖNIG

18. 11. 1901. **Harry Trüller,** Celle. 25. 11. 1903. G.: Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 176. P. 3274. Klasse 42.

Edda

13. 1. 1903. **Petzold & Aulhorn, Aktiengesellschaft,** Dresden-Plauen. 11. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Kaffee-, Thee- und Chinawarenhandlung; Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 65 400. P. 3588. Klasse 26 c.

„Feroc"

14. 9. 1903. **Pfeiffer & Co.,** Bremen. 19. 12. 1903. G.: Kaffee- und Theeimport, Kaffeegrossrösterei, Kolonialwarengrosshandlung. W.: Kaffee, geröstet und roh, Thee, Cacao, Chocolade, Gewürze.

Nr. 65 153. T. 2518. Klasse 42.

PASSE PARTOUT

1. 12. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 10. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 610. K. 8183. Klasse 26 d.

Reichardt's Economia

25. 9. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek. 30. 12. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 65 609. K. 8152. Klasse 26 d.

KOKOLADE

12. 9. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek. 30. 12. 1903. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Desgleichen.

Nr. 65 607. St. 2213. Klasse 26 d.

Aïda

14. 4. 1903. **Gebrüder Stollwerck, Aktiengesellschaft,** Köln. 30. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 65 608. St. 2214. Klasse 26 d.

Fatinitza

14. 4. 1903. **Gebrüder Stollwerck, Aktiengesellschaft,** Köln. 30. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 65 605. E. 3748. Klasse 26 c.

Klairon

20. 11. 1903. **Erste böhmische Aktiengesellschaft orientalischer Zuckerwaren- und Chocoladen-Fabriken,** Kgl. Weinbergen; Vertr.: Patentanwalt S. H. Rhodes, Berlin SW. 12. 30. 12. 1903. G.: Kanditen- und Chocoladenfabrik. W.: Zuckermasse.

Nr. 65 515. H. 8962. Klasse 26 d.

CASANCHO

11. 9. 1903. **Joseph Halpaus,** Breslau, Ottostr. 21. 24. 12. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikation. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren.

Nr. 65 514. R. 4881. Klasse 26 d.

Norica

24. 12. 1902. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 24. 12. 1903. G.: Lebkuchen-, Zuckerwaren- und Chocoladenfabrik. W.: Lebkuchenteig.

Digitized by Google

Nr. 65 476. D. 4062. Klasse 26 d.

Diamohse

17. 9. 1903. **Ernst Dohse,** Rostock i. M., Altschmiedestr. 31. 23. 12. 1903. G.: Zwiebackfabrik. W.: Zwiebacks.

Cacaomarkt.

Bericht vom 2. Februar 1904.

Die letzten zwei Wochen haben im Cacaobohnenmarkte nichts neues gebracht; die Preise sind — in erster Hand — auf derselben Höhe geblieben, auf die sie von den relativ kleinen Vorräten in Lissabon und von den relativ kleinen Ankünften in Bahia geschoben worden sind. Die zweite Hand, die sich in den Tagen der günstigen Einkaufsgelegenheit mit Bahia bei 49/9 und 50 s gut gedeckt hat, konnte in der vergangenen Woche die erste Hand unterbieten. Doch diese kleinen Unterströmungen können auf die vom Hauptstrom getragene feste Tendenz nur vorübergehend und kaum bemerkbar einwirken. Wenn auch die zweite Hand einige Wochen lang den Konsum versorgen kann, das Jahr besteht doch immerhin aus 52 Wochen und recht bald muss die erste Hand, die einstweilen die Preise nicht weichen lässt, zu neuen Lieferungen benutzt werden.

Wer sich noch nicht gedeckt hat, so dass er die Monate April—Mai mit Ruhe herankommen lassen kann, der wird richtig handeln, wenn er schnell nachzuholen trachtet, was er vor vier Wochen versäumt hat. —

Ueber **Thomé**-Einkünfte im Januar liegen uns noch keine sichern Zahlen vor. Man hatte mit 40—45 000 Sack gerechnet, aber ein Dampfer hat Havarie gehabt, von den andern zwei soll schon alles vorverkauft sein, so dass von Lissabon aus, unter dem Druck etwaiger grosser unverkaufter Vorräte, Preisnachlässe nicht zu erwarten sind. Eher das Gegenteil. Man kann feinste Thomé ab Lissabon nicht unter 55,50—56 Mk. kaufen. —

Ueber Bahia-Cacao berichtet man uns folgendes:

Bahia. »Von Bahia wird ein anhaltend fester Markt gemeldet, wenngleich die Preise infolge der an den europäischen Märkten eingetretenen ruhigeren Stimmung sich etwas gesetzt haben; die direkten Abladungsofferten schwanken heute zwischen 53/— bis 54/6 für fair fermented, während die zweite Hand zu 52/9 und selbst zu 52/6 offerieren soll. —

Im Dezember sind in Bahia ca. 38 000 Sack zugeführt, für Januar wurden im ganzen 30 000 Sack erwartet und für Februar nur noch 12 000 Sack, womit dann die Ernte als beendet betrachtet wird.«

Ueber Venezuela und Trinidad hören wir vom hiesigen Platze:

Venezuela-Cacao. »Die Nachrichten aus diesem Lande lauten verschieden. Während aus den östlichen Staaten über einen grossen Ausfall in der Ernte, hervorgerufen durch zu heisses Wetter, geklagt wird unter Hinzufügung des Umstandes, dass hierdurch eine grosse Kauflust zu festen Preisen unter den Käufern hervorgerufen sei, scheint im Zentrum des Landes bereits ziemlich viel Cacao zur Verschiffung vorbereitet zu werden. Eine irgendwie nennenswerte Preisabflauung ist jedoch nicht eingetreten und auch wohl kaum zu befürchten, da die Venezuela-Cacaos infolge ihrer feinen Qualität und der schnellen Dampferverbindungen zwischen beiden Ländern sich immer grösserer Beliebtheit in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika erfreuen. New-York ist kürzlich zu durchaus vollen Preisen wieder für grössere Quantitäten als Käufer aufgetreten und wird auch wohl fortfahren, zu bestehenden Preisen zu kaufen.«

Trinidad-Cacao. »Die Preise im Produktionslande waren der Aufwärtsbewegung in den konsumierenden Märkten rasch gefolgt und hatten solche noch übertroffen, obgleich die Ankünfte in Port of Spain stark waren. Dieser anscheinende Gegensatz ist auf »the actions of a bull speculator« zurückzuführen. Die letzte Post datiert vom 15. Januar, doch waren bei Abgang derselben die Notierungen wieder etwas niedriger, da der betreffende Spekulant grosse Partien empfing. Logischerweise sollte man daher mit einer weiteren Abflauung im Verhältnis zu den ankommenden Quantitäten rechnen dürfen, zumal das Wetter andauernd günstig war.«

Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen Januar 1904.

Bahia	11813	Sack
Westindien	8329	»
Lissabon	6489	»
Afrika	3246	»
Westküste von Südamerika	2250	»
Liverpool	1742	»
Le Hâvre	1579	»
Bremerhaven	945	»
London	907	»
New-York	594	»
Amsterdam	506	»
Antwerpen	361	»
Colombo	350	»
Southampton	215	»
Java	133	»
Bordeaux	38	»
Zusammen	39497	Sack

London meldet:

London, den 23. Januar 1904.

Am Dienstag, den 26. ds., sind
1771 Sack Trinidad
1886 » Ceylon

Digitized by Google

745 Sack Guayaquil
163 » St. Lucia
329 » Grenada
278 » Haiti
100 » Caracas
2529 » andere Sorten

zur Auktion angemeldet:

Die letzte Auktion brachte 5479 Sack Kolonienware und 212 Sack andere Sorten. Die Nachfrage war gut und ergab einen Verkauf von 4480 Sack. Trinidad war wenig angeboten; Grenada, woraus ca. zwei Drittel des Auktionsquantums bestand, brachte volle bis höhere Werte, besonders für die geringeren Qualitäten; andere Westindische Sorten erzielten volle Preise; fremde Sorten wurden zurückgezogen; von Ceylon wurde mehr als die Hälfte zu festen Preisen verkauft. Es wurden losgeschlagen:

50 Sack Trinidad (Angeb. 121 Sack) zu 69—72 Mk.
94 » Dominica (» 108 ») » 50 59 »
33 » St. Lucia (» 46 ») » 53—61 »
910 » Ceylon (» 1793 ») » 45—73 »
3389 » Grenada » 52—61 »
4 » St. Vincent » 49—62 »
18 » Jamaica
25 » Java
113 » Afrika } wurden zurückgezogen.
49 » Haiti
25 » Venezuela

Im Privatmarkte wurde zu stabilen Preisen folgendes kleine Geschäft gemacht: 250 Sack Guayaquil zu 67—75 Mk.

Die Transaktionen der letzten Woche waren in London weniger günstig. Die Anlieferungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 1600 Sack, die Verladungen zeigten 300 Sack weniger als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 1800 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 16 600 Sack aufweist.

In der ersten Hälfte des Monats Januar wurden von **Guayaquil-Cacao** folgende Quantitäten empfangen:

18 000 Sack in 1904
12 500 » » 1903
7 500 » » 1902
21 000 » » 1901
12 750 » » 1900
10 000 » » 1899

London, 30. Januar 1904.

Am Dienstag, den 2. Februar, kommen in Auktion:

496 Sack Jamaica
199 » Guayaquil
1288 » Ceylon
845 » andere Sorten
und ferner 82 tons Cadburys Cacaoschalen
450 Sack Cacaoschalen in transit.

Die letzte Auktion brachte 7269 Sack Kolonienware und 1376 Sack Auslandsware. Die Nachfrage war gut und 4677 Sack wurden in und nach der Auktion zu regelmässigen Preisen verkauft. Trinidad musste infolge eines enormen Angebots 1—2 Mk. weichen; Grenada war etwas fester; andere Westindische brachten ebenfalls höhere Preise; andere Provenienzen waren flau und wurden meistens zurückgezogen; Ceylon behauptete feste Preise. Es wurden verkauft:

1076 Sack Trinidad (Angeb. 1906 Sack) zu 67—74 Mk.
146 » Dominica (» 200 ») » 52—57 »
33 » Jamaica (» 59 ») » 51—58 »
209 » Guayaquil (» 809 ») » 66—70 »
882 » Ceylon (» 2895 ») » 47—90 »
1785 » Grenada zu 53—60 Mk.
437 » St. Lucia » 52—61 »
2 » St. Vincent » 52 »
6 » Tobago » 53 »
18 » Demerara » 64—65 »
10 Sack Esmaralda zu 59—64 Mk.
102 » Caracas » 62—63 »
278 » Haiti } wurden zurückgezogen.
177 » Java }

Der Privatmarkt gestaltete sich bei einem mittleren Geschäft ziemlich fest. Es gingen ab:

150 Sack Trinidad zu 70 Mk.
250 » Ceylon » 63—72 »
143 » Haiti » 44 »
200 » Samana » 53 »
100 » Afrika » 58 »
100 » Guayaquil » 69 »

Die Londoner Ankünfte in der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von über 4000 Sack, die Ablieferungen waren bis auf 120 Sack ebenso gross als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1500 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 20900 Sack ergiebt.

Grenada-Cacao: Der Totalexport seit dem 1. Oktober betrug:

15887 Sack in 1904
27950 » » 1903
27146 » » 1902
16940 » » 1901
9352 » » 1900

Ferner ist S.S. »Sarstoon« mit 8000 Sack unterwegs.

Trinidad-Cacao: Der Export vom 1. Oktober bis 14. Januar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	11075	6325	12447	29847
1901—1902	5752	7494	10914	24160
1902—1903	15070	15405	28349	58824
1903—1904	4245	2970	11526	18741

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 4 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
14679	22012	8271	7240	2319	2910	34831	40116	43256
Auslandsware								
3649	5838	4411	3725	683	861	19067	34694	41196
18328	27850	12682	10965	3002	3771	53898	74810	84452

Port of Spain meldet unter dem 15. Januar d. J. folgendes:

In den letzten 14 Tagen war das Wetter etwas besser und erleichterte die Erntearbeiten, welche durch die unaufhörlichen Regengüsse in den vergangenen Wochen beeinträchtigt waren. Von den Plantagen wird uns gemeldet, dass die Ankünfte im Februar sehr bedeutend sein werden, andererseits wird die Ernte nur kurz sein. Anfang Januar fielen unsere Notierungen auf $ 12,75 für Santa Rita und $ 13,50 für Agua Santa, aber Nachrichten aus London und den Vereinigten Staaten brachten grosse Bewegung in den Markt, und jetzt haben wir starke Hausse. Heute notieren wir wie folgt:

Rot ordinär Santa Rita $ 13,25
Schön rot El Salvador » 13,50—75
Plantacion Agua Santa » 14,75—15,—

für 50 Kilo, erste Kosten, mit Neigung zu weiterer Hausse.

Wir haben in den letzten 14 Tagen abgeladen:

3954 Sack nach Europa gegen 10346 Sack
— » » Verein. Staaten » 4880 »
im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Unser Gesamtexport betrug vom 1. Januar bis jetzt:

1904 3954 Sack, davon — Sack nach d. Ver. Staat.
1903 15226 » » 4880 » » » » »
1902 6535 » » 4320 » » » » »
1901 2875 » » — » » » » »
1900 3276 » » 768 » » » » »

Digitized by Google

Cacaobutter.

Bericht vom 2. Februar 1904.

Wie in Nr. 210, Seite 3995, gemeldet, sollten heute in Amsterdam

75 000 Kilo Van Houtens Butter,
14 000 » De Jongs »
5 000 » Mignon »

verkauft werden. Von der Marke Mignon kamen nur 4500 Kilo unter den Hammer.

Van Houtens Butter ist zwischen 62¼ und 65 c, im Durchschnitt mit 63,90 c pro ½ Kilo verkauft worden, während die Nebenmarken 61¾—62 c gebracht haben, soweit sie verkauft worden sind. Wir haben also den Dezembersatz wieder erreicht.

In London standen 100 000 Kilo, Marke Cadbury, verkaufsbereit. Sie wurden mit 11¾ pence verkauft, gegen 11⅞ pence im Januar und 12 pence im Dezember.

In Hamburg hat man in diesem Monat und am heutigen Tage nichts von einer Cacaobutterauktion gehört.

Friede ihrer Asche! —

* * *

Wie im vorigen Jahre werden wir heute eine Generalübersicht über den Lauf des Marktes im Jahre 1903 in der folgenden Tabelle geben. Man wird dort, wo man mit Interesse dem Artikel gegenübersteht, gut thun, vergleichend, unsere Tabelle aus Februar 1903 in Nr. 187 Seite 3529 neben die heutige zu legen. Man wird dann manches finden, das einer richtigen Beurteilung nützlich werden kann.

Die den Marktton stimmende Marke Van Houten hat im Jahre 1903 einen Durchschnittspreis von 62 c per ½ Kilo erzielt gegen 67¼, 79, 92, 81¼, 58¼, 56¼, 70, 69½ c in den Jahren zurück bis 1895. Das ganze letzte Jahr hindurch hat wesentliche Preisschwankungen für einzelne Monate nicht gebracht. Zwischen Januar und Juli war der Januar der teuerste Monat, der April der billigste; zwischen Juli und August war der Juli der billigste, der November der teuerste. Haben wir in diesem Jahre einen ähnlichen Preislauf, dann würden wir in der Januarauktion bis auf weiteres die höchsten Preise gehabt haben. Die Menge der Van Houtenschen Butter, die 1903 verkauft werden sollte, hat 845 000 Kilo betragen gegen

860 000 Kilo in 1902
915 000 » » 1901
885 000 » » 1900
855 000 » » 1899

Wollte man nach diesen Buttermengen die Pulverproduktion der Firma Van Houten berechnen, dann würde man zu dem Schlusse kommen müssen, dass der Absatz der Firma Van Houten gegen die letzten vier Jahre zurückgegangen wäre. Das wäre aber eine falsche Kalkulation, denn nicht alle Butter, die zur Auktion aufgestellt wird, wird auch am selben Tage verkauft. Unverkauft gebliebene Januarbutter kommt im Februar aufs neue in die Auktion, usw. Die reinen, zur Auktion »angemeldeten« Buttermengen geben also für die Grösse der Van Houtenschen Pulverfabrikation keinen richtigen Maassstab.

Ueber die holländischen Nebenmarken bleibt wenig mehr zu sagen, als aus der folgenden Tabelle zu ersehen ist.

Der Londoner Markt hat für uns das ganze Jahr hindurch nur ein rein statistisches Interesse gehabt. Es sind in den zwölf Monaten zusammen 890 000 Kilo der Marke Cadbury vorgebracht worden; wieviel davon fest verkauft worden und wieviel von einem Monat in den anderen hinübergezogen worden ist, entzieht sich der Kontrolle. Die Preise liefen ähnlich wie in Amsterdam, ohne wesentliche Schwankungen; März und April waren die niedrigsten Monate des ganzen Jahres.

Deutschland war bis zum November in seinen Exportzahlen wesentlich hinter 1902 zurückgeblieben. Der Dezember hat das aber wieder beinahe gutgemacht; in ihm sind 164 300 Kilo ausgeführt worden, ein Quantum, das noch nie in einem einzigen Monat die deutsche Grenze überschritten hat. Damit ist das Defizit, das der deutsche Export dem Weltkonsum schuldig geblieben war, nahezu ausgeglichen. Immerhin aber sind im ganzen Jahre 1903 nur 1 190 600 Kilo gegen 1 203 800 Kilo in 1902 ausgeführt worden, so dass eine Zunahme nicht zu melden ist. Die Ausfuhrzahlen seit 1898 sehen nun so aus:

1898 = 170 800 Kilo
1899 = 317 900 »
1900 = 646 500 »
1901 = 879 200 »
1902 = 1 203 800 »
1903 = 1 190 600 »

Alles weitere wolle man in der folgenden Tabelle nachsehen.

Digitized by Google

Die Cacaobutter-Märkte in Amsterdam und London und der Export deutscher Cacaobutter 1903.

Monat	Amsterdamer Auktionen													Londoner Auktionen		Export aus Deutschland
	Van Houten		Bensdorp			Dejong			Helm			Mignon			Cadbury		
	Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Kilo	pence pro 1 Pfundengl.	Kilo
Januar	75000	63,80	41000	25000	63	16000	16000	60½—¾	8000	8000	59¾—60	5500	240	59	90000	11 1/16	114300
Februar	85000	61,35	40000	28000	60—60¼	13000	1000	60	14000	1000	60	5000	—	—	100000	11¼	81600
März	75000	60,10	40000	40000	59—59¾	16000	16000	59—59¼	20000	20000	59—59¼	9500	9500	58½—¾	100000	10⅝	129000
April	85000	58,40	50000	25000	57—57¼	16000	16000	55	20000	—	—	10000	1000	54,50	100000	10⅝—¾	119400
Mai	50000	60,95	—	—	—	16000	—	—	40000	2000	58,75	5000	5000	57,50	70000	11¼	86200
Juni	65000	61,70	—	—	—	16000	16000	56—55¼	25000	—	—	5000	—	—	80000	11⅛	78000
Juli	70000	59,75	—	—	—	16000	16000	55¼—¾	—	—	—	3000	3000	55½—¾	40000	11 7/16	52600
August	30000	65,56	—	—	—	16000	1000	60	—	—	—	5000	—	—	25000	11⅝	73300
September	70000	60,44	—	—	—	22000	22000	55¼	—	—	—	8000	500	55¼	50000	11¼	87900
Oktober	85000	62,45	—	—	—	11000	11000	57½	—	—	—	5000	5000	58	75000	11⅝	113600
November	75000	67,30	—	—	—	11000	11000	62½	—	—	—	5000	5000	62½	90000	12	90400
Dezember	80000	63,75	—	—	—	14000	14000	59¾	—	—	—	5000	5000	59¾	70000	12½	164300
Zusammen	830000	62 c	171000	118000	—	183000	140000	—	127000	31000	—	71000	34240	—	890000	—	1190600

Monat	Amsterdamer Auktionen													Londoner Auktionen		Export aus Deutschland
	Suchard			Merkurstab			Utrechter			ohne Marke				Cadbury		
	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. c. pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo		Kilo	pence pro 1 Pfundengl.	Kilo
Januar	20000	—	—	—	—	—	—	—	—	3000	—	—		90000	11 1/16	114300
Februar	—	—	—	7000	—	—	—	—	—	3000	—	—		100000	11¼	81600
März	—	—	—	6000	6000	57—57¼	—	—	—	3000	—	—		100000	10⅝	129000
April	—	—	—	5000	—	—	3000	—	—	2500	—	—		100000	10⅝—¾	119400
Mai	—	—	—	5000	—	—	5000	—	—	—	—	—		70000	11¼	86200
Juni	—	—	—	5000	—	—	2000	—	—	—	—	—		80000	11⅛	78000
Juli	—	—	—	11000	11000	53¼-53½	—	—	—	—	—	—		40000	11 7/16	52600
August	—	—	—	10000	—	—	—	—	—	—	—	—		25000	11⅝	73300
September	—	—	—	8060	—	—	—	—	—	—	—	—		50000	11¼	87900
Oktober	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8000	8000	55¼		75000	11⅝	113600
November	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2500	2500	57¼		90000	12	90400
Dezember	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		70000	12½	164300
Zusammen	20000	—	—	57000	17000	—	10000	—	—	22000	10500	—		890000	—	1190600

Digitized by Google

Allerlei.

Die Firma Paul Franke & Co. in Leipzig teilt mit, dass Herr Paul Franke gestorben ist, dass das Geschäft unter Weiterführung des Kompagnons Georg Roediger unverändert bleiben wird und dass vom 1. März ab Herr Hans Most aus Halle als Prokurist eintreten wird. Da Herr Hans Most aus der Chocoladenbranche kommt, für Maschinenbau ein starkes Interesse hat, so ist zu erwarten, dass sich die Leipziger Firma gut weiterentwickeln wird. Den Tod des Herrn Franke wird man überall bedauern; er war, soweit uns bekannt ist, ein überall gern gesehener, fleissiger, bescheiden auftretender Mann.

Bessere Cacaoberichte. An das Reichsamt des Innern hatten wir am 16. Oktober den folgenden Brief geschrieben:

»Es fällt uns auf, dass aus einigen wichtigen Cacao liefernden Ländern Berichte über den Stand der Ernten und des Marktes recht spärlich eintreffen. Dieses Fehlen solcher Berichte wird von gewissen Spekulantengruppen seit Jahren dazu benutzt, verspätete Ernten als »Missernten« auszugeben und in den Konsumländern die Preise zu treiben. Wir gestatten uns daher hiermit die ergebene Anfrage, ob das Reichsamt des Innern es veranlassen kann, dass die in den untenstehenden Ländern arbeitenden Konsuln regelmässig einmal im Monat über den Stand der Ernte und des Marktes berichten und dass diese Berichte dann in den im Reichsamt des Innern zusammengestellten Nachrichten für Handel und Industrie veröffentlicht werden. —

Als Hauptproduktionsländer, aus denen ja hin und wieder Berichte erscheinen, kommen in Betracht:

San Thomé	mit jährlich	20—22	Millionen	Kilo
Ecuador	»	20—21	»	»
Bahia	»	15—16	»	»
Trinidad	»	15—16	»	»
Venezuela	»	10—11	»	»
Samana	»	12—13	»	»
Grenada	»	6— 7	»	»
Domingo	»	2— 3	»	»
Para	»	4— 5	»	»
Ceylon	»	5— 6	»	»
Java	»	1— 2	»	»
Kamerun	»	½— 1	»	»

Hochachtungsvoll

Redaktion des Gordian.«

Hierauf ist folgende Antwort eingegangen:

»Die in Betracht kommenden Kaiserlichen Vertretungen im Auslande sind angewiesen worden, über den Stand der Cacaoernte und die Lage des Cacaomarktes in den Hauptproduktionsländern regelmässig und in angemessenen Zeitabschnitten zu berichten.

Die Berichte werden, soweit angängig, in den hier zusammengestellten Nachrichten für Handel und Industrie zur Veröffentlichung gelangen. Der Staatssekretär des Innern.«

London als Cacaomarkt. Nach einer uns vorliegenden statistischen Tabelle hat London als Cacaomarkt im letzten Jahre in seiner Bedeutung recht verloren. Sowohl der Import als auch die Ablieferungen zeigen erheblich kleinere Zahlen als früher und dementsprechend sind auch am 31. Dezember die Vorräte kleiner gewesen. Näheres ergeben die folgenden Zahlen.

Cacao in Säcken

Es wurden importiert:

1895	215 662	Sack
1896	200 598	»
1897	198 153	»
1898	236 871	»
1899	202 703	»
1900	215 613	»
1901	212 695	»
1902	227 025	»
1903	183 362	»

Es wurden abgeliefert:

1895	198 929	Sack
1896	205 200	»
1897	240 428	»
1898	231 730	»
1899	218 428	»
1900	207 917	»
1901	211 372	»
1902	239 887	»
1903	197 247	»

Die Vorräte betrugen am 31. Dezember:

1895	142 805	Sack
1896	138 236	»
1897	93 130	»
1898	98 144	»
1899	82 712	»
1900	90 593	»
1901	77 059	»
1902	64 225	»
1903	50 346	»

Nach den englischen Vorräten geurteilt, die seit langer Zeit keine so kleine Zahl aufgewiesen haben, müssten wir einer recht festen Preisperiode entgegengehen.

Hamburg als Cacaomarkt. Nach den Berichten Hamburger Makler, veröffentlicht durch die Firma Albrecht & Dill, sind im Jahre 1903 die Zufuhren in Hamburg um

Digitized by Google

38000 Sack grösser gewesen als 1902. Es wird darüber die folgende Tabelle veröffentlicht, und zwar auf Grund von offiziösen Aufgaben:

Sack	1903	1902	1901	1900	1899	1898	1897
Guayaquil	128104	125400	108550	100952	143105	86483	106900
Para	950	—	—	—	375	150	—
Bahia	48219	50131	48061	64102	45070	35103	55077
Cap Haiti und Jeremie . .	5463	3325	4027	11458	12004	10484	6141
Samana	77318	53784	43469	52566	51447	37891	40512
Trinidad	9972	8977	8309	9687	8395	4842	8520
Caracas und Carupano . .	9819	11053	12952	25085	17514	11400	9934
Surinam, Kuba u. s. w. . .	4784	5070	3843	5203	4994	2801	3094
St. Thomé, Afrika u. Kamerun	106592	94776	85342	70522	70820	42669	40475
Maracaibo, Columbien u. Cauca	1860	1337	1073	1645	1260	1115	560
Ceylon und Java	10894	12100	8117	12169	13974	7529	4280
Grenada und Diverse . .	5460	5147	6811	8640	9506	6173	5531
Sack	409435	371100	330554	362029	378464	246640	281024

Ungefähr im gleichen Verhältnis haben auch die Ablieferungen im letzten Jahre zugenommen. Man giebt dafür die folgenden Zahlen an.

Hamburg lieferte an Cacaobohnen ab:

1898	1899	1900	
18 657 250	28 262 300	26 566 175	Kilo,
1901	1902	1903	
25 365 550	27 568 000	30 551 135	Kilo,

davon an den deutschen Konsum:

1898	1899	1900	
15 160 200	18 500 000	19 254 200	Kilo,
1901	1902	1903	
18 517 400	20 687 000	21 634 400	Kilo.

Man sieht, dass ungefähr zwei Drittel der ganzen Hamburgischen Cacaozufuhr in Deutschland selber verarbeitet wird.

Die Vorräte werden mit folgenden Zahlen angegeben:

Am 31. Dezember des Jahres

1898	923 000	Kilo
1899	1 045 500	»
1900	1 631 500	»
1901	1 057 500	»
1902	1 247 000	»
1903	1 440 990	»

Thomé-Cacao. Vom 9.—16. Januar 1904 ist von Lissabon Cacao verladen worden im Werte von

381 000	Mk.	nach	Bristol
191 500	»	»	Hamburg
66 500	»	»	Antwerpen
51 500	»	»	Liverpool
4 000	»	»	Odessa
3 500	»	»	Glasgow
1 200	»	»	Sevilla
zus. 699 200	Mk.		

Zur Bedarfsvergrösserung in Cacaobohnen für die deutsche Industrie zeigt die übliche monatliche Uebersicht auf Seite 4006, dass im Dezember 1903 = 2258400 Kilo gegen 1463600 Kilo im Dezember 1902 und gegen 1423000 Kilo im Dezember 1901 über die deutsche Grenze gegangen sind. Das beweist, dass im Inlande die Vorräte so knapp gehalten worden sind, dass der Dezember in aller Eile fast um 1 Million Kilo = 16000 Sack hat heranschaffen müssen.

Die Gesamteinfuhr von Cacaobohnen hat zwischen Januar-Dezbr. 1903 = 21634400 Kilo erreicht gegen 20687000 Kilo in 1902 und gegen 18517400 Kilo in 1901. Wir haben also im letzten Jahre eine Zunahme von 5% zu melden.

Einen immer grösseren Anteil an der Versorgung Deutschlands mit Cacao bekommt Afrika. Aus diesem Erdteil kamen:

a. über Portugal	6326500	Kilo
b. aus Brit. Westafrika	935200	»
c. aus Deutsch-Westafrika	470700	»
zusammen	7732400	Kilo

Afrika liefert also den dritten Teil der ganzen Einfuhr und ist den amerikanischen Cacaoländern ein gefährlicher Konkurrent geworden. Das macht ja aber nichts aus; diese älteren Cacaoländer haben in dem Norden ihres Erdteiles, in den Vereinigten Staaten, einen so starken Abnehmer gefunden, dass sie dort einen grossen Teil ihrer Produktion unterbringen.

Die Einfuhr von Cacaopulver aus Holland hat sich wenig verändert, sie betrug

1901 = 597600 Kilo
1902 = 536600 »
und hat 1903 = 545700 »

betragen; mit der rapiden Steigerung ist es also wohl vorbei, aber zu verdrängen sind die alten bekannten und guten holländischen Marken auch schwer. Dagegen nimmt die Einfuhr von Schweizer Chocoladen weiter zu. Sie hat 1903 = 589500 Kilo betragen

gegen 1902 = 468100 »
1901 = 352900 »
1900 = 321500 »
1899 = 245000 »
1898 = 252500 »

Digitized by Google

Man vergleiche gefl. die letzten Jahre, in denen die Einfuhr von 352900 Kilo in 1901 auf fast 600000 in 1903 gestiegen ist. Man lerne an diesem Erfolge, gehe hin und thue desgleichen. Man streite sich aber lieber nicht mit den Chemikern, ob man 70 oder 71 oder 69% Zucker in einen Zentner Chocolade hineinwürgen darf. Bei solchen Prinzipien fabriziert, die bei diesen Streitereien angekettet werden sollen, würde die Schweizer Chocoladenindustrie nimmermehr binnen wenigen Jahren alle Zollwälle in allen Ländern niedergerannt haben. Das beachte man!

Konkurse.

Eltville. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckers Jakob Moses zu Eltville und seiner Ehefrau Bertha geb. Waldeck daselbst wird zur Stellung eines Antrags auf Entlassung des Konkursverwalters Schmitt aus seinem Amte und zur Beschlussfassung über die Wahl eines anderen Verwalters Termin auf Sonnabend, den 30. Januar 1904, Vormittags 10 Uhr, anberaumt.

Eltville, den 19. Januar 1904.

Gellrich, Aktuar,
als Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Dortmund. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Conrad Arndt zu Huckarde ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen der Schlusstermin auf den 9. Februar 1904, Mittags 12 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Zimmer Nr. 103, bestimmt.

Dortmund, den 13. Januar 1904.

Billau,
Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Säckingen. Ueber das Vermögen des Konditors Albert Motsch in Bad. Rheinfelden wurde heute, am 23. Januar 1904, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Lang hier. Anmeldefrist bis 19. Februar 1904. Erste Gläubigerversammlung: Freitag, den 19. Februar 1904, nachm. 5 Uhr. Prüfungstermin: Freitag, den 4. März 1904, nachm. 5 Uhr. Offener Arrest und Anzeigefrist bis 19. Februar 1904.

Säckingen, 23. Januar 1904.

(L. S.) Eckert, Gerichtsschreiber Gr. Amtsgerichts.

Stuhm. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Bernhard Mitlewski aus Nikolaiken ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke sowie zur Anhörung der Gläubiger über die Erstattung der Auslagen und die Gewährung einer Vergütung an die Mitglieder des Gläubigerausschusses der Schlusstermin auf den 11. Februar 1904, vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Zimmer Nr. 2, bestimmt.

Stuhm, den 12. Januar 1904.

Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Bützow. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Franz Hildebrandt zu Bützow wird heute, am 20. Januar 1904, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Grossherzogl. Mecklenburg-Schwerinsches Amtsgericht zu Bützow.

Crefeld. Ueber das Vermögen des Kaufmanns Gustav Steinberg, handelnd unter der Firma: »Niederrheinische Dampfchocoladen- und Bonbonsfabrik Gustav Steinberg & Co.« in Crefeld ist heute, am 23. Januar 1904, nachmittags 5½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Rechtsanwalt Justizrat Printzen in Crefeld ist Konkursverwalter. Anmeldefrist bis zum 15. März 1904. Erste Gläubigerversammlung am 20. Februar 1904, vormittags 11½ Uhr, Zimmer 20. Prüfungstermin am 26. März 1904, mittags 12 Uhr, Zimmer 20. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 15. Februar 1904.

Crefeld, den 23. Januar 1904.

Königl. Amtsgericht.

Cassel. Handelsregister Cassel. Zu Casseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Cie, Aktiengesellschaft, Cassel, ist am 16. Januar 1904 eingetragen:

Der Gegenstand des Unternehmens ist dahin erweitert, dass die Gesellschaft zur Erreichung ihrer Zwecke befugt ist, mit gleichartigen oder ähnlichen Gesellschaften Verträge über Betriebsgemeinschaft oder über Gewinnverteilung oder über beides abzuschliessen. Solche Verträge bedürfen eines übereinstimmenden Beschlusses des Aufsichtsrats und des Vorstands.

Königliches Amtsgericht. Abt. 13.

Aalen. Im Handelsregister sind heute bei der Firma: Karl Bader in Aalen folgende Aenderungen eingetragen worden:

Infolge Uebergangs auf die Söhne besteht die Firma seit 15. Januar 1904 als offene Handelsgesellschaft zum Betrieb einer Bonbons-, Chocoladen-, Lebkuchen- und Zuckerwarenfabrik. Gesellschafter sind: Karl Bader, Fabrikant in Aalen, und Wilhelm Bader, Fabrikant in Aalen.

Aalen, den 16. Januar 1904.

Kgl. Amtsgericht.

Gerresheim. Bekanntmachung. In unser Handelsregister A Nr. 24 ist bei der Firma »Rheinische Gelee- und Preisselbeerensiederei Emil Kirberg« zu Düsseldorf-Reisholz folgendes eingetragen worden:

Den Kaufleuten Hugo Schroer und Julius Brück zu Reisholz ist Gesamtprokura erteilt.

Gerresheim, den 15. Januar 1904.

Kgl. Amtsgericht.

Berlin. In das Handelsregister eingetragen: Bei der Firma Nr. 2370: »Sarotti« Chocoladen- und Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft, mit dem Sitze zu Berlin: Dem **Fräulein** Albertine Wix in Berlin ist Prokura erteilt.

Berlin. Handelsregister des Königlichen Amtsgerichts I Berlin. (Abteilung B.) Berichtigung. In der die Aktiengesellschaft unter der neuen Firma Berliner Cakes- und Chocoladenfabrik Aktiengesellschaft betreffenden Bekanntmachung vom 24. Dezember 1903 muss es statt der Worte:

»Der Zeichner der neuen Vorzugsaktien erhält für den halben Nennbetrag Genussscheine zu je 1000 Mark

richtig heissen:

»Der Zeichner der neuen Vorzugsaktien erhält für den halben Nennbetrag Genussscheine zu je **100** Mark.

Berlin, den 19. Januar 1904.

Königliches Amtsgericht I. Abteilung 89.

Rastenburg. In unser Handelsregister A ist heute unter Nr 95 die offene Handelsgesellschaft

Kaffee- und Thee-Import-Kompagnie
Wagner u. Rohmann

und als deren Inhaber die Kaufleute Albert Wagner und Friedrich Rohmann in Rastenburg eingetragen. Beide Gesellschafter sind zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt.

Rastenburg, den 16. Dezember 1903.

Königl. Amtsgericht.

Digitized by Google

Bonn. In das Musterregister ist eingetragen:

Nr. 602. Walter Rubens, Dampf-Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik in Bonn, ein versiegelter Umschlag, enthaltend 1 Muster Zuckerwaren, hergestellt aus gekochtem und dragiertem Zucker, mit der Bezeichnung Ein Drittel Pfennigs Sahne- und Schokolade-Sahne-Tabletten, 300 Stück = 1 Pfund, Fabriknummer 7, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. Dezember 1903, vormittags 9 Uhr.

Bonn, den 10. Dezember 1903.

Königl. Amtsgericht. Abt. 9.

Essen, Ruhr. In das Musterregister ist heute eingetragen:

Nr. 30. Robert Thomae, Chocoladen- u. Zuckerwarenfabrik zu Essen, ein Modell für Herstellung von Karamellstangen mit Likör, verschlossen, Fabriknummer 1012, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 14. November 1903, mittags 12 Uhr.

Essen, den 30. November 1903.

Königliches Amtsgericht.

Patent-Anmeldungen.

53k. 148 906. Verfahren zur Herstellung eines von Eiweiss- und Pektinstoffen freien Extraktes aus Kaffee, Thee, Maté, Cacao, Kola, Chinarinde, Waldmeister o. dgl. Louis Graf, München, Hofmannstr. 52. 20. 8. 01.

H. 30 613. Verfahren, teigweiche, stark wasserhaltige Chocolade von einem Teil ihres Wassergehaltes zu befreien und gegen die Einwirkung der Luftfeuchtigkeit zu schützen. Joseph Halpaus, Breslau, Ottostr. 21. 23. 5. 03.

53f. M. 23 932. Maschine zur Herstellung von Chocoladebonbons; Zusatz zum Patent 128 905. Ernest Paul Frédéric Magniez, Amiens, Frankreich; Vertr.: E. W. Hopkins u. K. Osius, Patentanwälte, Berlin C. 25. 11. 8. 03.

53f. St. 8155. Zuckerziehmaschine für die Bonbonfabrikation. Gustav Stoff, Reinickendorf. 1. 4. 03.

Etwas vom Honig. (Nach dem »Journal des Patissiers, Biscuitiers«.) Die »Gleanings in Bee Culture« berichten, dass die Insel Cuba eine jährliche Honigausfuhr von 200 Waggonladungen zu verzeichnen hat, obgleich nur in sehr wenigen Gegenden Bienenkultur getrieben wird.

In der Voraussetzung, dass in diesen bevorzugten Landstrichen die in Frage kommenden Monate lange währen, und dass die Ausbeute sehr ertragreich ist, könnte die Insel mit Leichtigkeit 500 Waggonladungen hervorbringen, wenn das Einsammeln des Honigs rationell ins Werk gesetzt wird.

Kalifornien bringt in jedem Jahre das gleiche Quantum hervor.

Die Fachschrift »Pacific Bee Journal« berichtet, dass 35 kalifornische Imker im Jahre 1897 von 26990 Völkern 1281 Tonnen Honig einsammelten (die amerikanische Tonne zu 800 kg), was durchschnittlich 60 kg vom Stock ergiebt, 1902 ernteten dieselben 35 Imker nur 708 Tonnen gleich 15 kg Honig vom Volk.

Eine für die Bewertung des Honigs sehr vorteilhafte Entdeckung machte Professor Bunge, welcher in der »Zeitschrift für Biologie« berichtet: »Von allen zuckerhaltigen Stoffen enthält nur der Honig Eisen, ungefähr in gleicher Menge wie Weissbrot in einem Kilo flüssigen Honigs hat Bunge 11 mg Eisensalz (Fe_2O_3) gefunden; er schliesst daraus, dass Honig unter den für Nährzwecke geeigneten Kohlehydraten einen sehr günstigen Platz einnimmt.

München. Hier starb im 59. Lebensjahr der Zuckerwarenfabrikant und kgl. bayr. Hoflieferant Herr Otto Sorge. (K.)

Danzig. Die Prokura des Eugen Gustav Max Post für die Firma J. Loewenstein, Chocoladenfabrik, hier, Langgasse 38, ist erloschen. (K.)

Karolinenthal. Die Chocolade- und Theehandlung S. Bauer in Karolinenthal verlegte ihren Sitz nach Prag. (K.)

Pilsen (Böhmen). Die Erste Pilsner Fabrik englischer Cakes, Theebisquits, Karlsbader Oblaten und Zuckerwaren der Firma Schramm & Co. hier wird nach Ausscheiden von Bohumil Schramm von dem bisherigen Gesellschafter Richard Kohn allein unter der unveränderten Firma fortgeführt (K.)

Frankfurt a. M. Das Chocoladenwarengeschäft der Firma Carl F. Müller, hier, Zeil 13, wird nach Auflösung der offenen Handelsgesellschaft von dem bisherigen Gesellschafter Julius Steinmetz, allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Karlsbad (Böhmen). Erste Karlsbader Wasserzwieback-Bäckerei und Versand Anton Stark. Aus der Firma schied Alfred Stark, eingetreten ist Anton Wondrak in Karlsbad. (K.)

Wiesloch. Der hiesigen Zwieback- und Biskuitfabrik, Firma Georg Schmitt, welche den bekannten Schmitt's Nährzwieback fabriziert, wurde das Prädikat »Grossherzogl. badischer Hoflieferant« verliehen.

Heidelb. Tagebl. (K.)

Bremen. An Stelle eines ausgeschiedenen Kommanditisten ist ein neuer Kommanditist in die Firma Bremer Chocoladenfabrik Hachez & Co. eingetreten. (K.)

Berlin. Herr Friedrich Eduard Sökeland ist als Gesellschafter der Firma E. Sökeland & Söhne, Pumpernickelfabrik hier, N. W. 21, Stromstrasse 56, mit Zweigniederlassung in Wandsbek, ausgeschieden. Dem Kaufmann Otto Sökeland wurde Prokura erteilt. (K.)

Strassburg i. E. Die Firma Schott & Mülfrath, Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Iglau (Mähren). Die Firma Sigmund Pichler, Zuckerwarenfabrik Moravia, hier, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Posen. Die Firma »Ambrosia«, Chocoladen-, Konfituren- und Pfefferkuchen-Geschäft, Berlinerstr. 18, hält Ausverkauf wegen Aufgabe desselben. (K.)

Erdmannsdorf i. Sa. Dem Kaufmann Franz Hahn wurde für die Firma Aug. Friedrich, Biskuit- und Cakes-Fabrik hier, Prokura erteilt. (K.)

Salzburg. Dieser Tage ist in der Kanditenfabrik Rajsigl in der Lasserstrasse ein grösserer Brand ausgebrochen, der den Dachstuhl, Kanditen- und Rohstoffvorräte vernichtete. (K.)

Breslau. Der Kaufmann Otto Bonbon ist bei gleichzeitigem Erlöschen seiner Prokura als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma C. Hipauf, Honigkuchen-Fabrik hier, Matthiasstrasse 12, eingetreten. Die Firma ist nunmehr offene Handelsgesellschaft. (K.)

Othmarsingen, Kt. Aargau (Schweiz). Die Firma Disch & Schatzmann, Confiserie und Biskuitfabrik hier, Bahnhofstrasse 184, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Digitized by Google

Halberstadt. Dem Kaufmann Robert Otto wurde für die Firma Siemens & Hülsebusch, Chocoladenfabrik hier, Prokura erteilt. (K)

Wien. Die Firma Lobositzer Chocolade-, Zuckerwaren- und Kaffee-Surrogat-Fabriken Aktien-Gesellschaft in Prag hat in Wien, I., Hohenstaufengasse 6, unter der gleichen Firma nur mit dem Zusatz »Filiale Wien« eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Die neugegründete Lobositzer Aktiengesellschaft zur Erzeugung von Zuckerwaren und Kaffeesurrogaten mit Filiale in Wien verfügt über ein Aktienkapital von 600 000 Kr., zerlegt in 3000 Stück bar und voll eingezahlte, auf den Inhaber lautende Aktien von je 200 Kr. Das neue Unternehmen wird auch das Buch- und Kunstdruckgewerbe, sowie die Erzeugung von Papier-, Blech- und Holzemballagen pflegen. (K.)

Berlin. Kürzlich beging die Thee-Import-Firma J. L. Rex, Leipzigerstrasse 22, der die Firmen Rex & Co., China und Japan-Waren, und Louis Rex, Weingrosshandlung, seit Jahrzehnten angegliedert sind, das fünfzigjährige Bestehen. Mit Rücksicht auf einen vor kurzem eingetretenen Todesfall wurde das Jubiläum in aller Stille begangen. Die Angestellten erhielten Gratifikationen; ausserdem die älteren Beamten prämienfreie Lebensversicherungs-Policen im Gesamtbetrage von rund 80 000 Mark. Ferner errichteten Frau Amalie Rex geb. Kahrweg und Frau Kommerzienrat Martha Fromberg geb. Rex zum Andenken an den Gründer der Firma eine Joh. Ludw. Rex-Stiftung zu Händen der Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin in Höhe von 75 000 Mark. Die Zinsen des Kapitals sollen jährlich zur Unterstützung von Waisen Berliner Kaufleute verwendet werden. (K.)

Freiburg (Breisgau). Der orkanartige Sturm, welcher dieser Tage in der hiesigen Umgegend wütete, hat den 18 Meter hohen Kamin der Chocoladenfabrik Merk & Arens eingerissen. Die Steinmassen durchschlugen die unteren Fabrikgebäude. Der Schaden beträgt etwa 4—5000 Mark. In der Biskuit- und Bretzelfabrikation steht der Betrieb still; in den übrigen Fabrikteilen kann gearbeitet werden. (K.)

Posen. Die Stärke-Zuckerfabrik-Aktiengesellschaft, vorm. C. A. Köhlmann & Co. in Frankfurt a. O., errichtet in der Nähe der hiesigen Stadt eine Stärke-Zuckerfabrik. (K.)

Breslau. Die im Besitz der Firma Jacob vom Rath befindliche Zuckerfabrik ist, wie der »B. Gen-Anz.« hört, zum Preise von 15 Millionen Mark an die Firma Schoeller & Söhne verkauft worden. (K.)

Linz. Herr Otto Pohle, Inhaber eines Kanditen- und Chocoladen-Spezialgeschäftes hierselbst, wurde zum Kammerlieferanten des Erzherzogs Peter Ferdinand ernannt. (K.)

Portugal. Neue Zölle. Deutschland ist bei der Einfuhr in Portugal hauptsächlich an einer Reihe von Artikeln interessiert, die einer bedeutenden Zollerhöhung unterliegen sollen. Obgleich die meisten Zölle Gewichtszölle sind, sollen des leichteren Verständnisses wegen die Sätze in Prozenten auf den ungefähren Wert der Waren gerechnet, hier Erwähnung finden. Liköre werden ungefähr 2 Mark für den Liter, Bier einschliesslich der Konsumabgabe etwa 50 Pfennige für den Liter zu zahlen haben. Chocolade und Cacao etwa 50 Prozent des Wertes. Somit wird also die Einfuhr ausländischer Artikel äusserst erschwert und in vielen Fällen ganz unmöglich gemacht.

Finland. Cacao-Butter oder -Oel (oleum cacao crudum), Paraffin-Oel (paraffinum liquidum) und Vaselin sind mit Rücksicht auf die vielseitige Verwendung dieser Stoffe, ausser als Medizin, auch von Apothekern zu verzollen, und zwar: Cacao-Butter oder -Oel nach Tarif-Nr. 151 (1) mit 23,50 Finn. Mark für 100 kg, Paraffin-Oel und Vaselin nach Tarif-Nr. 161 (3) mit 8,20 Finn. Mark für 100 kg.

Italien. »Gerickes Salzstengel«, ein Gebäck aus Kraftmehl und Butter, ohne Zucker, mit Salz bestreut, das in Biskuitform in Pappschachteln mit der Aufschrift »Gericke's Salzstengel aus Potsdam« in den Handel kommt, sind wie Theebiskuit nach Nr. 17 des Tarifs mit 60 Lire für 1 dz zollpflichtig.

Düsseldorf. Wegen unlauteren Wettbewerbs wurden zwei Geschäftsinhaber einer Firma in Holzheim bei Neuss zu einer Geldstrafe von je 200 Mark von der Strafkammer verurteilt. Die Firma hatte Papierumhüllungen, Schutzmarke und Zirkularschreiben der Kaffeesurrogatfabrik Werner Breuer in Köln-Rodenkirchen täuschend nachgeahmt und dadurch die Kölner Firma namentlich in der hannoverschen Gegend geschädigt. Ausser der erkannten Geldstrafe hat die Holzheimer Firma eine Busse von 300 Mark an die geschädigte Firma zu zahlen.

Neuchâtel. Herr Carl Russ, Inhaber der Chocoladen- und Cacao-Fabriken Suchard in Neuchâtel, ist zum preussischen Kommerzienrat ernannt worden.

Pilsen. Eingetragen: Die Einzelfirma Prvni plzenská vyroba anglickych susenek cajovych zákusku, Karlovarskych oplatek a cukrovinek Schramm a spol., deutsch Erste Pilsner Erzeugung englischer Cakes, Theebiskuit, Karlsbader Oblaten und Zuckerwaren Schramm & Co. in Pilsen; Alleininhaber Richard Kohn. (Die gleichlautende Gesellschaftsfirma gelöscht.)

Wir werden um Abdruck des folgenden Aufrufes gebeten:

Hilfeleistung für Deutsch-Südwestafrika.

Berlin W., den 25. Januar 1904.

An die
Abteilungen und Mitglieder der
Deutschen Kolonialgesellschaft.

Ein schweres Verhängnis ist über unsere Kolonie Südwestafrika hereingebrochen. Leben und Eigentum vieler Ansiedler sind aufs schwerste bedroht; durch den Aufstand der Hereros werden die Früchte jahrelanger mühseliger Arbeit vernichtet. Es ist Pflicht der Deutschen Kolonialgesellschaft, Hilfe zu bringen und das Los der vom Unglück betroffenen Landsleute nach Kräften zu lindern. Daher richten wir an die Abteilungen und Mitglieder der Gesellschaft die dringende Bitte, sowohl selbst dazu beizutragen, dass der Not unserer Volksgenossen in Südwestafrika gesteuert werde, als auch in ihren Bekanntenkreisen Geldsammlungen für diesen Zweck zu veranstalten. Schnelle Hilfe ist dringend geboten. Auch die kleinste Gabe ist willkommen! Die Abteilungen und die einzeln stehenden Mitglieder werden gebeten, ihre Spenden an die Hauptkasse der Deutschen Kolonialgesellschaft, Berlin W. 9, abzuführen.

Präsidium und Ausschuss der
Deutschen Kolonialgesellschaft:
Johann Albrecht, Herzog zu Mecklenburg.

Stellenvermittelungs-Bureau für Bäcker, Schneider, Friseure, Hotel Personal im Auslande. Briefe ist Mk. 1.— beizufügen.
70 Cleveland Street, Euston Road, London W.

Digitized by Google

Reklame-Abreisskalender

mit Schutzösen R. G. M. Sch. 144 418.

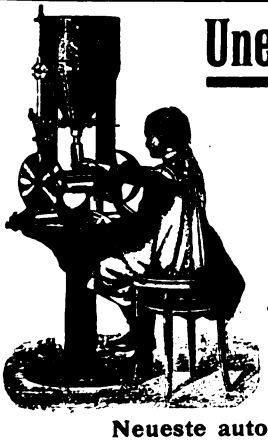
Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.
Robert Schultze, Bremen.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Unentbehrlich



zur
Massenabfüllung von Cacao, Chocolade, Back-, Pudding-, Vanillepulver, Puder
und anderen pulverförmigen Substanzen in Kartons, Gläser, Dosen, Düten etc. ist meine

Neueste automatische
Füll- und Dosier-Maschine „Progress".
Patentiert in fast allen Staaten.
Speziell konstruiert für kleine Packungen.
Leistungsfähigkeit
ca. 14 000 Beutel in 10 Stunden.
Progress **stäubt nicht,** daher kein **Materialverlust.**
Mustermaschinen stets auf Lager und in Betrieb.
Versuche können jederzeit kostenlos vorgenommen werden.

Fritz Kilian
Lichtenberg-Berlin O.
Prima Referenzen. Weitgehendste Garantien.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.
Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.
Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Leitende Stellung
wird in einem grösseren Betriebe der Branche
gesucht
von einem gebildeten, im Fache erfahrenen und unbedingt vertrauenswürdigen Kaufmann, 34 Jahre alt, der bereits eine Reihe von Jahren eine hervorragende Stellung bekleidet hat und über Organisationstalent, sowie ungewöhnliche propagandistische Schulung, juridische Kenntnisse und Erfahrung in der Behandlung patentamtlicher Angelegenheiten verfügt, auch kautionsfähig ist. Gefl. Angebote unter **H. W. B.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Reisestelle gesucht.
Ein gewandter Reisender der Branche (Hamburger), absolut zuverlässig, fleissig, solvent, der seit drei Jahren **Bremen, Oldenburg, Ostfriesland,** Teile von **Hannover. Westfalen, Ober- und Niederrhein** (vordem auch Süddeutschland u. s. w.) bereiste, eingeführt ist und gute Zeugnisse besitzt, sucht per sofort oder später dauernde Stellung in leistungsfähiger **Zuckerwaren-, Cacao- und Chocoladenfabrik.** Gefl. Anfragen baldigst direkt erbeten von **M. Schmidt, Herford, W., Steinstr. 30.**

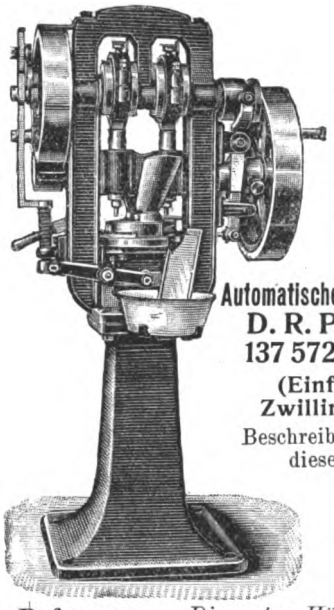
Von einer bedeutenden Cacao- und Chocoladenfabrik wird per sofort ein tüchtiger branchekundiger Expedient gesucht, der die Befähigung besitzt, den Versand selbständig zu leiten. Stellung ist eine dauernde und bei Leistungen gut dotierte.
Offerten mit ausführlichen Angaben über bisherige Thätigkeit, Zeugnisse und Angabe der Gehaltsansprüche unter M. L. 498 an den Verlag des Gordian erbeten.

Ca. 100 Centner Cacao-Schalen haben abzugeben
Frenzel & Co., Chocoladenfabrik
Posen.

Eine **im Bau befindliche** grössere Fabrik **kauft** vollständige **Einrichtungen** für Dragee-, Chocoladen- und Bonbonfabrikation, wenn tadellos erhalten und bei Angabe von Fabrikant, **Preis, Alter** u. s. w. Offerten an den Verlag des Gordian unter **C. G. 47.**

Digitized by Google

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine
D. R. P. 137 572 „Ideal"
(Einfaches und Zwillingssystem).

Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft
Berlin S.O.
Oranienstrasse No. 21.

Für
Garantiert reine,
aus gesunden Bohnen gepresste deutsche

Cacaobutter

ist der

Verlag des Gordian
in Hamburg

eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Korrespondenz wird in allen Kultursprachen geführt.

Telegramm-Adresse: Gordian, Hamburg.
A B C - Code used.
Lieber's Code used.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Der Chocoladen-, Konfitüren- und Zuckerwaren-Industrie liefern wir seit vielen Jahren aus unserer Dresdner Molkerei und Fabrik kondensierter Milch

Milch-Präparate

zur Weiterverarbeitung.

Zur Herstellung von Milch-Chocoladen zum Essen und Kochen liefern wir

a. **Pfund's Vollmilchpulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

b. **Pfund's Sahnepulver**
mit Zucker in Kisten von 30 Kilo,

c. **Pfund's zuckerfreies Milchpräparat** in Kisten von 30 Kilo
ohne Zusatz von Rohr- oder Rübenzucker,

d. **Pfund's kondensierte Vollmilch**
in Blechdosen von ca. 12½ Kilo
aus reiner nicht abgerahmter Milch,

e. **Pfund's kondensierte Rahmmilch**
in Blechdosen von 15 Kilo
aus Vollmilch mit Rahmzuschuss.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben unter d aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfund's kondensierte Rahmmilch e.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund
Dresden-Neustadt.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 212.** Hamburg, 20. Februar 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark**. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

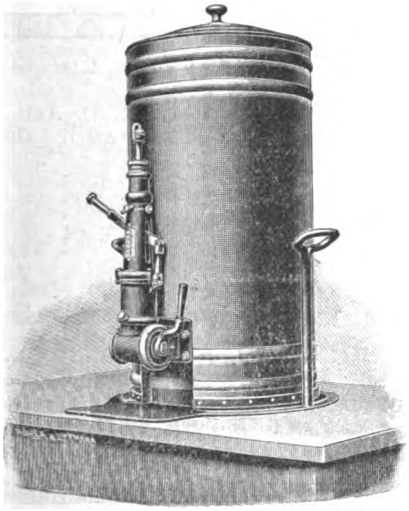
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Zur Herstellung von haltbarer

Milch-Chocolade und -Cacao

empfehle

für allerfeinste Dessertmarken:

Sahnebrocken

ca. 30—33 % Butterfett

und

Fettvollmilchpulver

ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:

Halbvollmilchpulver

ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:

Milchpulver, entfettet,

in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:

Condensirte Voll- u. Mager-Milch

Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai

Viersen und Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

• Walzwerke neuester Construction. •

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 212:

Getränkautomaten, Getränkküchen, Getränkwagen. — Kupfer in Cacao. — Die Cacaoindustrie in Holland. Zur Beurteilung zuckerreicher Chocoladen. — Zur Londoner Cacaostatistik. — Die Zuckerfabrikation. — Auskunft aus Gefälligkeit. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Getränkautomaten, Getränkküchen Getränkwagen.

Wer folgt in Deutschland den Schweden in der Ausführung eines guten Gedankens?

In Stockholm besteht ein Verein »Föreningen Varmmjölkautomaterna«; er besteht seit September 1902; sein Zweck ist, durch Automaten auf der Strasse heisse Milch zu angemessenem Preise zu verkaufen; den Vorstand bilden vier Frauen und vier Männer: Gräfin Ebba Cronstedt, Freiherrin Ida Printzsköld, Frau Eva Frestadius, Frl. Valborg Ulrich, Prof. Wallis, Prof. Almquist, Ingenieur Hirsch, Auditeur Ulrich. Der Jahresbeitrag ist mindestens 3 Kronen (1 Kr. = 1,12 Mk.). Schon vor der Begründung war ein kleiner Versuch mit zwei Automaten gemacht; der neue Verein kaufte vier neue hinzu, von denen jeder 1150 Kr. kostete; die alten wurden umgeändert. Die sechs Apparate haben aber noch nicht den ganzen Winter gearbeitet, zwei waren erst im Januar, einer erst im Februar 1903 fertig. Da nun im vorigen Winter schon Ende Januar milderes Wetter einsetzte, so hatten diese letzteren keine rechte Gelegenheit mehr, populär zu werden. Geschlossen wurden fünf von ihnen am 30. April, einer am 27. März. Hier sind die wichtigsten Zahlen für die sechs Apparate:

				durchschn.	Maxim.
I.	thätig an 153 Tag.,	verk. 27804	Becher, tägl.	182	384
II.	» » 142 »	» 31372	» »	222	217
III.	» » 119 »	» 14186	» »	119	470
IV.	» » 100 »	» 7339	» »	73	195
V.	» » 92 »	» 7410	» »	81	145
VI.	» » 70 »	» 4662	» »	67	132

Man sieht, dass Nr. 2 den besten Standort bekommen hat, der Heumarkt war ihm zugewiesen. Diese gutmütigen Milchspender waren übrigens die Nächte hindurch so fleissig wie am Tage. Versteht man unter »nachts« die Zeit zwischen 9 Uhr abends und 8 Uhr früh, so verkauften drei Automaten nachts mehr als am Tage, zuweilen fast um die Hälfte mehr.

Dass diese Einrichtung einem Bedürfnisse entgegenkam ist deutlich bewiesen; bei recht langem, nassem Winter werden sie noch viel mehr Kundschaft bekommen. Aber wie ist's mit der Kostenfrage? Die Einnahmen der Apparate waren 4638,65 Kr.; die Ausgaben dagegen 6789,11 Kr., wobei die Anschaffungskosten nicht gerechnet sind. Also ein Defizit von 2150 Kr.; Milch und Salz kosteten zwar nur 2677 Kr., aber Löhne und Bureau kamen hinzu; das Gas für die Apparate kostete 458 Kr., ihre Unterhaltung und Reparaturen 198 Kr. Man kann erwarten, dass nach diesem ersten Lehrjahre die Verhältnisse günstiger werden. Der redliche Wille, nichts zuzusetzen, ist vorhanden.

Digitized by Google

Man muss den Schweden wieder einmal danken, dass sie einen praktischen, menschenfreundlichen Gedanken probieren. Hierbei werden sie rascher Nachfolge finden, als beim Gotenburger System. Unsere Droschkenhaltestellen, unsere Bahnhofsplätze haben wohl noch Raum für diese modernsten Ammen der Menschheit.

Fröken Ulrich, die als der Milchautomaten »varmhjertade Uppfinnarinna« in der schwedischen Hauptstadt schon sehr bekannt ist, verbrachte und verbringt nämlich manche Stunde, auch abends spät oder sehr früh morgens, auf den Strassen oder Plätzen, um ihr Werk zu überwachen und die Kunden dafür zu erziehen. Sie hat manche Freude dabei, z. B. wenn sie beobachtet, dass Laufburschen, Zeitungsjungen und dgl. ihr Geld nicht mehr in die Cigaretten- oder Bonbonautomaten werfen, sondern in die ihrigen, oder wenn sich ein Arbeiter bei ihr feierlichst bedankt oder ein »Droskkusk« ihr freie Fahrt anbietet.

Die ersten beiden Automaten hatte Frl. Ulrich allein aufstellen lassen; sie erzielte damit in den ersten vier Monaten einen Gesamtverbrauch von 1500 l. Von den Automaten wäre noch folgendes zu sagen. Die Hauptsache darin sind ein grosser und ein kleiner Kessel; der letztere fasst 30 l Milch; er steht in dem grösseren, der 50 l Wasser enthält. — Das Gas unter dem Wasserkessel wird durch einen Thermoregulator reguliert, sodass das Wasser ständig 5° Celsius heiss ist. Das Automatenhäuschen ist inwendig mit Zink bekleidet. Der Apparat giebt eine Ware nach Einwurf eines 5 Oerestückes ab. Zuerst aber füllt er den Becher mit heissem Wasser, damit der Gast sein Trinkgefäss ausspüle. Danach fällt das Geldstück weiter auf den Hebel, der ¼ l Milch zum Einlaufen veranlasst. Niemand kann Milch entnehmen, ohne vorher Wasser zum Reinigen genommen zu haben.

Der Apparat wird von Lannmarks Mechanischer Werkstatt in Stockholm, Vollmar-Yxküllsgatan 22, hergestellt und kostet 1200 Kr. frei Dampfer.«

* * *

Soweit berichtet die in Weimar erscheinende Zeitschrift »Gasthaus-Reform«.

Für Milch und heisse Chocolade, oder trinkfertig gesüssten Cacao würde in den grösseren deutschen Städten gewiss auf guten Absatz zu rechnen sein. Wir regen an, sich die Apparate einmal anzusehen; der Fabrikant wird an grössere namhafte Firmen vielleicht einen Probeapparat ohne Kaufzwang liefern.

Aber man gehe einen Schritt oder zwei weiter. Den grössten Bedarf in warmen Getränken oder kalten findet man an den Arbeitsstellen, in grösseren Werkstätten und Fabriken. Nicht allzuviele Arbeitgeber kümmern sich heute schon darum, dass ihre Arbeiter während der Arbeitszeit oder in den Erfrischungs- und Ernährungspausen an Speisen und Getränken gut, reichlich und billig versorgt werden, und doch liegt es mit in ihrem eignen Interesse, wenn sie dafür sorgen, dass den Arbeitern und Arbeiterinnen ihr Lebensunterhalt so billig wie möglich verschafft wird. Man unterlässt diese Fürsorge oft aus Bequemlichkeit, oft aus Mangel an Initiative; man redet sich — vor andern und vor sich selber — aus, man wolle seinen Arbeitern es ganz überlassen, womit sie ihren Hunger und Durst stillen wollten, man wolle seine Leute nicht bevormunden u. s. w. Dass aber diese Art von »Vormundschaft« von den Arbeitern mit dem grössten Dank aufgenommen wird, könnten die so lässig handelnden Fabrikanten überall da hören, wo man längst Getränkküchen eingerichtet hat und den Arbeitern Cacao, Thee, Kaffee in Flaschen oder Bechern verkauft.

Man sagt uns, dass man durch die Einrichtung einer Getränkküche einer zweiköpfigen Arbeiterfamilie, Mann und Frau, in der Woche 3 Mk. erspare. Vor der Einrichtung hätte der Mann allein am Tage für 40—60 Pfg. Flaschenbier verbraucht, wofür in der Woche rund 3 Mk. gerechnet werden müssten. Jetzt gäben Mann und Frau zusammen für täglich 4—6 Flaschen warme Getränke (Thee, Kaffee, Cacao) jede Flasche zu ⅓ Liter, 15—16 Pfg. aus.

Wir haben uns von einer Fabrik, die für ihre Leute eine Getränkküche eingerichtet hat, folgendes berichten lassen: Es wird den Arbeitern Cacao, Kaffee und Thee in den Frühstücks-, Mittags-, Vesperpausen zum Selbstkostenpreise geliefert.

Cacao:

Aus 3 Kilo Cacaopulver	à 2,40	=	7,20 Mk.
4 » Zucker	à 0,36	=	1,44 »
Feuer und Arbeitslohn, Dampf			0,60 »
100 Liter Wasser			—

werden 100 Liter gesüsster Cacao = 800 Tassen gekocht, die 9,24 Mk. kosten. Drittelliterflaschen werden mit 4 Pfg. abgegeben.

Kaffee:

Aus 1½ Kilo Kaffee	à 1,40	=	2,10 Mk.
4 Kilo Zucker	à 0,36	=	1,44 »
Dampf, Feuer, Arbeitslohn			0,60 »
100 Liter Wasser			—

werden 100 Liter gesüsster Kaffee gekocht, die 4,14 Mk. kosten. Drittelliterflaschen werden mit 2 Pfg. abgegeben.

Thee:

Aus ½ Kilo Thee	à 3,— Mk.	=	1,50 Mk.
4 Kilo Zucker	à 0,36 »	=	1,40 »
Dampf, Feuer, Arbeitslohn			0,60 »

werden 100 Liter gesüsster Thee gekocht, die 3,54 Mk. kosten. Drittelliterflaschen werden mit 2 Pfg. abgegeben.

Zu diesen Preisen kann die Arbeiterin sich im eignen Hause die Getränke nicht herstellen; sie hat nicht nötig, frühmorgens um 5 Uhr schon den Tagesbedarf im Hause zu kochen und an die Fabrikstelle zu schleppen. Sie weiss, sie findet, was sie braucht, dort vor. Der Fabrikant, der für seine Arbeitskräfte eine Getränkküche unterhält, hat keine Kosten davon. Was an Flaschen, Bechern

Digitized by Google

und Geräten zerbrochen wird, kann er durch den kleinen Aufschlag, den er erzielt, im Laufe des Jahres ersetzen.

Die Fabrikanten und Lieferanten von Zucker, Cacao, Thee, Kaffee, Milch sollten die Aufgabe übernehmen, ein jeder für seine Stadt, für seinen Bezirk, alle grossen Werkstätten und Fabriken für die Errichtung von Getränkküchen zu gewinnen. Sie thun das in ihrem eigenen Interesse, indem sie den Absatz durch den Mehrverbrauch steigern, und zeigen, dass sie tüchtige Kaufleute sind.

* * *

Soeben, heute, am 17. Februar, erscheint in den Hamburger Zeitungen ein Aufruf für Errichtung von Kaffeewagen. Darin heisst es:

Aufruf!

Kaffeewagen.

»Um den Arbeitern, welche sich morgens zu ihrer Arbeitsstätte oder von der Nachtarbeit nach Hause begeben, eine bequeme und billige Gelegenheit zu bieten, sich durch einen warmen Trunk zu erfrischen und mit den erforderlichen Lebensmitteln zu versehen, sollen Kaffeewagen eingeführt werden, welche den Arbeitern gegen geringen Entgelt heissen Kaffee und Zubrot liefern. Wenn nun auch zu erwarten ist dass die laufenden Kosten dieses Betriebes durch die Einnahmen gedeckt werden, so bedarf es doch für die Anschaffung und erste Ausführung der Wagen einer einmaligen grösseren Summe, zu deren Beschaffung die unterzeichnete Ortsgruppe die Hilfe weiterer Kreise in Anspruch zu nehmen genötigt ist. Sie bittet daher, ihr zur Erreichung ihres Zweckes recht zahlreiche Geldbeträge zur Verfügung zu stellen.

Der Vorstand der Ortsgruppe Hamburg des deutschen abstinenten Frauenbundes.

Unterzeichnet ist der Aufruf von folgenden in Hamburg wohlbekannten Personen:

Diesen Aufruf unterstützen:

Professor Bahnson	Landrichter Dr. Moller
Senior Dr. Behrmann	H. F. Mutzenbecher
Frau Julie Eickholz	Freifrau v. Nettelblatt
Frau Helene Kirsten	Frau Ottilie Ohlert
Pastor Bahnson	Dr. Pferdmenges
Dr. H. C. Plaut	Frau Baronin Schroeder
Landrichter Dr. Popert	Fräulein Martha Zietz

Wir erbitten Beiträge an die Filiale der Dresdner Bank unter »Kaffeewagen« und an Frau Professor Wendt, Wrangelstr. Nr. 9.«

* * *

In diesem Aufruf wird dasselbe erstrebt, was wir oben wünschen. Nur wird ein Wagenbetrieb sehr viel höhere Kosten verursachen, als durch Errichtung von Getränkküchen in den Fabriken entstehen. Sie werden aber trotzdem, wenn die Leitung in geschickte Hände kommt, auch Gutes wirken und auf Erfolg rechnen können.

Alle drei Vorschläge, der schwedische für Errichtung von Getränkautomaten, die auf den Strassen an besonders passenden und lebhaften Stellen aufgestellt werden sollen, der zweite von uns, mehr Getränkküchen für Cacao, Kaffee, Thee in den Fabriken zu errichten, und der dritte für »Kaffeewagen«, (man wird sich dabei jedenfalls nicht auf Kaffee allein beschränken wollen) werden vorhandene Bedürfnisse befriedigen, werden das relativ teure Flaschenbier verdrängen und werden den Bedarf an Cacao und besonders an Zucker ganz bedeutend steigern. Das wollen wir und die deutsche Zuckerindustrie ja anstreben! Also wird nach rechts und links geholfen.

R. d. G.

Kupfer in Cacao.

Irgendwann ist einmal eine Notiz durch die Zeitungen gelaufen, dass ein französischer Chemiker in den Cacaobohnen Spuren von Kupfer nachgewiesen hätte. Das hat eine Frau aufgeschnappt und nun giebt ihr die Darmstädter Vergiftungsgeschichte Anlass in Verbindung damit eine Redebebe über den »Gehalt von Kupfer in Cacao« zu halten. Wo Frau Ida Neudeck aus Reutlingen ihr Wissen über den »Kupfergehalt des Cacaos« her hat, ist nicht zu ersehen; was es aber mit dem Kupfergehalt des Cacaos auf sich hat, wollen wir zeigen.

Nach Professor Duclaux in Lyon schwanken die in den Bohnen gefundenen Kupfermengen zwischen 0,0009 und 0,004 Prozent. Sehen wir uns die höchste Ziffer an, nach der enthalten sind in

100 Ko. Bohnen 0,004 Ko. = 4 Gramm Kupfer
demnach in 25 Ko. Bohnen 1 » »

Aus 25 Kilo Cacao stellt man etwa 5000 Tassen her, jede Tasse zu 5 Gramm gerechnet.

Die zweite Zahl ergiebt für

100 Ko. Bohnen 0,0009 Ko. = 0,9 Gramm Kupfer
also für 111 Ko. Bohnen 1 » »

Aus 111 Kilo sind 22222 Tassen à 5 Gramm herzustellen.

Die Durchschnittszahl der Tassen Cacao, die man trinken muss, um 1 Gramm Kupfer zu vertilgen, ist 13600. Wer täglich morgens seinen Cacao trinkt, hat dazu also 37 Jahre Zeit.

Man sieht hieraus, was es mit dem von Frau Neudeck ohne weiteres hinausposaunten »Kupfergehalt des Cacaos« auf sich hat. 27200 Tassen (in ca. 74 Jahren) muss

Digitized by Google

Frau Neudeck ausgetrunken haben, ehe sie das Gewicht eines einzigen Kupferpfennigs verschluckt hat. Und es hat doch schon manches Kind einen Kupferpfennig, der 2 Gramm wiegt, auf einmal frühmorgens verschluckt und ist ihn abends glatt wieder auf natürlichem Wege losgeworden. —

Wir glauben, wenn sich andere Chemiker einmal drauf legten, sie fänden auch im Brot, im Zucker, in der Marzipantorte, im Kaffee, Thee, Wein, Bier Spuren von »Kupfer«. Neugierig sind wir nun, wann der erste Chemiker Gold im Cacao entdeckt; drin soll es früher gewesen sein; heute soll es aber draus verschwunden sein; so behaupten die meisten Fabrikanten am Jahresschlusse. —

In einer französischen Zeitschrift »Le Journal des Confiseurs et des Patissiers« hat Herr Dr. Galippe, das ist einer der französischen Kupferforscher, kürzlich folgendes veröffentlicht:

»Es ist noch nicht so lange her, dass das Vorkommen von Kupfer im Cacao und in der Chocolade bemerkt wurde. Herr Professor Duclaux aus Lyon ist, unseres Erachtens, der erste gewesen, der im Jahre 1871 in den Cacaos und Chocoladen, wie sie im Handel sind, das Vorhandensein von Kupfer nachwies. Ehe wir uns mit den kupferigen Bestandteilen und ihrer relativen Unschädlichkeit befassten, und ehe Professor Duclaux seine Bestimmungen machte, hielt man kupferhaltige Chocoladen für verfälscht, und nahm an, dass dieses Metall durch Verwendung von Maschinen aus minderwertigem Kupfer oder mit ungenügender Verzinnung hineingekommen sei. Es wurden sogar Nachforschungen angestellt und Urteile gefällt.

Die Resultate von Professor Duclaux hatten unsere Kontrolle nicht nötig; trotzdem glaubten wir, dass manche Thatsachen weder zu viel bestätigt noch zu sehr bekräftigt werden können. Aus diesem Grunde haben wir eine Reihe von Bestimmungen ausführen lassen, die nur bestätigen, was unser werter Vorarbeiter bereits gefunden.

Hier sind die Resultate:

Die Bohne enthält	unbearbeitet	gedörrt
	Kupfer pro Kilo	
Guayaquil	0,0288 gr.	0,0292 gr.
Puerto Cabello	0,0128 »	0,0140 »
Maranhao	0,0220 »	0,0168 »
Bahia	0,0192 »	0,0156 »
Carupano	0,0112 »	0,0176 »
Trinidad	0,0188 »	0,0164 »

Nach Duclaux ist das Samenhäutchen des Kernes besonders reich an Kupfer. Hier sind zum Vergleich seine Ergebnisse:

	Kupfer pro Kilo
Maranhao-Cacao	0,040 gr.
Caracas- »	0,025 »
Guayaquil- »	0,024 »
Häutchen des Maranhao-Kernes	0,225 »
» » Caracas- »	0,200 »
» anderer Arten	0,250 »
» » »	0,035 »

Wir haben in gleicher Weise den Kupfergehalt in Chocoladen bestimmt und folgende Zahlen erhalten:

	Kupfer pro Kilo
Chocolade L	0,0010 gr.
M	0,0056 »
N	0,0128 »
F	0,0208 »

Die Verhältniszahlen für Kupfer, die Duclaux fand, sind erheblich höher als unsere:

			Kupfer pro Kilo
A	kostet 1,60 Mk.	pro Kilo	0,030 gr.
B	» 1,60 »	»	0,007 »
C	» 1,25 »	»	0,005 »
D	» 1,25 »	»	0,020 »
E	» 1,25 »	»	0,010 »
F	» 1,— »	»	0,018 »
G	» 1,— »	»	0,120 »
H	» 1,— »	»	0,125 »
J	» 1,— »	»	0,005 »
K	» 0,95 »	»	0,020 »

Die Kupferzahl schwankt also zwischen 0,005 gr. und 0,125 gr. auf ein Kilo Chocolade.

Aus genannten Zahlen kann man schliessen, dass manche Chocoladen ebensoviel und selbst mehr Kupfer enthalten als die meisten Gemüse-Konserven, die durch Kupfersulphat wieder grün aufgefrischt werden.

Um uns zu vergewissern, ob nicht durch Zufall im Laufe der Fabrikation Kupfer in den Cacao gelangt, haben wir während der Bearbeitung der Bohne eine der grössten Fabriken Frankreichs besucht. Es würde eine wirkliche Arbeit für sich sein, nur die Herstellung der Chocolade zu beschreiben; es genügt uns, festzustellen, dass in dieser Fabrik wenigstens keine kupfernen Apparate zur Verwendung kommen, alle sind aus Eisen, Blech oder Zinn, die Brechmaschinen aus Granit.

Die Fabrik stellt nur feine Chocoladen her, die Kernhülle des Cacaos wird an Landleute verkauft, die sie als Viehfutter verwenden, vermengt mit Häcksel oder Heu. oder auch als Düngemittel. Die Verfertiger von billigen Chocoladen kaufen gleichfalls diese Abfälle, mahlen sie zu Pulver und thun sie in ihre Chocoladen. Da nun das Kupfer hauptsächlich in der Kernhülle enthalten ist, so folgt daraus, dass diese Choco-

Digitized by Google

laden viel mehr Metallgehalt haben als feine Chocoladen. Andere billige Sorten enthalten dagegen nur sehr wenig Kupfer, was die Annahme zulässt, dass sie ganz sicher nur wenig Cacao enthalten.

Es zeigt sich also:

1) Die Cacaobohne enthält unter normalen Verhältnissen eine zwar veränderliche, aber konstante Portion Kupfer.
2) Die Chocoladen enthalten ebenfalls Kupfer, und zwar einen bemerkenswerten Prozentsatz, der nur von dem dazu verarbeiteten Cacao oder der Kernhülle herrühren kann. Dr. Galippe.«

* * *

Diese Feststellungen sind rein wissenschaftlicher Natur. Dass eine Frau aus solchen, den Konsumenten gar nicht kümmernden Feststellungen, Anlass zieht, das Vorhandensein von »Kupfer im Cacao« in Verbindung mit der Darmstädter Bohnenjauchen-Vergiftung feuilletonistisch zu verwerten, zeigt, was aus Dingen wird, die unverstanden genossen, schlecht gekaut, unverdaut weitergegeben werden.

In Darmstadt wohnt ja Herr Dr. Zipperer, der Ratgeber des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten. Hoffentlich erhält Herr Dr. Z. den Auftrag, ebenfalls das »Kupfer im Cacao« zu beleuchten.

Die Cacaoindustrie in Holland im Jahre 1902.

Einfuhr 1902.

1. Cacaobohnen (Abfall und Gesiebsel eingeschlossen).

Herkunftsland	Menge Kilo	Wert Holl. Guld.
Antillen	702835	421701
Belgien	399085	239451
Brasilien	275562	165337
Bremen	5537	3322
Hamburg	6634896	3980938
Uebriges Deutschland	171693	103016
Columbien, Ecuador, Venezuela	271011	162607
Curaçao	51110	30666
Frankreich	2904787	1742872
Gross-Britannien	1906917	1144150
Niederländisch-Guayana	137441	82465
Haiti	400	240
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	611241	366745
Portugal	578796	347277
Vereinigte Staaten von Amerika	14963	8978
Zusammen	14666274	8799765

2. Cacaoschalen.

Herkunftsland	Menge Kilo	Wert Holl. Guld.
Dänemark	13950	2092
Hamburg	15058	2259
Uebriges Deutschland	259318	38898
Frankreich	10000	1500
Gross-Britannien	263640	39546
Zusammen	561966	84295

3. Chocolade ohne Zucker.

Belgien	1564	1564
Dänemark	722	722
Frankreich	67936	67936
Gross-Britannien	13774	13774
Deutschland	12668	12668
Italien	400	400
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	120	120
Norwegen	107	107
Vereinigte Staaten von Amerika	1	1
Schweden	57	57
Zusammen	97349	97349

4. Chocolade mit Zucker.

Belgien	38425	38425
Gross-Britannien	1038	1038
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	41	41
Deutschland	21656	21656
Frankreich	1	1
Vereinigte Staaten von Amerika	25	25
Zusammen	61186	61186

5. Honig.

Belgien	156584	46975
Bremen	278611	83583
Hamburg	537653	161296
Uebriges Deutschland	2400	720
Frankreich	597649	179295
Gross-Britannien	49650	14895
Italien	35458	10637
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	3221	966
Portugal	10924	3277
Spanien	9367	2810
Türkei	154270	46281
Vereinigte Staaten von Amerika	785802	235741
Columbien, Ecuador, Venezuela	1536	461
Kuba	20501	6150
Griechenland	52	16
Haiti	13177	395
Zusammen	2656855	797056

6. Biskuits, weniger als 20 Prozent Zucke enthaltend.

Belgien	368471	221083
Frankreich	21	13
Gross-Britannien	136021	81613
Hamburg	119	71
Uebriges Deutschland	2252	1351
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	9	5
Zusammen	506893	304136

Digitized by Google

7. Biskuits mit mehr als 20 Prozent Zucker.

Herkunftsland	Menge Kilo	Wert Holl.Guld.
Belgien	235807	188646
Frankreich	3208	2566
Gross-Britannien	191901	153521
Hamburg	51	41
Uebriges Deutschland	726	581
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	3	2
Zusammen	431696	345357

8. Succade.

Belgien	47540	38032
Frankreich	2945	2356
Gross-Britannien	6947	5558
Italien	1268842	1015074
Deutschland	203647	162918
Spanien	23	18
Türkei	3119	2495
Norwegen	4683	3746
Zusammen	1537746	1230197

Ausfuhr 1902.

9. Cacaobohnen (Abfall und Gesiebsel eingeschlossen).

Bestimmungsland	Menge Kilo	Wert Holl.Guld.
Belgien	563675	338205
Hamburg	1119133	671480
Uebriges Deutschland	3426341	2055805
Dänemark	3959	2375
Frankreich	2523	1514
Gross-Britannien	229296	137578
Italien	34625	20775
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	589	353
Norwegen	13782	8269
Oesterreich-Ungarn	49445	29667
Rumänien	2567	1540
Russland (Ostsee-Häfen) und		
» (Schwarzes Meer-Häfen)	49534	29720
Spanien	10000	6000
Türkei	305	183
Vereinigte Staaten von Amerika	431248	258749
Schweden	6948	4169
Zusammen	5493970	3566382

10. Cacaoschalen.

Belgien	10000	1500
Hamburg	3466	520
Uebriges Deutschland	127049	19057
Schweden	2026	304
Verein. Staaten v. Nord. Amerika	6110	917
Zusammen	153651	23048

13. Honig.

Belgien	3517	1055
Gross-Britannien	9	3
Niederländisch-Guayana	8	2
Hamburg	300	90
Bremen	100	30
Uebriges Deutschland	61338	18401
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	3975	1193
Türkei	187	56
Zusammen	64434	20830

11. Chocolade ohne Zucker.

Bestimmungsland	Menge Kilo	Wert Holl.Guld.
Australien	394	394
Afrika, Ostküste	11109	11109
» Westküste	295	295
Antillen	371	371
Belgien	263489	263489
Bremen	1	1
Hamburg	43219	43219
Uebriges Deutschland	194970	194970
China	719	719
Curaçao	1848	1848
Dänemark	178825	178825
Egypten	1932	1932
Britisch-Amerika	2807	2807
» Indien	1580	1580
» Malakka	80	80
Frankreich	3668	3668
Gibraltar	342	342
Griechenland	5176	5176
Gross-Britannien	2285478	2285478
Niederländisch-Guayana	1111	1111
Italien	91173	91173
Java und andere Niederl. Besitz.	70348	70348
Kap der guten Hoffnung	358	358
Malta	12493	12493
Marocco	34	34
Norwegen	20407	20407
Oesterreich-Ungarn	1068	1068
Philippinen	205	205
Portugal	3438	3438
Rumänien	8894	8894
Russland (Häfen a. d. Ostsee und am Schwarzen Meer)	159251	159251
Spanien	597	597
Türkei	23686	23686
Vereinigte Staaten von Amerika	388301	388301
Schweden	93184	93184
Rio de La Plata, BuenosAyres etc.	2296	2296
Zusammen	3873329	3873329

12. Chocolade mit Zucker.

Antillen	58	58
Afrika, West-Küste	280	280
» Ostküste	143	143
Belgien	176017	176017
China	540	540
Curaçao	308	308
Dänemark	15723	15723
Egypten	3205	3205
Britisch-Indien	924	924
Frankreich	8113	8113
Gross-Britannien	82281	82281
Niederländisch-Guayana	1510	1510
Norwegen	1069	1069
Hamburg	1348	1348
Uebriges Deutschland	2715	2715
Italien	1111	1111
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	60219	60219
Kap der guten Hoffnung	707	707
Malta	3466	3466
Portugal	18902	18902
Rumänien	130509	130509
Russland	3226	3226
Spanien	12356	12356
Türkei	49409	49409
Vereinigte Staaten von Amerika	69864	69864
Schweden	218	218
Zusammen	651802	651802

Digitized by Google

14. Succade.

Afrika	249	199
Gross-Britannien	252	202
Belgien	1063	851
Niederländisch-Guayana	104	83
Java u. and. Niederl. Ost-Ind. Bes.	1525	1220
Deutschland	274	219
Zusammen	3467	2774

15. Biskuits.

Afrika, Ostküste	10836	6502
» Westküste	65	39
Antillen	2133	1280
Belgien	275	165
Curaçao	200	120
Dänemark	260	156
Britisch-Indien	3866	2320
» Malakka	381	229
Frankreich	225	135
Griechenland	135	81
Gross-Britannien	39	23
Niederländisch-Guayana	59	35
Niederl. Ost-Indien mit Java	10236	6141
Deutschland	749	749
Russland	295	177
Spanien	171	103
Zusammen	29925	17955

Zur Beurteilung zuckerreicher Chocoladen.

Die Firma Fr. David Söhne in Halle a. S. schreibt uns:

»Nachdem Sie unsern Artikel aus der Zeitschrift für öffentliche Chemie gebracht haben, möchten wir Sie bitten, folgenden Zeilen Raum zu geben. Wir haben die Erwiderung mit Interesse gelesen und stehen voll und ganz auf demselben Standpunkt. Auch wir würden es lieber gesehen haben, wenn der Verband anstatt 70 Prozent nur 65 Prozent Höchstgehalt für Zucker festgesetzt hätte. Man muss aber mit dem Erreichbaren rechnen; es sollte mit dem Höchstgehalt von 70 Prozent erreicht werden, dass eine Mischung mit mehr als 70 Prozent Zucker nicht mehr als Chocolade bezeichnet werden dürfe. Das Wort gut sollte ganz verschwinden, denn jedes Menschen Geschmack und Urteil darüber, was gut ist, ist ungeheuer verschieden. Was der eine noch als Leckerbissen empfindet, das bringt ein anderer nicht über die Zunge. Wir sind auch mit dem Verfasser einverstanden, dass man eine Chocolade mit mehr als 57 Prozent Zucker nicht als gut bezeichnen möchte. Das sind aber fromme Wünsche, die die liebe Konkurrenz nicht zulässt. Wir für unseren Teil thun dies allerdings schon lange für unsere Marken. Unser Artikel war hauptsächlich nur gegen die Vereinbarung der Chemiker gerichtet, die einseitig ohne Befragen der Industrie aufgestellt sind und die praktischen Interessen der Chocoladeindustrie verletzen. sonst wären unsere Ausführungen noch etwas anders geworden.« —

* * *

Soweit die Firma David. —

Die »liebe Konkurrenz« lässt es nicht zu, dass ein Chocoladenfabrikant so fabrizieren kann, wie es im Interesse der Konsumenten liegt. Ja, wer ist denn eigentlich diese »liebe Konkurrenz«. Wo steckt sie? Wie sieht das Gespenst aus? Wo kann man es packen? Es wandelt doch am lichten Tage umher! Wir wollen sagen, wo es steckt: in der Rückgratlosigkeit vieler Fabrikanten! In der Angst, es könne ein anderer ihm einen Kunden, einen Auftrag wegschnappen, biegt so mancher Fabrikant nicht bloss seine Preise nach unten, auch seinen Rücken. Man höre: Stehe ich neulich im Kontor eines Kaufmannes, den ich aus alter Zeit kenne und plaudere mit ihm. Es war in der Rhein-Maingegend. »Was denkst Du über den Lauf des Cacaomarktes?« fragt der Freund mich.

»Was kümmert Dich der Cacaomarkt?« frage ich.

»O, ich kaufe immer um diese Zeit 50 Zentner Cacaopulver auf Lieferung und ich möchte wissen, ob ich jetzt kaufen soll. Ich habe Angebote zu 90 Mark, aber ich denke noch billiger anzukommen.«

»Was, sage ich, noch billiger als 90 Mark und frei hier, inkl. Fässer, pr. Cassa ÷ 1½%, willst Du kaufen? Da schliesse nur schnell ab, denn die Bohnenpreise werden kaum runter gehen.«

»Meinst Du? Na, dann will ich mal 85 bieten.«

»Da wirst Du aber kein Glück haben, darauf wette ich.«

»So? na, um zwei Flaschen Henkell trocken, sofort auszukippen, Du kannst darauf warten, ich werde telephonieren.«

Der Freund liess sich mit einer Cacaofabrik — 250 Kilometer von ihm entfernt — verbinden, forderte den Chef ans Telephon und bot diesem 85 Mk. für den Zentner Cacaopulver, garantiert rein, inkl. Fässer, frei, Cassa ÷ 1½% Sconto, successive Lieferung. Der Fabrikant wand sich hin und her, der Käufer drohte, dann kaufe ich bei der Konkurrenz, die läuft mir das Haus ein mit 85 Markpreisen (was natürlich gelogen war), ich will Ihnen aber 86 geben, weil Sie immer so nett sind, so hübsche blaue Augen haben und ich Ihre Marke weiterführen möchte. — Topp, abgemacht.« —

Also hier war es kein Reisender, kein Agent, der, um seine Provision zu verdienen,

Digitized by Google

mitdrücken half, hier liess sich der Fabrikant selber von einem schlauen Kaufmann biegen, in Preis und Rücken.

Welche Freude und welchen Nutzen ein Fabrikant herausrechnen kann, wenn er im Februar 1904 Cacaopulver mit 86 Pfg bei obigen Bedingungen verkauft, das wollen wir hier nicht erst laut ausrechnan. Aber wir wollen diesen Fall, der nicht allein dasteht, der vielmehr typisch ist für die Rückgratlosigkeit einiger Fabrikanten unserer Industrie, doch in Verbindung mit der sentimentalen Klage des Herrn Ernst David, dass die »liebe Konkurrenz« überall im Wege stände, erzählen. —

Auf die sachliche Seite der Beurteilung zuckerreicher Chocoladen kommen wir noch ein andermal zu sprechen.

Zur Londoner Cacaostatistik.

Man schreibt uns:

»17 270 Sack Cacao unterdrückt.

Im Bericht über den Import, die Ablieferung und die Vorräte von Cacao in London im »Gordian« Nr. 211, Seite 4014, sind die Vorräte der Jahre

1897	um	2831 Sack
1898	»	127 »
1901	»	14857 »
zus.	um	17815 Sack

zu niedrig angegeben, während die Vorräte der Jahre

1896	um	33 Sack
1899	»	293 »
1900	»	185 »
1902	»	28 »
1903	»	6 »
zus.	um	545 Sack

zu hoch angegeben sind. Zieht man diese . . . . . 545 Sack

von der obenstehenden Zahl ab, so bleiben . . . . . 17270 Sack

die zu dem angegebenen Vorrat von 50346 » per 31. Dezember 1903 hinzukommen, sodass der Vorrat am 31. Dezember 1903 in London 67616 Sack betragen muss. Irrtümer erscheinen ausgeschlossen, denn Irrtümer können wohl, wie sich aus den Vorratsangaben der Jahre 1896, 1898, 1899, 1900, 1902, 1903 ergiebt, um ein paar hundert Sack vorkommen, aber die 2831 Sack vom Jahre 1897, insbesondere aber die 14 857 Sack vom Jahre 1901 sind geflunkert, alles vorausgesetzt, dass der angegebene Import und die angegebenen Ablieferungen richtig sind.

Wir bitten zu prüfen:

	Sack	Sack	Sack
Am 31. Dezember 1895 war der Vorrat .	142805		
Dazu im Jahre 1896 Import	200598		
zusammen	343403		
Davon abgeliefert im Jahre 1896 . . .	205200		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	138203		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1896	138236	+ 33	
Import pro 1897 . .	198153		
zusammen	336389		
davon abgeliefert im Jahre 1897 . . .	240428		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	95961		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1897	93130		— 2831
Import pro 1898 . .	236871		
zusammen	330001		
davon abgeliefert im Jahre 1898 . . .	231730		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	98271		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1898	98144		— 127
Import pro 1899 . .	202703		
zusammen	300847		
davon abgeliefert im Jahre 1899 . . .	218428		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	82419		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1899	82712	+293	
Import im Jahre 1900	215613		
zusammen	298325		
davon abgeliefert im Jahre 1900 . . .	207917		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	90408		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1900	90593	+185	
Import im Jahre 1901	212695		
zusammen	303288		
davon abgeliefert im Jahre 1901 . . .	211372		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	91916		
Transport	91916	+511	—2958

Digitized by Google

	Sack	Sack	Sack
Transport	91916	+511	—2958
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1901	77059		— 14857
Import im Jahre 1902	227025		
zusammen	304084		
davon abgeliefert im Jahre 1902 . . .	239887		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	64197		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezember 1902	64225	+ 28	
Import im Jahre 1903	183362		
zusammen	247587		
davon abgeliefert im Jahre 1903 . . .	197247		
müsste ein Vorrat geblieben sein von .	50340		
Es sind aber angegeben als Bestand per 31. Dezembbr 1903	50346	+ 6	
Es ergiebt sich ein		+ 545	−17815

Hieraus ist zu ersehen, dass sämtliche Berichte, die von interessierten Märkten kommen, auch rechnerisch zu prüfen sind, wenn man sich vor falschen Schlüssen schützen will. Dass der Weltvorrat pro 1901 falsch angegeben worden ist, wurde ja schon im Gordian Nr. 138, Seite 2543/44, bewiesen. Man scheut sich aber nicht, die damalige falsche Statistik weiterzuführen.«

Die Zuckerfabrikation.*)

Trotz des grossen Verbrauchs an Zucker und trotz seiner allgemeinen Wertschätzung wissen weite Kreise über die Zuckerfabrikation so gut wie nichts. Man hat wohl gehört, dass der Zucker aus Zuckerrüben hergestellt wird, aber das ist auch alles, und die hier und da gelesenen Begriffe Rohrzucker, Stärkezucker Fruchtzucker, Kartoffelzucker, Milchzucker u. s. w, machen die Verwirrung nur noch grösser.

Zucker findet sich in vielen Pflanzen; namentlich sind das in den Tropen heimische Zuckerrohr sowie die bei uns kultivierte Zuckerrübe daran reich. Diese beiden Pflanzen enthalten ein und dieselbe Zuckerart, die der Chemiker Rohrzucker nennt, auch wenn sie aus der Zuckerrübe fariziert wurde, und der Ausdruck Rübenzucker wird nur im Handel zur näheren Bezeichnung der Herkunft gebraucht. Rohrzucker findet sich weiter in der Ananas, der Erdbeere und der Aprikose; dagegen sind in den meisten sonstigen Früchten, wie den Weinbeeren, Pflaumen, Kirschen u. a. m., andere Zuckerarten, wie Traubenzucker und Fruchtzucker, enthalten. Ein unreinerer Traubenzucker ist der Stärkezucker, der aus Stärke gewonnen wird und der Kartoffelzucker heisst, wenn das Ausgangsmaterial Kartoffelstärke war.

Die wichtigste Zuckerart ist der Rohrzucker, der in Form von Zuckersirup schon in den ältesten Zeiten aus Zuckerrohr hergestellt und von den alten Griechen und Römern zuerst als Heilmittel, später zur Versüssung von Speisen benutzt wurde. In fester Form dagegen wurde er erst im siebenten Jahrhundert unserer Zeitrechnung bereitet, und von da an breitete sich die Kenntnis der Rohrzuckerfabrikation von Persien nach Syrien, Aegypten, Sizilien und Spanien aus. Gleichzeitig kultivierte man in immer grösserem Massstabe das Zuckerrohr; Asien, Afrika, Südeuropa, Westindien, Nordamerika sowie Südamerika lieferten Rohrzucker; in den übrigen Kulturländern wurden Raffinerien gegründet, die den sogenannten Kolonialzucker, d. h. den in den verschiedenen Kolonien gewonnenen Rohrzucker reinigten und bleichten.

Als Napoleon I. durch die Kontinentalsperre im Jahre 1806 den Kolonialzucker vom europäischen Markt fast ganz ausschloss, hielt man nach einem Ersatzmittel Umschau, und dies fand sich in dem Zucker der Runkelrübe, die man jetzt gewöhnlich Zuckerrübe nennt. Man war auf diese Pflanze für die Zwecke der Zuckergewinnung schon früher aufmerksam geworden, konnte aber erst nach langjährigen Mühen die grossen Schwierigkeiten, welche die Rübenzuckerfabrikation bietet, überwinden. Heute steht die Rübenzuckerfabrikation vor allem in Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Belgien und Russland in höchster Blüte, während sie sich in England und Italien nicht besonders günstig hat entwickeln können. Der Anbau von Zuckerrohr, der früher auch in Europa bedeutend war, ist hier mit Ausnahme von Spanien fast ganz verschwunden, blüht dagegen um so mehr in Nordamerika und Westindien.

Was die Zuckerfabrikation aus Runkelrüben so schwierig macht, sind die in dieser Pflanze enthaltenen Nebenbestandteile, welche den Zucker des Rübensaftes am Auskristallisieren hindern, also eine Gewinnung von festem Zucker vereiteln. Erst nach und nach ist es möglich geworden, dieser Schwierigkeiten Herr zu werden, und es gibt wenige Gebiete, auf welche eine so grosse Summe menschlichen Scharfsinns verwendet worden ist, wie auf die Ausgestaltung und Verbesserung der Rübenzuckerfabrikation.

Die Zuckerrüben werden im September und Oktober geerntet und nun zunächst durch Waschen von der anhaftenden Erde sorgfältig gereinigt. Die aus den Waschmaschinen kommenden Rüben wurden früher möglichst fein zerrieben und dann unter Zusatz von Wasser ausgepresst, um den Zuckersaft zu gewinnen. Da aber der so erhaltene Saft sehr unrein ist, verfährt man jetzt ganz anders: Man zerschneidet die Rüben nur noch in lange dünne Schnitzel und laugt diese mit warmem Wasser aus. Hierbei geht wohl der Zucker aus den Pflanzenzellen der Rübe in das Wasser über, nicht aber die bei der späteren Kristallisation des Zuckers so störenden Verunreinigungen, vielmehr bleiben diese zum grossen Teil in den Schnitzelchen zurück. Man bezeichnet den Vorgang der Zuckersaftgewinnung aus den Schnitzeln als Diffusion und die dazu dienenden Apparate als Diffuseure, von denen 8—12 zu einer Diffusionsbatterie vereinigt werden. Dabei ist die Anordnung so getroffen, dass das warme Wasser nach und nach durch alle mit Rübenschnitzeln gefüllten Diffuseure strömt und schliesslich als schon ziemlich starker Zuckersaft die Batterie verlässt. Die ausgelaugten Schnitzel werden ausgepresst und die erhaltenen Presslinge entweder frisch oder getrocknet als Viehfutter benutzt.

Aus dem gewonnenen Rohsaft muss man alle darin vorhandenen Unreinigkeiten, wie Eiweiss und Schleimstoffe, Markbestandteile, Farbstoffe u. s. w. abscheiden; zum Zwecke dieser Reinigung behandelt man den Saft unter Erwärmung mit Kalk und leitet dabei Kohlensäure durch. Hierbei werden alle Verunreinigungen mit dem Kalk zu Boden gerissen und

*) Aus den »Leipziger Neuesten Nachrichten«.

Digitized by Google

bilden einen Schlamm, von welchem der Saft durch Filtrieren befreit wird.

Nun ist der Saft rein und bildet eine klare Flüssigkeit, die durchschnittlich 10 Prozent Zucker enthält. Dieser sogenannte Dünnsaft muss nun durch Eindampfen in Dicksaft verwandelt werden. Da sich aber der Saft beim gewöhnlichen Kochen braun färbt, nimmt man das Eindicken mit Dampf und unter vermindertem Luftdruck vor, also in geschlossenen Gefässen, aus denen die Luft durch Absaugen teilweise entfernt wird. Der Dicksaft wird dann auf dieselbe Weise weiter verkocht, um festen Zucker zu erhalten. Man kann hierbei verschieden verfahren und zwar entweder so, dass sich schon während des Kochens körniger Zucker ausscheidet, oder man kocht nur zu einem ganz dicken Sirup ein und lässt diesen, der dann Füllmasse genannt wird, in grosse eiserne Kästen ab, worin sich der Zucker beim Abkühlen in Form von Kristallen ausscheidet. Der überschüssige Sirup wird von den Zuckerkristallen abgeschleudert und wieder zum Kristallisieren gebracht. Zuletzt verbleibt als Rückstand ein dunkelbrauner, zähflüssiger, widerlich riechender und schmeckender Sirup, die Melasse, die immer noch 40 bis 50 Prozent Zucker enthält. Aber dieser Zuckerrest kristallisiert nicht mehr, wegen der gleichzeitig vorhandenen Nebenbestandteile, und es sind ziemlich komplizierte Methoden nötig, um auch die Melasse noch auf festen Zucker zu verarbeiten.

Der aus der Füllmasse erhaltene Rohzucker ist noch gelb gefärbt und schmeckt wenig angenehm. Die Reinigung (Raffination) des Rohzucker erfolgt in besonderen Zuckerraffinerien; man gewinnt dort den Konsumzucker, der nicht mehr unangenehm riecht und schmeckt und rein weiss gefärbt ist. Die Raffination besteht darin, dass man die Zuckerkristalle mit reiner Zuckerlösung wäscht, bis alle anhaftenden Siruppreste entfernt sind. Ferner löst man den Rohrzucker in Wasser und filtriert die Zuckerlösung unter Erwärmung durch Knochenkohle, dampft den so gewonnenen reinen Saft wieder ein und verkocht ihn zu festem Zucker.

Der Konsumzucker kommt gewöhnlich in vier verschiedenen Arten vor, als Melis, Farin, Kristallzucker und Kandiszucker. Der Melis, der aus sehr kleinen, dichtverwachsenen Kristallen besteht, kommt als Hut- oder Brotzucker, als Pilézucker (Stückenzucker) und als Würfelzucker in den Handel. Unter Farin versteht man fein gemahlenen Zucker; der Kristallzucker besteht aus kleinen aber einzelnen Kriställchen, während der Kandiszucker grosse Kristalle bildet.

Als Nährstoff betrachtet gehört der Zucker zu den sogenannten Kohlehydraten; während man früher seine Nährkraft nicht hoch schätzte, hat man neuerdings entdeckt, dass den Zuckerarten ein sehr bedeutender Nährwert innewohnt, sodass z. B. bei Soldaten, Jägern, Touristen auf anstrengenden Märschen der Genuss kleiner Zuckerstücke geradezu zauberisch wirkt und Abspannung und Ermüdung bannt.

Ebenso wie Zucker ist auch die Cellulose, d. h. der Holzstoff, ein Kohlehydrat, und es ist interessant, dass es neuerdings gelungen ist, Holz durch Behandeln mit schwefliger Säure zu verzuckern. Vorläufig allerdings ist es sehr fraglich, ob dieser »Zucker aus Holz« dem ehrsamen Rübenzucker mit Erfolg Konkurrenz bereiten kann. H. B.

Auskunft aus Gefälligkeit.

Die nachstehend erörterte Frage wird auf grosses Interesse stossen:

Inwieweit haftet ein Kaufmann für die aus Gefälligkeit gegebene Auskunft über die Kreditwürdigkeit eines Geschäftsfreundes?

Täglich werden im kaufmännischen Verkehr Auskünfte erbeten und gegeben, Akte der Gefälligkeit auf der Seite des Auskunftsgebers, welche indes für den Anfragenden von weittragender Bedeutung sein können. Haftet nun der die Auskunft Erteilende, wenn sich herausstellt, dass seine Aeusserungen über die Person des »Angefragten« unrichtig waren und dadurch Schaden anrichteten? Eine interessante Entscheidung des ersten Zivilsenats des Hanseatischen Oberlandesgerichts (Bf. I 247/03) äussert sich zu dieser Frage.

Eine Bremer Firma beabsichtigte mit einem Bremerhavener Haus in geschäftliche Beziehungen zu treten und wollte sich vorher über dessen Kreditwürdigkeit erkundigen. Sie wandte sich an eine ihr befreundete Bankfirma und diese zog, unter Verschweigung des Umstandes, dass sie für jemand anders handele, bei dem Bankier des Bremerhavener Hauses Auskunft ein. Dies war gegen Ende November 1902. Mitte Dezember 1902 zog das Bremer Haus bei derselben Adresse direkt nochmals Erkundigungen und zwar telephonisch ein. Auf Grund dieser aus blosser Gefälligkeit gegebenen Auskunft des Bremerhavener Bankiers entspann sich ein Prozess gegen diesen. Das anfragende Bremer Haus lieferte infolge der erhaltenen Auskunft, welche den »Angefragten« als einen fleissigen, sparsam lebenden, soliden Geschäftsmann geschildert haben soll, diesem grössere Warenposten auf Kredit; Mitte Januar erfolgte indes seine Zahlungseinstellung, er akkordierte und der Bremer Lieferant hatte einen ganz erheblichen Ausfall. Diesen Ausfall, so führt er aus, habe er lediglich auf die günstige Auskunft zurückzuführen, welche der Bremerhavener Bankier zunächst der für ihn anfragenden Bank, dann ihm selbst gegeben habe. Die letztere, am 15. Dezember gegebene Auskunft sei sogar dahingegangen: »er«, der Bremerhavener Bankier, »gäbe dem »Angefragten«, welcher z. Zt. ein Guthaben von 10000 Mk. bei ihm habe, einen Blankokredit von 25000 Mk.

Der also verklagte Bankier bestritt mit Entschiedenheit, diese ihm in den Mund gelegte Aeusserung gemacht zu haben; er habe im übrigen seinen Kunden als ordentlichen Geschäftsmann gekannt, einen solchen Kredit aber habe dieser nie gehabt; durch die Zahlungseinstellung sei er selbst am meisten überrascht gewesen. Im übrigen stellte er sich auf den Standpunkt, dass er für die aus reiner Gefälligkeit gegebene Auskunft, welche er nach bestem Wissen erteilt habe, überhaupt nicht verantwortlich gemacht werden könne. Das Landgericht kam zu folgendem Resultat: Für die erste Auskunft, welche der Beklagte dem Bankier des Klägers erteilt habe, hafte Beklagter dem Kläger überhaupt nicht, weil er nicht gewusst habe, dass sie für letzteren bestimmt sei. Soweit also bis zum 15. Dezember 1902 ein Schade entstanden sei, werde die Klage abgewiesen. Da Kläger nun behauptete, dass der Beklagte am 15. Dezember ausdrücklich gesagt haben solle, sein Geschäftsfreund habe bei ihm ein 10000 Mk. hohes Guthaben und 25000 Mk. Kredit, so habe Beklagter diese Behauptung eidlich in Abrede zu nehmen, weil sie, wenn wirklich aufgestellt, bewusst unwahrerweise aufgestellt sei und schadensersatzpflichtig mache. Den nach dem 15. Dezember entstandenen Schaden müsse Beklagter, wenn er den Eid verweigere, erstatten.

Beide Parteien legten Berufung ein, Kläger, weil er unbedingte Verurteilung verlangt, Beklagter, weil er unbedingte Abweisung der ganzen Klageforderung begehrte — er könne selbstverständlich den ihm auferlegten Eid leisten, glaube aber anderweit darthun zu können, dass er bona fide gehandelt habe. Der Kläger seinerseits betonte in der Berufungsinstanz unter anderem, dass Beklagter auch für die erste Auskunft hafte, er habe sich doch sicher gesagt oder sagen müssen, dass der anfragende Bankier die Aus-

Digitized by Google

kunft vielleicht weiter gebe und Schaden entstehen könne. Das Oberlandesgericht indes verwarf beide Berufungen und liess das landgerichtliche Urteil bestehen. An der Spitze seiner Gründe stellt das Urteil den Satz, dass eine Verantwortlichkeit für Rats- und Auskunftserteilung nur aus einem Vertragsverhältnis oder aus einer unerlaubten Handlung hergeleitet werden kann und dass sich ein Anspruch auf Grund unerlaubter Handlung nur aus § 826 B. G. B. herleiten lasse, wonach schadensersatzpflichtig ist, wer einem andern in einer gegen die guten Sitten verstossenden Weise vorsätzlich Schaden zufügt, so dass also eine blosse Fahrlässigkeit nicht genügt. Das sei auch der jetzige Standpunkt der Rechtsprechung.

Das Oberlandesgericht unterscheidet dann ebenso zwischen den beiden in Frage kommenden Auskünften, wie es das Landgericht gethan hatte. Die erste, an den Bankier des Klägers gegebene Auskunft berechtige diesen letzteren zu keinen Ansprüchen. Der Bankier habe im eigenen Namen angefragt, irgend ein Grund für die Annahme, Beklagter habe wissen müssen, dass diese Auskunft werde weiter gegeben werden, sei nicht zu finden. Habe er aber selbst solche Vermutung gehegt, so folge daraus noch nicht, dass er sich mit dieser Auskunft dem Kundenkreis des Bankiers habe verantwortlich machen wollen, ihn ging nicht an, was der Bankier mit der Auskunft bezweckte und weiter unternahm, umsoweniger als solche Auskünfte doch unter der selbstverständlichen Pflicht der Diskretion gegeben zu werden pflegen. Bei dieser Stelle flicht das Urteil folgende interessante allgemeine Bemerkung ein: »Anders verhält es sich mit Berichten, Empfehlungen und Ratschlägen, welche von vornherein den Zweck haben, zur Kenntnis eines grösseren Publikums gebracht zu werden. Wenn bei solchen Empfehlungen schuldhaft verfahren wird und öffentlich unrichtige Angaben gemacht werden, so mag die Haftung unbestimmten dritten Personen gegenüber, welche dadurch Schaden erlitten haben, nicht ausgeschlossen sein.« Dann beschäftigt sich das Oberlandesgericht mit den Rechtsfolgen der zweiten, am 15. Dezember direkt vom Beklagten an den Kläger erteilten Auskunft. Wenn ersterer bei dieser Gelegenheit sagte, der »Angefragte« sei ein fleissiger, solider Geschäftsmann, der prompt seinen Verpflichtungen nachkomme, so liege nichts dafür vor, dass diese Auskunft wider besseres Wissen gemacht sei. Die vom Beklagten über seine Geschäftsverbindung dem Gericht vorgelegten Mitteilungen machten vielmehr glaubhaft, dass der Beklagte diese Auskunft als seine wirkliche, begründete Ueberzeugung abgegeben habe. Anders sei es mit der vom Beklagten in Abrede genommenen Aeusserung über den Kredit seines Kunden. Dieser habe im Augenblick der Auskunfterteilung einen Debetsaldo von 10 000 gehabt und niemals einen ungedeckten Blankokredit, zumal in solcher Höhe genossen. Habe der Beklagte das wirklich gesagt, so sei diese Behauptung wissentlich falsch aufgestellt. Der Beklagte hafte also für die sich aus der Auskunft ergebende Konsequenz. Mithin komme es, da Kläger diese vom Beklagten bestrittene Behauptung durch Eideszuschiebung unter Beweis gestellt habe, auf den vom Landgericht auferlegten Eid an. (Hamb. Nachr.)

Cacaomarkt.

Bericht vom 17. Februar 1904.

In erster Hand hat die Preislage für Cacaobohnen der Hauptsorten in den letzten vierzehn Tagen kaum eine Aenderung erfahren; aus zweiter Hand sind hin und wieder etwas niedrigere Forderungen gestellt worden, besonders in Hamburg. Wir führen dieses Bestreben, schnelle Umsätze zu machen, auf die sehr grossen, abnorm grossen Ankünfte in Hamburg zurück, wovon das meiste zwar gleich zur Deckung von Kontrakten weiter begeben werden konnte, wovon aber doch auch wohl bemerkenswerte Mengen noch unverkauft waren. Die folgenden Zahlen beweisen das:

Ankünfte von Cacaobohnen im Hamburger Hafen vom 1.—13. Februar 1904.

Lissabon	7765	Sack
Afrika	6777	»
Guayaquil	6169	»
Bahia	3150	»
Le Hâvre	3015	»
Colombo	1079	»
London	1055	»
Westindien	990	»
Southampton	967	»
Bremerhaven	815	»
Amsterdam	600	»
Liverpool	500	»
New-York	355	»
Antwerpen	326	»
Bordeaux	20	»
Norwegen	2	»
Zusammen	33585	Sack

Ueber Bahia-Cacao berichtet man uns folgendes:

Bahia. »Die Ernte in Bahia ist jedenfalls als beendet zu betrachten; weshalb es auch erklärlich erscheint, dass die von Bahia hier vorliegenden Offerten unverändert hoch geblieben sind.

Fair fermented Cacao wird direkt von Bahia nicht unter 53/6 cif und franco angeboten, während aus zweiter Hand Abschlüsse zu 52/— stattgefunden haben.«

Bei **Thomé-Cacao** wird unverändert auf Preis gehalten. Man hat noch nichts gehört, wieviel bis heute in Lissabon im Februar angekommen ist und was man im ganzen mit den drei üblichen Dampfern zu erwarten hat.*) Im Januar sind 51017 Sack herangekommen. Der Absatz ist sehr flott gewesen; grosse Vorräte giebt's nicht.

Ueber **Trinidad** haben wir als letzte Nachrichten folgende:

Aus **Port of Spain** wird unter dem 29. Januar 1904 folgendes gemeldet:

In den letzten 14 Tagen war das Wetter ebenfalls milde, was für die jungen Früchte von grossem Vorteil ist und die Erntearbeiten gut vorwärts bringt. Die frischen Ankünfte waren ziemlich beträchtlich, doch wird die Haupternte nicht vor Mitte nächsten Monats am Markte erscheinen. Seit einigen Tagen verhalten sich unsere Käufer ruhig, der Kurs hat etwas nachgelassen, doch bleibt die Nachfrage rege. Heute notierte Preise sind sehr fest.

Rot ordinär Santa Rita	$ 13,—
Schön rot El Salvador	» 13,25—50
Plantacion Agua Santa	» 14,25

für 50 Kilo, erste Kosten.

*) Soeben werden 7670 Sack gemeldet, die der Dampfer »Malange« gebracht hat.

Digitized by Google

Wir haben in den letzten 14 Tagen abgeladen:
5864 Sack nach Europa gegen 5736 Sack
5051 » » Verein. Staaten » 4653 »
im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Unser Gesamtexport betrug seit dem 1. Januar bis jetzt:

1904	14869	Sack,	davon	5051	Sack	nach d.	Ver.	Staat.
1903	27415	»	»	11343	»	»	»	»
1902	21357	»	»	7282	»	»	»	»
1901	11724	»	»	5214	»	»	»	»
1900	12784	»	»	3140	»	»	»	»

Ueber **Guayaquil** berichten Reyre frères Paris:

Guayaquil-Cacao: Der Total-Export in der zweiten Hälfte des Januar war:

16000 Ztr. in 1904
17000 » » 1903
9500 » » 1902
21500 » » 1901
12360 » » 1900

Dagegen war der Total-Export vom 1. Januar bis heute:

34000 Sack in 1904
29500 » » 1903
17000 » » 1902
42500 » » 1901
25100 » » 1900

Nach einer Aufstellung von M. G. Taulin hat der Cacaoumsatz in Le Hâvre folgenden Umfang im Monat Januar angenommen; ferner giebt er noch über den Lagerbestand einige Zahlen:

	Import Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Para	3202	136	12100
Trinidad	9250	760	26656
Côte-Ferme	6120	1360	26701
Bahia	3937	10752	13049
Haiti	3127	817	7243
Guayaquil	278	18459	1453
Martinique	877	534	1827
Andere Sorten	12650	3121	35725
Total	39441	35939	124754
gegen 1903	45315	40180	119480

Weiter meldet London:

London, den 6. Februar 1904.

Es kommen am Dienstag, den 9. ds.

822 Sack Ceylon
170 » Esmeralda
359 » Grenada
623 » Trinidad
95 » Caracas
2481 » andere Sorten

zur Auktion.

Die letzte Auktion brachte
2564 Sack Kolonienware
393 » Auslandsware.

Die Auktion selbst war flau, doch wurden 1644 Sack in und nach der Auktion zu früheren Werten verkauft. Ceylon war 1 bis 2 Mk. niedriger. Es wurden verkauft:

12 Sack Afrika (Angeb. 122 Sack) zu 57 Mk.
72 » Guayaquil (» 271 ») » 66—72 »
1560 » Ceylon (» 1933 ») » 54—73 »
596 » Jamaica } wurden zurückgezogen.
35 » Trinidad }

Das Geschäft im Privatmarkte gestaltete sich ganz leidlich. Es fanden Käufer:

150 Sack Trinidad zu 68—73 Mk.
15 » St. Lucia » 60 »
20 » Jamaica » 54 »
73 » Puerto Cabello » 85—110 »
600 » Guayaquil » 66—75 »

Die Auskünfte der letzten Woche zeigten in London in dieser Woche ein verhältnismässiges Weniger von ca. 3900 Sack, die Abladungen waren bis auf 100 Sack genau so wie im Vorjahre zu derselben Zeit, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1400 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 24700 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 5 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
18264	28354	10592	9053	3404	4012	35010	43543	45663
Auslandsware								
5570	8926	5069	4834	759	1080	20254	36454	39654
23834	37280	15661	13887	4163	5092	55264	79997	85317

Cacaoschalen: Zur Auktion kamen 2160 Sack (82 tons) Cadbury-Cacaoschalen, die wie folgt abgingen:

A zu 120—143 Mk. per ton
B » 120—123 » » »
C » 145 » » »
D » 243—248 » » »

450 Sack in transit erzielten 70—75 Mk. per ton.

London, 13. Februar 1904.

Am Dienstag, den 16. ds. sind

742 Sack Ceylon
50 » Trinidad
57 » Costa Rica
1286 » andere Sorten

zur Auktion angemeldet.

Die letzte Auktion brachte 5513 Sack Kolonienware und 557 Sack Auslandsware. Die Nachfrage war flau, aber dennoch wurden in und nach der Auktion 3465 Sack zu wenig veränderten Preisen verkauft. Trinidad, das in sehr grossen Mengen angeboten war, fand wenig Kauflust und wurde daher fast gänzlich zurückgezogen; Grenada und andere West-Indische Sorten erzielten feste Preise; Ceylon war regelmässig. Es wurden verkauft:

100 Sack Trinidad (Angeb. 1960 Sack) zu 65—68 Mk.
36 » Columbia (» 50 ») » 100 »
25 » Caracas (» 95 ») » 65 »
1800 » Ceylon (» 2229 ») » 55—89 »
1145 » Grenada zu 53—61 Mk.
97 » Dominica » 52—59 »
57 » St. Lucia » 55—62 »
25 » Demerara » 65 »
170 » Esmeralda » 62—65 »
100 » Afrika }
12 » Westküste Afrika } wurden zurückgezogen.
49 » Para }
81 » Haiti }

Der Privatmarkt ergab folgende Geschäfte:
50 Sack Trinidad zu 62—78 Mk.
150 » Guayaquil » 69—79 »

Die Stimmung war ruhig und Preise unverändert.

Die Londoner Abladungen waren in dieser Woche ca. 1000 Sack kleiner als im Vorjahre, die Ankünfte waren im Verhältnis zum vorigen Jahre um 4000 Sack geringer, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 500 Sack vermehrte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 27800 Sack aufweist.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über die Bewegungen aller Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreiche während des Monats Januar der letzten beiden Jahre folgende Statistik:

	Import Januar	Engl. Konsum Januar	Export Januar
1904 tons	3300	2487	310
1903 »	3098	1622	359

Digitized by Google

Der Lagerbestand in transit im Vereinigten Königreich war am 31. Januar:

3751 tons in 1904
5819 » » 1903
6030 » » 1902

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich während des Monats Januar der letzten beiden Jahre folgende Aufstellung:

	Import Januar lb.	Engl. Konsum Januar lb.	Export Januar lb.	Lagerbestand Januar lb.
1904	909 221	850 293	35 431	132 000
1903	838 490	740 975	50 175	134 000
1902	632 931	639 994	71 273	128 000

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober bis heute betrug:

28149 Sack in 1904
29507 » » 1903
27696 » » 1902
21146 » » 1901
15907 » » 1900

Trinidad-Cacao: Der Total-Export vom 1. Oktober bis 28. Januar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	14800	6325	17661	38786
1901—1902	12859	8471	12876	34206
1902—1903	16882	16963	34802	68647
1903—1904	8659	4420	16577	29656

Cacaopulver: 68 Colli englisches und holländisches Pulver waren heute zur Auktion angemeldet, wurden aber zurückgezogen.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 6 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
21967	36040	12622	11895	4143	5876	35944	46523	47863
Auslandsware								
7076	10560	6410	5653	1357	1307	19821	37042	39814
29043	46600	19032	17548	5500	7183	55765	83565	87677

Cacaobutter.

Bericht vom 17. Februar 1904.

Ueber Cacaobutter können wir uns heute kurz fassen. London schweigt sich noch darüber aus, wieviel Cacaobutter am 1. März in die Auktion geschickt werden soll.

Aus Amsterdam werden für den 1. März angemeldet:

70 000 Kilo van Houten
14 000 » Dejong
5 000 » Mignon.

Im Laufe des Februars haben die Preise eine zurückgehende Tendenz bekommen. Zu Anfang waren alle Inhaber fest gestimmt, die Käufer aber lagen auf der flauen Seite. So sind die zu Stande gekommenen Geschäfte nur dadurch möglich geworden, dass die Inhaber den Käufern entgegen gegangen sind. In den letzten Tagen meldeten sich neue Verkäufer mit Konzessionen in der Hand; da es aber an Käufern fehlte, wurden nur kleine Kontrakte gemacht.

Allerlei.

Thomé-Cacao. Vom 16. Januar bis zum 6. Februar 1904 ist von Lissabon Cacao verladen worden im Werte von

632 000	Mk.	nach	Hamburg
229 000	»	»	Liverpool
109 000	»	»	Antwerpen
59 500	»	»	Rotterdam
20 000	»	»	Bristol
7 400	»	»	Amsterdam
6 700	»	»	London
6 000	»	»	Madrid
3 400	»	»	Hâvre
2 500	»	»	Reval
zus. 1 075 500	Mk.		

Kakaolat. Aus Berlin wird uns ein aus »garantiert reinen Cacaoschalen« hergestelltes, für Laien mit Cacaopulver leicht zu verwechselndes Präparat eingeschickt, das der Hersteller »Kakaolat« nennt, in hübschen bunten Packeten zu 1/2 Pfd. für 30 Pfg. verkaufen lässt und allerhand schönes von dem »Kakaolat« zu versichern weiss. Da es aus fein gemahlenen Cacaoschalen besteht, da der Name »Kakaolat geeignet ist, Täuschungszwecken zu dienen, so geben wir dem uns unbekannten Hersteller anheim, den Artikel aus dem Verkehr zu ziehen. Wenn die Nahrungsmittel-Kontrolle ihr Auge darauf wirft und erfährt, dass mit dem Namen »Kakaolat« ein Mehl aus Cacaoschalen bezeichnet wird, so dürfte dem Handel damit wohl ein gewaltsames Ende bevorstehen. Ob der Name »Kakaolat« gesetzlich geschützt ist, wissen wir nicht. Nach § 4, 3 des Gesetzes müsste das Wort als Warenzeichen gestrichen werden, da Wortzeichen, »die ersichtlich den thatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen und die Gefahr einer Täuschung begründen«, nicht geschützt werden dürfen.

Uns wird Nr. 63 der »Täglichen Rundschau«, einer Berliner Zeitung, eingeschickt, worin das Warenhaus A. Wertheim garantiert reine Haushalt-Chocolade mit 32 Pfg. fürs Pfund ausbietet. Wir vermuten hier einen Druckfehler; es soll wohl 82 Pfg. heissen.

Die Firma Moritz Schmidt, Mönchswalde, hat heute dem »Gordian« einen Prospekt über ihre sogenannten »Kistenschoner« beigelegt. »Ist's nicht jammerschade um die schöne Kiste?« so fragt sie, die nach der ersten Reise beim Oeffnen durch Hammer und Brecheisen so zugerichtet wird, dass sie ver-

Digitized by Google

feuert werden muss. Ja, es ist jammerschade. Und wenn es andere Verschlussmittel giebt, als das Zunageln, dann sollten schon aus volkswirtschaftlichen Gründen diese besseren Verschlussmittel überall benutzt werden. Besonders dort, wo die Fabriken mit ihren Filialen verkehren, werden sie imstande sein, das Emballagenkonto im Jahre ganz bedeutend niedriger zu bringen. Die Kistenmacher aber werden schimpfen!

Einbanddecken. Wir stehen im letzten Viertel des neunten Jahrganges; mit Nr. 216 ist er geschlossen und mit Nr. 217 gehen wir in den zehnten. — Wie die Zeit vergeht. Bald hat der »Gordian« seinen ersten Denktag zu feiern. Damit die Einbanddecken für den neunten und zehnten Jahrgang in gehöriger Zahl angefertigt werden können, bitten wir, sie bei uns bald zu bestellen.

Konsum von Cacaobohnen. Man bittet uns, neben die Verbrauchszahlen von Cacaobohnen in Deutschland und Amerika — siehe Seite 4005 des »Gordian« Nr. 211 — auch die englischen Zahlen zu bringen. Das soll hiermit geschehen:

Konsum von Cacaobohnen.

	Deutschland	Verein. Staat.	England
	Kilo	Kilo	Kilo
1891	7087000	8170890	9795585
1892	7461000	8761340	9431874
1893	7961000	7419090	9467118
1894	8320000	7438900	10177346
1895	9951000	10151820	11104082
1896	12210000	10364270	11121736
1897	15473000	9747920	12631361
1898	15160000	9844660	14551965
1899	18500000	13804000	15425765
1900	19254000	15838830	17156157
1901	18517400	17736740	19208038
1902	20687000	20757787	20700129
1903	21634000	23982263	18387000

Es sei aber dabei darauf aufmerksam gemacht, dass der Rückgang in England für 1903 ausgeglichen worden ist durch die Einfuhr von fertigen Cacaopräparaten aus Holland, die die abgebrannte englische Fabrik von Dr. Tibbles während ihrer Betriebsstörung im Auslande kaufen musste. Was also an Bohnenverbrauch in England vermisst wird, ist auf dem holländischen Konto zu finden, denn holländische Fabriken haben die Lieferung gehabt.

Frankfurt a. M. An Stelle des ausgeschiedenen Geschäftsführers Kaufmann Georg Ludwig Dörrstein wurde der Kaufmann Philipp Bauer zum Geschäftsführer der Firma August Römer & Cie., Chocolade- und Zuckerwarenfabrik G. m. b. H. hier, Kaulbachstrasse 56, bestellt. (K.)

In Nürnberg findet 1906 die dritte bayerische Landesausstellung statt. Es soll eine Industrie-, Gewerbe-, Kunst-, staats- und landwirtschaftliche Ausstellung werden. (K.)

Dresden. Die Firma Thee- und Cacao-Gesellschaft »Nectar« Keferstein & Co. hier ist nach Auflösung der Gesellschaft erloschen. (K.)

Leipzig-Lindenau. Herr Emil Ferdinand Richter ist als Gesellschafter der Firma Richter & Quarg vorm. C. E. Michaelis, Zuckerwaren-Geschäft hier, Hallesche-strasse 2, ausgeschieden. (K.)

Frankfurt a. O. In der Regierungsstrasse in Frankfurt a. O. brach Feuer aus, wodurch die Chocoladenfabrikanten Gebr. Weise, welche im selben Hause eine Verkaufsstelle inne haben, einen Verlust von mehreren Tausend Mark erlitten. (K.)

Troppau (Oesterr.-Schles.). Die Firma F. Nathan, Handel mit Zucker, Chocolade und Spirituosen hier, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dresden-A. Sommerlatte Nachfolger Clara Knoch hat das Chocoladen-Spezialgeschäft resp. die Niederlage von Hartwig & Vogel, Wettinerstrasse 7, käuflich erworben. (K.)

München. Das Zuckerwaren- en gros- Geschäft von Josef Stangl sen. hier, Preysingstrasse 38, ist in den Besitz der Kaufmannsehefrau Rosa Stangl übergegangen, die es unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Leipzig. Der Kaufmann Albert Bruno Heinrich Prengel ist als Gesellschafter in die Firma Rudolf Lauche, Moltkestrasse 62, eingetreten. Die Prokura der Minna Hedwig Else verehel. Taubenheim, geb. Wostratzky, ist erloschen. Die Beschränkung der Prokura des Theodor Richard Feller ist erloschen. (K.)

Hamburg. Ueber das Vermögen des Kaufmanns und Fabrikanten Hans Hälssen, alleiniger Inhaber der Firma Hans Hälssen jr., Puddingpulver-Fabrik, Bleichenbrücke 18, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 12. März cr. anzumelden. (K.)

Neuss. Die Firma P. F. Feldhaus, Chocoladenfabrik hier, ist erloschen. (K.)

Landshut. Die Prokura der Kaufleute Karl Linhardt und Wilhelm Hauser für die Firma Landshuter Biskuits- und Cakes-Fabrik H. L. Klein ist erloschen. (K.)

Schönfeld (Böhmen). Die Chocolade-, Cacao-, Kanditen- und Zuckerwaren-Fabrik der Firma Aug. Tschinkel & Söhne hier, wird nach dem Ausscheiden von Dr. Albin Viktor Tschinkel von dem bisherigen Gesellschafter Franz Fass-Beleznay allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Gebrauchsmuster-Eintragungen.

53 f. 216409. Bonbonniere in Form einer Patrone, bei der die Hülse aus Chocolade oder Zuckermasse besteht, welche mit beliebigen Süssigkeiten gefüllt ist. Felix Hampel, Magdeburg, Bismarckstr. 36, 4. 12. 03. H. 22661.

53 f. 21045. Mittels eingegossener Papierhülzen festgehaltene Gummischnüre zur elastischen Befestigung beweglicher Teile in plastischen Figuren aus zerbrechlichem Material, wie Chocolade, Zucker, Marzipan oder dergl. D. Wieland Sohn, Oehringen, Württ. 26. 9. 03. W. 15281.

Digitized by Google

Wandsbek. Handelsregister B Nr. 4 — Cacao-Compagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek — ist eingetragen das Ausscheiden des Geschäftsführers Robert Otto in Hamburg.

Wandsbek, den 5. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Dresden. In das Handelsregister ist heute eingetragen worden: 3) auf Blatt 5882, betr. die offene Handelsgesellschaft Thee- & Cacao-Gesellschaft »Nectar« Keferstein & Co. in Dresden: Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma ist erloschen.

Dresden, am 3. Februar 1904.

Königl. Amtsgericht. Abt. III.

Dortmund. Der Frau Carl Eick, Wilhelmine geb. Schaaf zu Dortmund, ist für die Firma »Gebrüder Eick« zu Dortmund Prokura erteilt.

Die Prokura des Paul Benze ist erloschen.

Dortmund, den 19. Januar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Northeim. In das hiesige Handelsregister B ist zur Firma Zuckerfabrik Nörten, Gesellschaft mit beschränkter Haftung heute eingetragen: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 1. November 1902 ist das Stammkapital von 945 000 Mark auf 675 000 Mark herabgesetzt.

Northeim, 23. Januar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Wettin. In unser Handelsregister B ist bei Nr. 1 Zuckerfabrik Trebitz bei Wettin Gesellschaft mit beschränkter Haftung eingetragen worden: Die Vertretungsbefugnis des Gutsbesitzers August Bolze zu Fienstedt ist infolge Ablebens erloschen.

Wettin, den 27. Januar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Hildburghausen. Die unter Nr. 123 des Handelsregisters A eingetragene Firma Thüringer Marmeladenfabrik Julie Schreiber in Hildburghausen ist heute auf Antrag der Inhaberin gelöscht worden.

Hildburghausen, den 29. Januar 1904.

Herzogliches Amtsgericht, Abt. I.

Riesenburg. In unser Handelsregister Abt. B Nr. 1 ist heute bei der Aktiengesellschaft in Firma Zuckerfabrik Riesenburg eingetragen worden:

Der frühere technische Dirigent der Zuckerfabrik, Smorawski, ist aus dem Vorstand ausgeschieden und an seiner Stelle der bisherige Assistent Franz Albrecht zum Vorstandsmitglied bestellt.

Riesenburg W.-Pr., den 1. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Bremen. In das Handelsregister ist eingetragen worden: Am 7. Januar 1904:

Bremer Chocolade-Fabrik Hachez & Co., Bremen: Am 31. Dezember 1903 ist aus der Kommanditgesellschaft ein Kommanditist ausgeschieden, ein anderer in dieselbe eingetreten.

Lössnitz. Auf Blatt 200 des hiesigen Handelsregisters ist heute die Firma Carl Wiedemann Nachf. in Lössnitz, Zweigniederlassung der in Hamburg unter der gleichen Firma bestehenden offenen Handelsgesellschaft, eingetragen worden.

Gesellschafter sind der Kaufmann Franz Jensen in Lössnitz, der Kaufmann Georg Nicolaus Breckwoldt in Hamburg und der Kaufmann Heinrich Behrmann in Dockenhuden.

Die Gesellschaft hat am 31. Dezember 1901 begonnen.

(Angegebener Geschäftszweig: Betrieb einer Metallwarenfabrik.)

Lössnitz, am 27. Januar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Konkurse.

Dresden. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters und Hausbesitzers Gustav Emil Greif in Eisenberg (Kötzschenbrodaer Str. 15 b) wird heute, am 5. Februar 1904, nachmittags 3/4 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Kaufmann Georg Pohle hier, Steinstr. 9 II. Anmeldefrist bis zum 29. Februar 1904. Wahl- und Prüfungstermin am 11. März 1904 vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 29. Februar 1904.

Dresden, den 5. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Bautzen. Ueber den Nachlass des am 10. Januar 1904 verstorbenen Bäckermeisters Johann Ernst Koppatsch in Bautzen wird heute, am 1. Februar 1904, nachmittags 3/4 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Kaufmann Georg Wilhelm Jacob in Bautzen. Anmeldefrist bis zum 29. Februar 1904. Wahltermin am 27. Februar 1904, vormittags 9 Uhr. Prüfungstermin am 12. März 1904, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 26. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht zu Bautzen.

Nicolai. Ueber das Vermögen des Konditors Hugo Schittenhelm in Nicolai ist am 26. Januar 1904 der Konkurs eröffnet. Verwalter: Kaufmann Hugo Blasel in Nicolai. Anmeldefrist bis 17. Februar, erste Gläubigerversammlung am 13. Februar 1904, vormittags 10 Uhr, allgemeiner Prüfungstermin am 27. Februar 1904, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 10. Februar 1904.

Nicolai, den 26. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Minden. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Robert Plöger in Minden, Bäckerstr. 64, ist am heutigen Tage, mittags 12 1/4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Grüter in Minden. Anmeldefrist bis zum 26. März 1904. Erste Gläubigerversammlung am 24. Februar 1904, vormittags 10 Uhr, allgemeiner Prüfungstermin am 6. April 1904, vormittags 11 Uhr, Zimmer Nr. 13 des hiesigen Amtsgerichtsgebäudes. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 26. März 1904.

Minden, den 28. Januar 1904.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

Bottrop. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Wilhelm Holzen in Bottrop ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 18. Februar 1904, vormittags 11 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst bestimmt.

Bottrop, den 29. Januar 1904.

Der Gerichtsschreiber des Königlichen Amtsgerichts.

In der »Chemikerzeitung« lesen wir:

„Gluck-Gluck verwendet man statt frisch gelegter Eier. Die damit zubereiteten Speisen übertreffen inbezug auf Leichtverdaulichkeit, Wohlgeschmack und Aussehen die mit frischen Eiern hergestellten. — Einen Theelöffel voll Gluck-Gluck verwende man beim Backen statt eines Eies.

Fabrikanten Goldfeder & Meyerheim, Berlin.«

Der Unbefangene musste nach dieser Aufschrift, welche die Umhüllung eines Päckchens mit ca. 30 Gramm eines gelben, für 20 Pfg. (!) feilgehaltenen Pulvers trägt, annehmen, es handle sich hier um ein Surrogat für Hühnereier, d. h. um ein Präparat, das im wesentlichen bezüglich seiner Zusammensetzung und seines Nährwertes wenigstens einige Aehnlichkeit mit dem Hühnerei hat. Das ist aber keineswegs der Fall, das Pulver enthält nur einige hundertstel Prozent Stickstoff, ebensoviel Fett und nur minimale Spuren Phosphorsäure: es besteht lediglich aus (mit Martiusgelb) gefärbtem Stärkemehl mit geringen Mengen Natrium

Digitized by Google

bikarbonat. — Interessant ist aber das auf der Umhüllung dieses Schwindelfabrikats befindliche Gutachten eines Chemikers, es lautet: »Borsäure und Salizylsäure ist in dem Präparat nicht enthalten. Auch fehlen irgend welche schädlichen Bestandteile. Als Backmittel ist das Präparat namentlich in Verbindung mit Milch ein recht brauchbares Material.« —

Giebt es kein Mittel, Chemiker daran zu hindern, dass sie für ein Genussmittel, dessen Verkauf mit Recht nach dem Nahrungsmittelgesetz zu beanstanden ist, noch Reklame machen?

Aus Lübeck, 1. Februar. Kon»grässliches«. Die Vereinigung deutscher Zuckerwarenfabrikanten hat beschlossen, die diesjährige Hauptversammlung in Lübeck abzuhalten. Da die Tagung unserer Stadt 300 bis 400 Fremde zuführt, will die Handelskammer sie nach Möglichkeit fördern. Jetzt passiert aber das Grässliche, die hiesigen Zuckerwarenfabrikanten verhalten sich fast sämtlich ablehnend. Die Lokalpresse klagt, dass dem guten Ruf der Lübecker Gastfreundschaft Schaden droht.

Aus dem »Hamburger Fremdenblatt«:

Chocolade und Cacao werden als zu den besten und haltbarsten Nahrungsmitteln für Reisende in den Tropen angesehen. Dass dies richtig ist, hat die deutsche Militärverwaltung dadurch bezeugt, dass für die jetzt nach Südwestafrika gesandten und zu sendenden Schutztruppen Chocolade und Cacao in grösseren Quantitäten mittels des Dampfers »Lucie Woermann« verladen werden. Geliefert werden von Chocolade und Cacao das grosse Quantum 8000 kg von der auf dem Gebiete der Chocoladen- und Cacaofabrikation rühmlichst bekannten Firma P. W. Gaedke, Hamburg, deren Erzeugnisse, Chocolade, Cacao und Cakes, nicht nur hier, sondern auch anderweitig gut eingeführt sind.

Kopraausfuhr der deutschen Kolonien. Die Ausfuhr der Kopra aus den deutschen Schutzgebieten hat sich, besonders infolge der guten Ernte auf Samoa, wo allein die Pflanzungen der Deutschen Plantagengesellschaft um ein Drittel mehr als im Vorjahre geerntet haben, bedeutend gehoben. Auf den Marianen hat sich die Koprагewinnung mehr als verdoppelt. Die Zahlen betragen im einzelnen:

	1901	1902
Samoa	960 960 M	1 669 140 M
Bismarckarchipel	577 187 »	988 611 »
Ost-Karolinen	— »	322 913 »
Marschallinseln	— »	500 600 »
Marianen	84 429 »	173 600 »
Deutsch-Ostafrika	555 379 »	766 400 »
Togo	1 706 »	1 579 »

Mit dieser Gesamtausfuhr von 4½ Millionen hat die Kopra die Ausfuhr an Palmkernen bereits um eine halbe Million überholt. Die Ertragsfähigkeit der Kokospflanzung und des Koprahandels ergibt sich aus den steigenden Dividenden der beiden grossen Südsee-Gesellschaften. Die Deutsche Handels- und Plantagen-Gesellschaft hat 1898 5%, 1899 7½%, 1900 8%, 1901 8%, 1902 12% Dividende verteilt und sich in der gleichen Zeit bei einem Aktienkapital von 2¾ Millionen Mark eine Reserve von fast 1¾ Million Mark geschafft. Die Jaluitgesellschaft hat es in den Jahren 1901 und 1902 auf je 12% Dividende gebracht und besitzt bei einem Aktienkapital von 1 200 000 Mk. eine Reserve von 600 000 Mk. Die in Afrika Kokoskultur treibenden Gesellschaften befinden sich, wie Professor Warburg hervorhebt, noch im Zeitpunkt des Versuches. Aus dem in Hamburg für die Kopra aus Kpeme erzielten Preis von 300 Mk. für die Tonne ersieht man aber, dass die afrikanischen Plantagen denjenigen der Südsee nicht viel nachgeben. In Togo konnte aus 8825 Nüssen eine Tonne Kopra gewonnen werden, während in der Südsee 7000 bis 8000 Nüsse dazu erforderlich sind. Ein weiterer Aufschwung der Kopraausfuhr ist zu erwarten, wenn die zur Zeit in der Herstellung begriffene Kokosnusszertrümmerungsmaschine, die mittels Handbetriebes täglich etwa 10 000 Nüsse zerkleinern soll, sich bewähren wird.

Algerien. Seeoktroitarif. Durch Verordnung der französischen Regierung vom 23. Dezember 1903 ist für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1904 das munizipale Seeoktroi für Algerien, wie folgt, festgesetzt worden:

	für 100 kg Franken
Kaffee	30
Stärkezucker	10
Zucker, roher und Farin	15
Zucker, raffinierter	20
Kristallisierbarer Zucker in Likören jeder Art	17
Sirup und Bonbons (wirkliches Gewicht)	15
Chocolade (wirkliches Gewicht)	9
Konfitüren (wirkliches Gewicht)	8,50
In Zucker eingemachte Früchte (wirkliches Gewicht)	10
Zuckerzwieback und dergl. trockenes Backwerk (wirkliches Gewicht)	6
Zichorie, gemahlen	5
Thee	25
Pfeffer	35
Maronen, Kastanien und Mehl daraus	5
Zimmet und Zimmetcassia	45
Muskatnuss, Muskatblüte und Vanille	100
Nelken und Nelkenstengel	45
Mineralöle	5

Palmbutter für Chocolade. Eine Hamburger Firma hatte in Briefen vom 9. Februar »Palmbutter« als geeignet für die Chocoladenfabrikation angeboten. Zwei Tage darauf hat uns die Firma aber telephonisch und brieflich angezeigt, dass sie ihre Offerten, nachdem ihr aus den Kreisen der Chocoladenindustrie mitgeteilt worden sei, dass die Verwendung von Palmbutter zur Chocoladenfabrikation gegen das Nahrungsmittelgesetz verstosse, zurückgezogen hätte und auf keinen Fall Aufträge an Chocoladefabrikanten ausführen würde. Wir haben ihr geraten, auch dem Verbande d. Ch. dieses anzuzeigen.

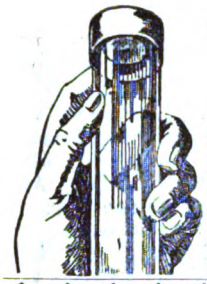
Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste **Reklame** erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Digitized by Google



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Leitende Stellung

wird in einem grösseren Betriebe der Branche

gesucht

von einem gebildeten, im Fache erfahrenen und unbedingt vertrauenswürdigen Kaufmann, 34 Jahre alt, der bereits eine Reihe von Jahren eine hervorragende Stellung bekleidet hat und über Organisationstalent, sowie ungewöhnliche propagandistische Schulung, juridische Kenntnisse und Erfahrung in der Behandlung patentamtlicher Angelegenheiten verfügt, auch kautionsfähig ist. Gefl. Angebote unter **H. W. B.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Chocoladenfabrik
für Breslau gesucht.

Ein seit **vielen** Jahren in Breslau **sehr gut** eingeführter Vertreter der Chocol.- u. Zuckerwarenbranche sucht ebensolche **Firma, leistungsfähig,** für den hiesigen Platz zu übernehmen. Kaution bis zu 20 Mille vorhanden. Offerten unter **E. 212** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Breslau.**

Bei Grossisten und Fabrikanten vorz. eingef. Agent **sucht** für Frankfurt a. M. **Vertretung** erstklassiger Chocoladefabriken. Off. unt. **V. 2017** an **Haasenstein & Vogler A.-G.,** Frankfurt a. M.

Herrsch. Brotkundschaft

100 Aussenkunden. gut. Ladengesch., Verd. 70—80 Mk. wöchtl., will ich Abreise nach Wilhelmshaven halber bis spätestens 1. April für 3000 Mk. verkf. Offerten unter **D. 165** an die Annoncen-Expedition Altonaerstrasse 17, Hamburg.

Wegen Erkrankung d. Besitzers ist kleinere, gut einger.

Cacao- und Chocoladen-Fabrik

in wohlh. Gegend am Mittelrhein, ohne Konkurrenz am Platze, **zu verkaufen.**

Kühlmaschine und Dampfkocher vorhanden. Billige elektr. Betriebskraft von der Centrale. Günstige Gelegenh. für Anfänger. Anfragen zu senden unter **H. C. 181** an den Verlag des Gordian.

Ca. 100 Centner Cacao-Schalen

haben abzugeben

Frenzel & Co., Chocoladenfabrik **Posen.**

Stellenvermittelungs-Bureau für Bäcker,

Schneider, Friseure, Hotel-Personal im Auslande. Briefen ist Mk. 1.— beizufügen.

70 Cleveland Street, Euston Road, London W.

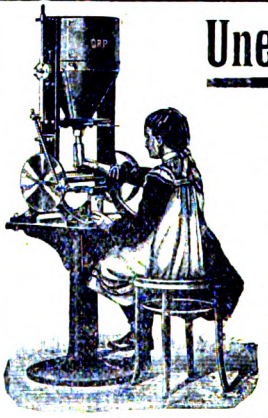
Centralblatt für die Zuckerindustrie.

(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.



Unentbehrlich

zur

Massenabfüllung von Cacao, Chocolade, Back-, Pudding-, Vanillepulver, Puder

und anderen pulverförmigen Substanzen in Kartons, Gläser, Dosen, Düten etc. ist meine

Neueste automatische

Füll- und Dosier-Maschine „Progress".

Patentiert in fast allen Staaten.

Speziell konstruiert für kleine Packungen.

Leistungsfähigkeit ca. 14 000 Beutel in 10 Stunden.

Progress **stäubt nicht,** daher kein **Materialverlust.**

Mustermaschinen stets auf Lager und in Betrieb. Versuche können jederzeit kostenlos vorgenommen werden.

Fritz Kilian
Lichtenberg-Berlin O.

Prima Referenzen. **Weitgehendste Garantien.**

Gut eingeführtes **Agenturgeschäft in Halle a. S.**

sucht die **Vertretung**

einer leistungsfähigen Fabrik für **Chocolade-, Cacao-, Zuckerwaaren und Biscuits.** Nur best renommierte Firmen finden Berücksichtigung.

Offerten erbeten sub **P. B. 100 hauptpostlagernd Halle a./S.**

Digitized by Google

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

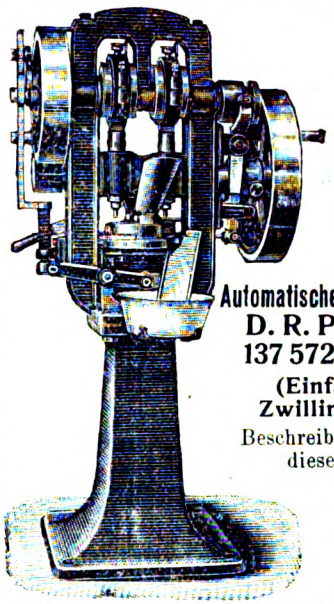
Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Cacao- und Chocoladefabrikation.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel
empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine
D. R. P. 137 572 „Ideal"
(Einfaches und Zwillingssystem).

Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft
Berlin S.O.
Oranienstrassse No. 21.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **430** Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
. . . . . München . . . . . .

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 213.** Hamburg, 5. März 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

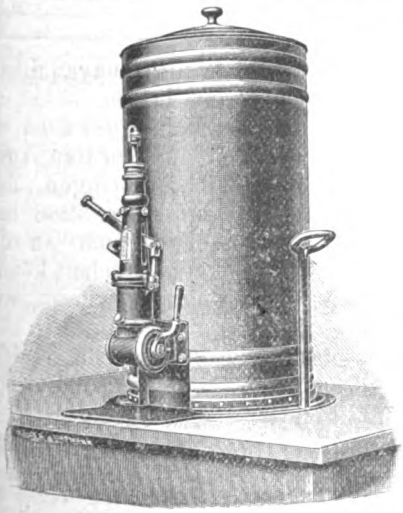
Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Zur Herstellung von haltbarer
Milch-Chocolade und -Cacao
empfehle
für allerfeinste Dessertmarken:
Sahnebrocken
ca. 30 - 33 % Butterfett
und
Fettvollmilchpulver
ca. 22—25 % Butterfett.

Für feine Chocolade:
Halbvollmilchpulver
ca. 11—14 % Butterfett.

Für billigere Consumware:
Milchpulver, entfettet,
in feinster Staubmahlung.

Ferner empfehle:
Condensirte Voll- u. Mager-Milch
Man verlange bemusterte Offerte.

Chemische Fabriken Oscar Nicolai
Viersen und Jüchen, Rheinland.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 213:

Misstrauen bei Arriba-Cacao. — Geschützte Warenzeichen. — Kleinigkeiten aus der Fabrikpraxis. — Patente und Gebrauchsmuster. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Misstrauen bei Arriba-Cacao.

In Nr. 210 haben wir hier mitgeteilt, dass eine jungetablierte Amsterdamer Firma in Briefen an Cacaofabrikanten unverblümt gemeldet hatte, im Exporthandel bei Arriba-Cacao sei etwas faul. Gar mancher Fabrikant, der auf die Ankunft reinen Arribas rechne, erhielte ihn nicht rein, sondern mit andern, minderpreisigen, minderwertigen Sorten (Tenguels, Naranjals, Balaos u. s. w.) vermischt, verschnitten. Diese Vermischung aber würde verschwiegen.

Wenn die Amsterdamer Firma Beweise für diese Behauptung beibringen kann, dann kann ihr die cacaoverarbeitende Industrie nur dankbar sein für diese Mitteilungen; wenn sie das aber nicht kann, dann wird sie sich selber am meisten geschadet haben; man wird ihr dann das Vertrauen, das der Käufer dem Verkäufer im Guayaquilhandel geben muss, nicht willig lassen.

Wir haben uns verpflichtet gehalten, diese wichtige Angelegenheit im Gordian vor die breiteste Oeffentlichkeit zu bringen, damit, wie es in Nr. 210 auf Seite 3986 heisst, »andere Arribainteressenten sich zu diesen Amsterdamer Anklagen aussprechen können«, damit die Käufer in Zukunft wissen, woran sie sind. —

Die Hamburgische Firma H. E. E. Rabeler schreibt uns nun in dieser Angelegenheit unterm 20. Februar das folgende:

»Herr Lisímaco Guzmán, Chef der Firma López & Guzmán, welcher sich momentan in Europa aufhält, schreibt mir, als dem Generalvertreter seiner Firma für Europa, bezüglich der in Nr. 210 des »Gordian« veröffentlichten Briefe der Firma van Overzee, Rijken & Co., Amsterdam, das Folgende, das ich Ihnen in Uebersetzung mitteile, mit dem höflichen Ersuchen, die Mitteilungen des Herrn Lisímaco Guzmán in Ihrem Blatte kostenfrei aufzunehmen, da es Ihre Leser ohne Zweifel interessieren wird, die Erwiderung eines kompetenten Herrn auf die Briefe der Herren van Overzee, Rijken & Co. kennen zu lernen. Herr Guzmán schreibt wie folgt:

van Overzee, Rijken & Co. Ich halte es für meine Pflicht, gegen die unwahren Behauptungen dieser Firma in Nr. 210 des Gordian zu protestieren und die Irrtümer klarzustellen, welche sie, wahrschein-

Digitized by Google

lich um Propaganda für ihr neues Unternehmen zu machen, begangen hat. Da es jedoch leichter ist, diese Angelegenheit zwischen sämtlichen Exporthäusern in Guayaquil zu besprechen, so habe ich meinem Hause eine Uebersetzung des ganzen im »Gordian« enthaltenen Artikels eingesandt, die mit der Original-Nr. 210 des »Gordian« zusammen allen Guayaquil-Häusern dazu dienen wird, sich zu informieren und zu beschliessen, was zu geschehen hat. Von Guayaquil werden Sie daher von meinem Hause hören, was beschlossen worden ist; inzwischen will ich Ihnen jedoch, trotzdem Sie sehr genau die Verhältnisse in Guayaquil kennen, meine Ansicht über die fragliche Angelegenheit mitteilen, damit Sie sich darauf beziehen können, falls sich Ihnen Gelegenheit dazu bietet.

Ich will mich nicht mit der Behauptung der Herren van Overzee, Rijken & Co. beschäftigen, nämlich dass die Exporthäuser in Guayaquil Arriba-Cacao mit anderen Cacaos mischen, weil die Guayaquil-Exporthäuser in Europa alle wohlbekannt sind, und ich den Fabrikanten ein so richtiges Urteil zutraue, dass sie nicht dem ersten besten Glauben schenken, der ihnen Verleumdungen auftischt, um ihre Kundschaft für sich zu gewinnen, wie es fast jeder skrupellose Neuling macht. Wenn ich Fabrikant wäre, würde ich mich jedes Urteils enthalten, bis ich selbst gesehen hätte, dass die Herren van Overzee, Rijken & Co. wirklich so feine Arribas abladen, wie solche in früheren Jahren von Guayaquil zu kommen pflegten, und dass O., R. & Co. immer dieselben gleich guten Qualitäten abladen, was sie angeblich können, da sie nach ihrer Behauptung die einzigen sind, welche nicht mischen! — Wenn die Fabrikanten in dieser Weise verfahren, werden sie sich überzeugen, dass Herr H. A. van Overzee jr. und sein Freund Wheeler niemals werden mehr leisten können als das, was die ersten Guayaquil-Häuser heute leisten, und schliesslich zu dem Schluss kommen, dass entweder keiner mischt oder dass alle mischen, die Herren O., R. & Co. und ihr Korrespondent Wheeler eingeschlossen!

Richtig ist, dass die Qualität der superior Sommer-Arribas im allgemeinen jetzt häufiger schlechter ist als in früheren Jahren. Einen bestimmten und klaren Grund hierfür kennt man nicht, da verschiedene Ursachen vorhanden sind, welche dieses Resultat hervorbringen können. Es hängt also immer von der Art der Ursachen ab, wie die Qualität jedes Jahr fallen wird. Solche einzelne oder zufällige Ursachen sind:

1. Während der letzten Jahre hat es in Ecuador weniger geregnet als früher, und mit jedem Jahre wird die Regenmenge abnehmen, bis zu dem befürchteten Extrem, dass die ecuadorianische Küste ebenso trocken werden wird, wie die peruanische. Herr Dr. Wolff, ein deutscher Gelehrter, der lange in Ecuador gelebt und die Geographie des Landes geschrieben hat, macht auf die beträchtliche Abnahme der Regengüsse und auf die Gefahr aufmerksam, dass Ecuador bald unter der gleichen Trockenheit zu leiden haben wird wie Peru. Herr Dr. Wolff hat seinen Wohnsitz jetzt in Dresden, und er und sein Werk können das eben gesagte bestätigen. — Diese Verminderung des Regens ermöglicht es, den Cacao schneller zu trocknen als früher, und je schneller der Cacao trocknet, desto geringer ist die Fermentation, welche in der Bohne vor sich geht. Die natürliche Folge davon ist eine Verschlechterung der inneren Bohne. Das Klima in den Monaten März bis Mai ist daher dem Gedeihen der Cacaos nicht mehr so günstig als früher; auch ist das Klima in den einzelnen Jahren verschieden. Dazu kommt, dass in einem Jahre der März gut ist und der Mai nicht, oder umgekehrt. Von allen diesen Unregelmässigkeiten kommt es, dass die Abladungen verschieden gut ausfallen, selbst wenn sie von demselben Hause und in demselben Monat gemacht werden, denn das Gebiet, in dem der Arriba geerntet wird, ist sehr ausgedehnt, und daher kann in dem einen Gebiet im April z. B. gutes Wetter herrschen, während es in anderen Gebieten im gleichen Monat schlecht ist.

2. In früheren Jahren, als es nur wenige Exporthäuser gab, herrschte Einigkeit unter denselben, und konnte man daher die Pflanzer zwingen, dass sie den Cacao gut behandelten, ihn sorgfältig trockneten, gut von Abfall (Einwurf) reinigten, und alle dunklen und schwarzen Bohnen herauslasen — alles Operationen, die sich auf den Pflanzungen leicht vornehmen lassen, während sie in Guayaquil schwer auszuführen und dadurch kostspielig sind. Waren die Cacaos damals nicht gut getrocknet, so wurden sie von den Käufern in Guayaquil schlechter bezahlt, und die Furcht vor Preisabzug veranlasste die Pflanzer, ihre Cacaos stets gut zu behandeln. — Jetzt ist die Konkurrenz unter den Exporthäusern jedoch bereits derart, dass für gut trockene Cacaos dasselbe bezahlt wird, wie für dumpfige Cacaos u. s. w., und da die Pflanzer nicht mehr das grosse Interesse haben wie früher, ihren Cacao gut zu behandeln, so vernachlässigen sie ihn etwas im allgemeinen. Das ist ein weiterer Grund, weshalb die Qualität jetzt zuweilen schlechter ist als früher.

3. Früher wurden viele Abladungen via Magelhanstrasse gemacht, und zwar nicht in Säcken, sondern lose im Segelschiff, und auf diese Weise verbesserte die Fermentation während der Reise die Qualität. Wenn man heute Cacao via Magelhanstrasse verladet, so geschieht es per Postdampfer und in Säcken, und der Empfänger läuft Gefahr, dass der Cacao auf der Reise durch Beiladung und Ausdünstung von Salpeter, Steinnüssen u. s. w. leidet. Der grösste Teil der Cacaos kommt daher via Panamá nach Europa, hat also eine kurze Reise, und ist in Säcken verladen, wodurch wenig Fermentation möglich ist. Alles dies trägt auch nicht dazu bei, die Qualität zu verbessern.

4. Früher erhielt man in Guayaquil die Orders ohne Preislimit und Verschiffungszeit, so dass der Kommissionär die Cacaos aussuchen und sich Zeit lassen konnte, um die einzelnen Lots zu sammeln, ohne fürchten zu müssen, dass der Preis wechseln oder die vorgeschriebene Verschiffungszeit verstreichen würde. Man konnte daher besser auf gleiche Qualitäten bedacht sein, was jetzt unmöglich ist, weil man den im Markt angebotenen Cacao kaufen muss, während der limitierte Preis herrscht, und ferner schnell kaufen muss, weil heute niemand Orders lange Zeit in Kraft lässt, sondern in längstens zwei oder drei Tagen, häufig sogar in einem Tag Antwort auf seine Order haben will.

5. Früher verkaufte niemand Cacao in blanco, d. h. jedermann offerierte oder verkaufte nur diejenigen Cacaos, welche er in seinen Lagerhäusern hatte, und von denen er genau wusste, dass sie von superior Qualität waren oder dass sie es nicht waren, mit anderen Worten, wie er sie qualifizieren sollte. Heute verkaufen fast alle Guayaquil Firmen — mit Ausnahme meines Hauses — in blanco, und zwar auf Wochen, ja sogar auf Monate voraus, zu festem Preise und mit bestimmten Abladungsfristen. Diejenigen, welche solche Blankoverkäufe machen, müssen solche Cacaos, wie sie in Guayaquil angeboten sind, nehmen und sich beeilen zu kaufen, ehe die Preise steigen oder die bedungene Abladezeit verstreicht, und da ihnen dadurch gewissermaassen die Hände gebunden sind, so können sie nicht viel Auswahl in der Qualität treffen.

6. Endlich leiden die Cacaos auch zuweilen durch schlechtes Verstauen während der Reise an Bord per Dampfer, namentlich via Magelhanstrasse, oder durch schlechte Lagerung in Panamá oder Colón, wo die Ladung mitunter mehrere Tage lagern muss. Quarantäne und andere Zufälle, welche in der letzten Zeit häufiger gewesen sind als früher, tragen auch nicht dazu bei, die Qualität zu verbessern.

Digitized by Google

Zu der Frage der Fermentation des Cacaos während der Monate Juli bis Dezember übergehend, so steht es fest, dass diese Arbeit nicht leicht und auch nicht billig ist. Im Gegenteil, es ist eine mühsame Arbeit, welche den Einstand des Cacaos erhöht und ausserdem das Unangenehme hat, dass das Aeussere der Bohnen dunkler, mitunter fast schwarz wird, aus welchem Grunde es schwer, ja sogar unmöglich werden würde, eine derartige Methode praktisch anzuwenden. — Selbst wenn die Herren O., R. & Co. Orders auf derartig fermentierten superior Sommer-Arriba in den Monaten Juli bis Dezember erhalten würden, so werden sie gleichgrosse Quantitäten nicht regelmässig abladen können, ja vielleicht nicht einmal 500 Sack pro Monat, und niemals würde der Käufer zufrieden sein, weder mit der Qualität noch mit dem Preise. — Ich will mich nicht damit aufhalten, die vielen Gründe anzuführen, auf welche ich mich stütze, um vorstehendes folgern zu können, da solche Erklärung zu lang werden würde. — Mögen die Fabrikanten ihr Heil versuchen, indem sie den Herren O., R. & Co. Aufträge geben; das Resultat werden sie schon sehen! — Ausserdem ist das Ganze kein neuer Gedanke des Herrn v. O.! Ein Herr Pino in der Provinz Balao präparierte seinen Cacao eine Zeit lang, indem er ihn fermentierte in der Absicht, die Qualität zu verbessern und höhere Preise dafür in Europa zu erzielen. Für Herrn Pino war diese Operation leichter, als für die übrigen Pflanzer von Arriba, da es in der Provinz Balao mehr Arbeitskräfte giebt und dieselben billiger sind. Hierzu kommt noch, dass Herr Pino auf einer grossen Plantage arbeitete und den so fermentierten Cacao nach Hamburg an die Konsignation eines Hamburger Hauses sandte unter dem Namen »Cacao macerado«. Niemand befindet sich daher oder wird sich jemals in besserer Lage für solche Operationen befinden, als Herr Pino, weil so viel günstige Vorbedingungen wie nur irgend möglich vorhanden waren und er ausserdem ein sehr kluger, fleissiger und im Behandeln von Cacao, wie überhaupt in jeder Art der Landwirtschaft wohlerfahrener Mann ist; ausserdem kam noch hinzu, dass er seinen Cacao für eigene Rechnung exportierte, was ihn um so mehr veranlasste, den Cacao mit grösster Sorgfalt zu behandeln. Trotz aller dieser Vorteile musste Herr Pino von dieser Arbeit abstehen, weil er bei allen Versuchen kein günstiges Resultat erzielte. Und wenn es sich hierbei auch um Balao handelte und nicht um Arriba, so würden sich doch für Arriba dieselben Unzuträglichkeiten ergeben wie für Balao.

Die Chocoladefabrikanten müssen sich darüber klar sein, dass in den Monaten März bis Juni, während welcher Zeit in Guayaquil die superior Sommer-Arribas abgeladen werden, die Zufuhr von Balao und Machala kleiner ist als in den übrigen Monaten des Jahres, und wenn man auch wirklich diese drei Sorten mischen wollte, so wäre gerade diese Zeit am schlechtesten dazu geeignet, weil so wenig Balao und so wenig Machala geerntet wird, dass die Quantitäten mitunter nicht einmal genügen, um die Nachfrage nach diesen Sorten befriedigen zu können. Ueber diesen Punkt können die Fabrikanten sich selbst überzeugen, wenn sie prüfen, wieviel und wie gross die Cacaozufuhren in Guayaquil alle 14 Tage während der ganzen Jahre gewesen sind.

Ausserdem existiert noch ein anderer Grund, das Mischen von Machala mit Arriba und Balao zu erschweren, der früher nicht vorhanden war, nämlich: der grösste Teil des Machala wird jetzt nicht mehr in Guayaquil verladen, sondern die Verladung erfolgt jetzt in Puerto Bolívar, während noch bis vor ca. drei Jahren die ganze Machala-Ernte nach Guayaquil gebracht wurde. Dies ist also noch ein Grund mehr gegen die Behauptung der Herren O., R. & Co.

Herr v. O. mag sehr gut den Artikel Cacao kennen, aber seine Behauptungen beweisen, dass er den europäischen Markt für Ecuador-Cacaos nicht kennt, und dass er trotz seiner Reise nach Guayaquil und trotz seines dortigen mehrmonatigen Aufenthaltes nicht einmal die Distrikte kennt, in welchen die verschiedenen Cacaosorten geerntet werden, und wie sie genannt werden. — Sein im »Gordian« gedruckter Brief vom 4. Januar 1904 beweist klar seine Unkenntnis des Ecuador-Cacaohandels. — Jeder, der nur halbwegs in Ecuador-Cacaos bewandert ist, selbst ohne jemals in Ecuador gewesen zu sein, weiss sehr gut, dass drei Sorten Cacao existieren, allgemein Arriba, Balao und Machala genannt, welche von Guayaquil exportiert werden; ferner eine Sorte, namens Caraquez, welche von Manta und Bahia in der Provinz Manabí ausgeführt wird, und schliesslich eine kleine Sorte, namens Esmeraldas, welche von Esmeraldas selbst abgeladen wird. Der grösste Teil des Machalas wird in Puerto Bolívar verschifft. Es muss überraschen, dass jemand, der in Ecuador-Cacaos bewandert sein will und sich selber mehrere Monate in Guayaquil aufgehalten hat, um den Cacaohandel kennen zu lernen, wie Herr v O., bei der Besprechung des von der Handelskammer in Guayaquil herausgegebenen Jahresberichtes für 1902 die in folgendem aufgeführten Fehler begeht, die entweder Unkenntnis oder die Absicht erkennen lassen, Propaganda zu Gunsten seines neuen Unternehmens zu machen:

1. Herr v. O. behauptet, niemals gehört zu haben, dass in Europa im Jahre 1902 die 42306 quintales Cacao, welche in der Provinz Manabí geerntet worden sind, offeriert wurden, wobei er zu verstehen giebt, man habe sie niemals offeriert, weil man sie gebrauchte, um sie mit superior Sommer-Arriba zu mischen. Wie kommt es, dass Herr v. O. nicht weiss, dass der in der Provinz Manabí geerntete Cacao in Europa sehr gut bekannt ist, und speziell in London, wohin fast die ganze Ernte verschifft wird, wo er notiert wird und unter dem Namen »Caraquez« sehr geschätzt ist, weil er zum grössten Teil von Bahía de Caraquez abgeladen wird, während ein kleiner Teil auch von Manta verschifft wird, beides ecuadorianische Häfen in der Provinz Manabí? Wie kommt es, dass Herr v. O. nicht weiss, dass man diese Cacaos gewöhnlich nicht Kostfracht handelt, weil es sehr schwierig ist, gleichartige Partien zusammenzubringen, aus welchem Grunde diese Cacaos immer in Konsignation nach Europa geschickt werden, und hauptsächlich nach London, und zwar für Rechnung der Pflanzer oder einiger Kommissionäre in Bahía de Caraquez? Allein die Firma G. Stuart Bruce, 60 Gracechurch Street, London, empfängt schon jährlich durch Vermittelung meiner Guayaquil-Firma Connossemente aus Caraquez von ihren Klienten, die ihr von diesen Cacaos Konsignationen schicken von mehr als 30 000 qtls, abgesehen von den Konsignationen, die dieselbe Firma ohne unsere Vermittelung empfängt, und denjenigen, welche andere Londoner Häuser erhalten. Die Herren Fabrikanten können sich ja an Herrn G. Stuart Bruce wenden, der ihnen immer die besten Caraquez-Cacaos offerieren und verkaufen wird, da er davon immer Lager hat; und Herr v. O. selbst kann Herrn Bruce nach vorstehendem fragen und Geschäfte mit ihm machen, damit er erfährt, was mit dem Cacao Manabí geschieht. Ausserdem kann ich Herrn v. O. nur empfehlen, während seines nächsten Aufenthaltes in Guayaquil die Produktion des Cacaos und seinen Handel besser zu studieren, damit er weiss, dass man in Guayaquil den Arriba nicht mit Cacao Manabí mischen kann, der in einer weit entfernten Provinz geerntet und von verschiedenen Häfen ausgeführt wird, ohne jemals Guayaquil zu berühren.

2. Herr v. O. behauptet, dass die Handelskammer von Guayaquil die Cacaos Tenguel und Naranjal nicht erwähnt, vermutlich weil sie im Arriba eingeschlossen

Digitized by Google

sind! Es ist unverzeihlich, dass Herr v. O., der im Ecuador-Cacaohandel so bewandert sein will und sich monatelang in Guayaquil aufgehalten hat, um sein Wissen darin zu erweitern, nicht einmal weiss, dass Tenguel der Name einer Plantage ist, welche in der Provinz »Balao« liegt und dass Naranjal der Name eines Distriktes ist, in welchem mehrere Plantagen liegen, und dass dieser Distrikt ebenfalls zur Provinz »Balao« gehört, aus welchem Grunde Tenguel und Naranjal gleichfalls »Balao« sind und daher in der allgemeinen Bezeichnung und Notierung für Balao aufgeführt werden. Es besteht allerdings die in manchen Fällen gerechtfertigte Ansicht, dass Tenguel und Naranjal bessere Balaos sind, als die Balaos, welche in anderen Distrikten derselben Provinz Balao geerntet werden; aber bei allen statistischen Aufzeichnungen werden Tenguel und Naranjal unter dem gemeinsamen Namen »Balao« aufgeführt. Es ergiebt sich also hieraus, dass, wenn die Handelskammer 79 790 qtls als Ernteergebnis des Balao im Jahre 1902 anführt, in dieser Zahl die im Jahre 1902 geernteten Tenguels und Naranjals eingeschlossen sind. Ebenso schliesst in den vierzehntägigen Zufuhrberichten, mit welchen jede Guayaquil-Firma die Ernteerträge des Cacaos nach Europa meldet, die Zahl für Balao die Erträge des Tenguel und Naranjal ein. Das weiss jeder, der mit Guayaquil-Cacaos handelt, und die Herren Fabrikanten können sich bei dem deutschen Konsul in Guayaquil, Herrn Eduard Rickert, erkundigen, der momentan in Hamburg weilt (Adresse: C. F. Overweg Succs., Alsterdamm 1). Der genannte Herr Konsul kann alles, was ich in diesem Brief gesagt habe, bestätigen, denn er hat viele Jahre in Guayaquil gelebt und ist zur Auskunft in diesen Angelegenheiten in jeder Beziehung kompetent.

Ich habe Ihnen tatsächlich nichts neues gesagt, denn aus Ihrer langjährigen Praxis im Cacaohandel kennen Sie die Sache ebenso gut wie ich, oder noch besser; aber da ich im Begriff stehe, nach Guayaquil zurückzukehren, schien es mir doch besser, Ihnen meine Ansicht mitzuteilen, bis die Guayaquil-Häuser zusammen gegen die Behauptungen der Firma O. R. & Co. etwas unternehmen oder schreiben.«

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193, 197, 199, 202, 204, 208 und zuletzt in unserer Nr. 211 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 66 134. St. 2086. Klasse 26 d.

Eine Weintraube, darüber steht: Bacchus Trauben Chocolade.

18. 11. 1902. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Köln a. Rh. 19. 1. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacaoprodukte, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Frucht- und Gemüsekonserven, eingemachte Früchte, diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Kindermehl, Malzextrakt, präpariertes Hafermehl und andere präparierte Mehle, präparierte und nicht präparierte Mehle mit Zusatz von Cacao und Chocolade und gequetschter Hafer mit und ohne Zusatz von Cacao und Chocolade. Speisegewürze (mit Ausnahme von Senf- und Essigfabrikaten). Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich: Zigaretten, Parfüms, mit bildlichen Darstellungen bedruckte Karten (mit Ausschluss von Ansichtspostkarten).

Nr. 66 497. K. 8317. Klasse 26 c.

Ein kleines Mädchen mit seinen drallen Aermchen eine volle Tasse zum Munde führend.

19. 11. 1903. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.,** München. 1. 2. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, Malz- und Getreidekaffee, Malzcacao, Malzchocolade und Malztee.

Nr. 66 541. H. 8822. Klasse 26 c.

In einem Ulmenblatt stehen die Worte »Ulmia« und darunter Schutzmarke.

25. 7. 1903. **Hain & Lohmann,** Ulm a. D. 3. 2. 1904. G.: Nahrungsmittelfabrik und Versandgeschäft. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Fleisch-, Frucht- und Gemüsekonserven, eingemachte Früchte, diätetische Präparate, Liköre, Schaumweine, kondensierte Milch, Rahmgemenge, Kindermehl, Malzextrakt, präpariertes Hafermehl und andere präparierte Mehle, präparierte und nicht präparierte Mehle mit Zusatz von Cacao und Chocolade, gequetschter Hafer mit und ohne Zusatz von Cacao und Chocolade, Speisegewürze, Kaffee, Kaffeepräparate und Surrogate, Suppenpräparate, Teigwaren, Speisefette.

Nr. 66 051. C. 4330. Klasse 26 d.

Drei junge Skandinavierinnen in ihren hübschen kleidsamen Volkstrachten. Sehr wirkungsvoll wird das Bild durch eine nordische Landschaft im Hintergrunde.

22. 10. 1903. **Brödr. Cloëtta,** Kopenhagen (Dänemark); Vertr.: Pat.-Anwälte Alexander Specht und Julius Stuckenberg, Hamburg 1. 15. 1. 1904. G.: Chocoladenfabrik. W.: Cacao und Cacaofabrikate.

Nr. 65 567. G. 4493. Klasse 26 d.

Drei Baumkuchen mit ihren Grundflächen kleeblattartig an einander gestellt. Darüber steht »Schutzmarke«.

16. 3. 1903. **Heinrich Griebel,** München, Residenzstr. 26. 29. 12. 1903. G.: Konditorei. W.: Bonbons, Konditorei- und Zuckerwaren, Weine, Liköre, Cacao, Chocolade, Früchtekonserven, glasierte Früchte.

Digitized by Google

Nr. 65 980. K. 8048. Klasse 26 d.

Einem grossen mit Früchten schwer beladenen Cacaobaum entströmt ein Quell. Auf seiner glitzernden Fläche stehen die Worte: Siehe! ein Wunderquell entströmt dem Baume Cacao, Chocleau, das Göttergetränk, wurde der dürstenden Welt. An der Quelle sitzt eine weissgekleidete Jungfrau, um mit einer Schale das Göttergetränk aufzufangen.

28. 7. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 13. 1. 1904. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Chocoladensirup.

B. Wortzeichen.

Nr. 65 695. D. 3910. Klasse 23.

Alla

16. 5. 1903. **Gustave Duclaud Nachf.,** Berlin, Schulzendorfer Str. 23. 31. 12. 1903. G.: Vertrieb von Waren verschiedener Art durch Automaten. W.: Automaten zur Ausgabe und zum Selbstverkauf von Waren.

Nr. 65 760. Sch. 6154. Klasse 26 a.

Homogena

3. 11. 1903. **Freiherr von Schrader-Bliestorf,** Bliestorf bei Kastorf (Herzogt. Lauenburg). 6. 1. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb landwirtschaftlicher Erzeugnisse. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 65 787. K. 7776. Klasse 26 d.

Sternenjungfrau

23. 3. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 7. 1. 1904. G.: Versandgeschäft für Cacao und Chocolade, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke. W.: Desgleichen.

Nr. 65 901. F. 4445. Klasse 26 d.

Monna Vanna

7. 2. 1903. **de Fries & Beckmann,** Herford. 11. 1. 1904. G.: Dampfchocoladen- und Zuckerwarenfabrik und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 65 702. S. 4468. Klasse 26 d.

Morgengrüsse

6. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 31. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigeu Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 65 701. S. 4524. Klasse 26 d.

Ocean

5. 3. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 31. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 65 924. T. 2712. Klasse 42.

NORDLICHT

5. 6. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 12. 1. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 461. T. 2635. Klasse 26 c.

MAX UND MORITZ

7. 4. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 22. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 66 085. St. 2132. Klasse 26 d.

Sterna

2. 1. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 16. 1. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Nr. 66 052. K. 7028. Klasse 26 d.

Blitz

9. 6. 1902. **Gebr. Stollwerck, Aktien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 15. 1. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 65 384. T. 2588. Klasse 42.

SUDPOL

18. 2. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 19. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 402. G. 4409. Klasse 26 d.

Klostermühle

20. 2. 1903. **F. W. Gülich,** Cöln-Nippes, Neusser Str. 222. 19. 12. 1903. G.: Chocoladen-, Zuckerwaren-, Printen- und Honigkuchenfabrik. W.: Printen.

Nr. 65 485. Sch. 6181. Klasse 38.

Ophir

12. 11. 1903. **Georg Schepeler, Frankfurt a. M.** 23. 12. 1903. G.: Handel mit Kaffee, Thee, Cacao, Zucker, Hülsenfrüchten, Mehlwaren, eingemachten Früchten und Gemüsen, Fleisch- und Fischkonserven, geräucherten und eingesalzenen Fleisch- und Fischwaren, Käsen, Gewürzen, Lichten, stillen und schäumenden Weinen, Likören, Spirituosen, Zigarren, Zigaretten und Tabak. W.: Zigarren.

Nr. 65 982. R. 5302. Klasse 26 d.

Hans Sachs

20. 8. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 13. 1. 1904. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade und Fabrikate daraus, Cacao und Fabrikate daraus, Zuckerwaren, Marzipanwaren, Tragantwaren, Leb- und Honigkuchen und sonstige Konditoreiwaren.

Digitized by Google

Nr. 65 320. O. 1744. Klasse 16 a.

Müller's Schwemmbräu

31. 8. 1903. **Original Bayerische Bierschwemme Alexander Müller aus München.** Berlin, Linienstr. 131. 17. 12. 1903. G.: Gastwirtschaft. W.: Kolonialwaren, nämlich: Kaffee und Kaffeesurrogate, Thee, Zucker, Mehl, Gewürze, Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, sowie Back- und Konditorwaren, einschliesslich Hefe und Backpulver, natürliches und künstliches Eis.

Nr. 65 703. H. 8943. Klasse 26 d.

Felix & Sarotti

7. 9. 1903. **Hoffmann & Tiede,** Berlin, Bellealliancestr. 81. 31. 12. 1903. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 65 981. D. 4077. Klasse 26 d.

Mikas

30. 9. 1903. **L. Dreher & Co.,** Mannheim. 13. 1. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungs- und Genussmitteln sowie pharmazeutischen Präparaten. W.: Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren sowie Back- und Konditorwaren, einschliesslich Hefe und Backpulver.

Nr. 65 983. G. 4908. Klasse 26 d.

hic, haec, hoc

16. 11. 1903. **F. W. Güllich,** Cöln-Nippes, Neusser Str. 222. 13. 1. 1904. G.: Chocoladen-, Zuckerwaren-, Printen- und Honigkuchenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Konfitüren, Bonbons, Zuckerwaren, Backwaren.

Nr. 65 788. R. 4338. Klasse 26 d.

Yacht Club

27. 2. 1902. **Reese & Wichmann,** Hamburg. 7. 1. 1904. G.: Chocolade- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren. — Beschreibung.

Nr. 65 922. T. 2710. Klasse 42.

BAMBUCK

2 6. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 12. 1. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 923. T. 2770. Klasse 42.

Sanssouci

29. 7. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 12. 1. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65 244. D. 3915. Klasse 42.

Candol

18. 5. 1903. **Deutsche Diamalt-Gesellschaft m. b. H.,** München. 14. 12. 1903. G.: Fabrik und Handelsgeschäft für Nahrungs- und Genussmittel, sowie chemische Produkte. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 66 050. R. 4782. Klasse 26 c.

Othello

11. 11. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 15. 1. 1904. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Desgleichen.

Nr. 65 271. T. 2819. Klasse 42.

POTPOURRIE

25. 9. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 15. 12. 1903. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 65475. Sch. 5974. Klasse 26 c.

„Die Reise um die Welt"

3. 8. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 23. 12. 1903. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 65 193. G. 4590. Klasse 26 a.

St. Annen

2. 5. 1903. **A. J. Griem,** Hamburg, Hüxter 14. 12. 12. 1903. G.: Vertrieb von Waren einschliesslich ihrer Ein- und Ausfuhr. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 65 298. G. 4882. Klasse 26 c.

Giorius-Läuterzucker

4. 11. 1903. **Karl Glorius,** Leipzig-Schönau. 16. 12. 1903. G.: Zuckerraffinerie und Kandisfabrik. W.: Läuterzucker.

Nr. 65 566. E. 3627. Klasse 26 d.

Bäckerglück

1. 7. 1903. **Bruno Enderlein,** Freiburg i. Schles. 29. 12. 1903. G.: Konditorei, Pfefferküchlerei, Bäckerei, Fabrikation von Marmeladen, Gelees und Gärungserregern. W.: Konditorei-, Pfefferküchler-, Backwaren, Marmeladen, Gelees und die Gärung beschleunigende Mittel, wie Malzauszug und Zuckerlösung.

Nr. 65486. Sch. 6184. Klasse 38.

Hiram

12. 11. 1903. **Georg Schepeler,** Frankfurt a. M. 23. 12. 1903. G.: Handel mit Kaffee, Thee, Cacao, Zucker, Hülsenfrüchten, Mehlwaren, eingemachten Früchten und Gemüsen, Fleisch- und Fischwaren, Käsen, Gewürzen, Lichten, stillen und schäumenden Weinen, Likören, Spirituosen, Zigarren, Zigaretten und Tabak. W.: Zigarren.

Nr. 65 227. V. 2022. Klasse 26 a.

Elbs Urkraft-Extract

21. 9. 1903. **Vereinigte Nährextrakt-Werke, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Dresden. 14. 12. 1903. G.: Herstellung und Vertrieb chemischer, technischer und pharmazeutischer Präparate sowie von Nähr- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 65 229. S. 4464. Klasse 26 d.

Goethe

6. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 14. 12. 1903. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 66 377. W. 4935. Klasse 26 d.

Haematogen-Cakes Haematoffa.

9. 9. 1903. **Hermann Schneider,** Bad Warmbrunn i. Schl. 28. 1. 1904. G.: Biskuit und Waffelfabrik. W.: Kakes.

Nr. 66 540. K. 7594. Klasse 26 c.

Noris

22. 1. 1903. **Gebrüder Köhnlein & Co.,** Nürnberg, Fenitzerstr. 27. 3. 2. 1904. G.: Brot- und Teigwarenfabrik. W.: Teigwaren, nämlich: Nudeln, Suppeneinlagen, Makkaroni und Eierteigwaren.

Nr. 66 564. R. 5555. Klasse 16 b.

Riebel's Rahm Eier-Cognac

12. 12. 1903. **Reinhold Riebel,** Magdeburg, Fürstenwallstr. 14. 3. 2. 1904. G.: Konfitürengeschäft. W.: Liköre und andere Spirituosen, Chocoladen, Bonbons, Honigkuchen, Zuckerwaren.

Nr. 66 496. St. 2377. Klasse 26 c.

Triumph

10. 10. 1903. **V. Sternemann,** Erfurt. 1. 2. 1904. G.: Nudel- und Makkaronifabrik. W.: Makkaroni.

Nr. 66 438. D. 4158. Klasse 26 c.

Moccablume

5. 12. 1903. **Joh. Anton Denzer,** Hamburg, Claus Grothstr. 66. 29. 1. 1904. G.: Kaffee-Import und -Versand. W.: Röstkaffee.

Nr. 66 597. T. 2894. Klasse 42.

ZELANDIA

20. 11. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 4. 2. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 66 624. C. 4392. Klasse 2.

„Hustentod"

4. 12 1903. **Ernst Cornelius,** Strassburg i. Els., Eisernen Mann'spl. 2. 5. 2. 1904. G.: Anfertigung pharmazeutischer Präparate. W.: Hustentabletten, Hustenpillen, Hustentropfen.

Nr. 66 498. C. 4316. Klasse 26 c.

KARO

17. 10. 1903. **Corn Products, Company,** New-York, V. St. A.; Vertr.: Pat.-Anwälte A. du Bois-Reymond u. Max Wagner, Berlin NW. 6. 1. 2. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Sirup. W.: Sirup.

Nr. 66 204. St. 2163. Klasse 26 d.

Franziskaner

17. 2. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Köln a. Rh. 21. 1. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 66 203. Sch. 6126. Klasse 26 d.

Helmchen am Herd

22. 10. 1903. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 21. 1. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 66 201. J. 2025. Klasse 26 d.

Jordan

9. 10. 1903. **Jordan & Timaeus,** Dresden. 21. 1. 1904. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Marzipan und Zuckerwaren sowie Lebkuchen.

Nr. 66 200. L. 4966. Klasse 26 d.

Lunetti.

6. 6. 1903. **Henry Lambertz,** Aachen. 21. 1. 1904. G.: Herstellung und Verkauf von Konditor-, Back-, Zucker- und Chocoladewaren. W.: Konditor- und Backwaren, besonders Chocolade.

Nr. 66 202. S. 4465. Klasse 26 d.

Schiller

6. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 21. 1. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.

Nr. 66 439. R. 5289. Klasse 26 d.

Rignet

10. 8. 1903. **Riquet & Co.,** Gautzsch-Leipzig. 29. 1. 1904. G.: Nahrungs- und Genussmittelfabrik. W.: Desgleichen.

Nr. 66 426. H. 8952. Klasse 42.

TET

10. 9. 1903. **Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen,** Hannover. 29 1. 1904 G.: Fabrikation und Vertrieb aller Waren der Nahrungs- und Genussmittelbranche sowie von Reklamematerial. W.: Desgleichen.

Nr. 66 500. R. 5517. Klasse 26 d.

Rudolstädter Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.

Nr. 66 501. R. 5518. Klasse 26 d.

Schwarzburg-Rudolstädter Schokoladen-, Kakao- u. Zuckerwarenfabrik F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.

27. 11. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 1. 2. 1903, G.: Chocoladenfabrik. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 66 168. Sch. 5528. Klasse 26 d.

Sylphide-Fondants

9. 1. 1903. **Otto Schwarz,** Charlottenburg, Kantstr. 9. 20. 1. 1904. G.: Versandhaus für Fondants. W.: Fondants (Bonbons). — Beschr.

Nr. 66 398. H. 8622. Klasse 6.

„Urquell"

19. 5. 1903 **Arnold Holste Wwe.,** Bielefeld. 28. 1. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von chemischen und pharmazeutischen Präparaten, Seifen und Nahrungsmitteln. W.: Brunnen- und Badesalze; Kochsalz, Viehsalz, Steinsalz, Kalisalze, Aetznatron, doppeltkohlensaures Natron, Natronsalze; Aetzkali, Soda, Borax, Borsalze, Borsäure, Salpeter, Alaun, Salmiak; Schwefel; Kohlensäure; Seifen; Pastillen; Pillen; Milch; Kaffee; Tee; Chocolade; Cacao; Honig; Sirup; Suppe; Bouillon.

Nr. 66 366. M. 6781. Klasse 16 b.

MAMPOL

21. 11. 1903. **Carl Mampe,** Berlin, Veteranenstr. 24. 27. 1. 1904. G.: Grossdestillation, Likörfabrik, Spirituosenhandel, chemisches Laboratorium, Exportgeschäft. W.: Kondensierte Milch, Cacao, Chocolade, Haferpräparate, Backpulver.

Nr. 66 510. A. 2889. Klasse 26 d.

Welt

1901. **Akt.-Ges. für automatischen Verkauf,** Wittenberg, Bez. Halle. 2. 2. 1904. G: Cacao-, Teig- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren, Backwaren, Teigwaren. — Beschr.

Nr. 66 344. T. 2685. Klasse 42.

Bravissimo

24.4.1903. **Harry Trüller,** Celle. 27.1.1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 66 295. T. 2391. Klasse 26 d.

Siegesgöttin

6.6.1902. **Harry Trüller,** Celle. 23.1.1904. G: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Backwaren.

Nr. 66 292. Sch. 5892. Klasse 26 c.

Schneewittchen

19. 6. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 23. 1. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 66 293. A. 4275. Klasse 26 d.

Backfisch

30. 9. 1903. **Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf,** Berlin, Elisabethstr. 24. 23. 1. 1904. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren, Backwaren, Teigwaren, Konfitüren. — Beschr.

Nr. 66 294. Sch. 6156. Klasse 26 d.

Salut-Waffel

4. 11. 1903. **Paul Bernh. Schüller,** Dresden, Bönischpl. 19. 23. 1. 1904. G.: Vertrieb mit Waffeln. W.: Waffeln.

Kleinigkeiten aus der Fabrik-Praxis.

In der Zeitschrift »Hand in Hand« hat ein Praktiker allerlei zu sagen über Lohn- und Aufrechnungssysteme beim Akkordarbeiten. Wir glauben, recht zu tun, wenn wir diesen kleinen Artikel im Gordian aufnehmen; wir finden darin manchen beachtenswerten Satz:

Es liegt in der menschlichen Natur, sich Vorteile zu verschaffen auch da, wo sie durch Recht und Gesetz nicht bestätigt werden würden, es sind eben Kleinigkeiten. Aber viele Kleinigkeiten machen ein Grosses. Ein Beispiel: Akkordarbeiter, welche zwischen den Akkordarbeiten mit Lohnarbeiten beauftragt werden, werden versuchen, auf diese Lohnarbeiten mehr Stunden anzugeben, als sie wirklich verwendet haben. Wenn nun die Lohnkontrolle und Abrechnung wöchentlich stattfindet, sind derartige Täuschungen schwer zu entdecken, denn selbst der pflichttreueste Meister oder Aufsichtsbeamte kann am Sonnabend bei der Lohnberechnung nicht mehr wissen, ob ein Dreher einen bestimmten Schraubenbolzen in drei oder fünf Stunden fertig gemacht hat. Es waren drei Stunden, der Arbeiter gibt aber fünf an, und der Meister muss es ihm glauben! Die Wahrscheinlichkeit ist vorhanden, dass bei einem Arbeiterstamm von hundert Arbeitern jedem Arbeiter durchschnittlich eine Verschiebung von zwei Stunden pro Woche gelingt, oder sagen wir er täuscht sich unbewusst um zwei Stunden; aber sicher nie zu seinem Nachteil. Dies gibt pro Woche eine Differenz von 200 Stunden, pro Jahr rund zehntausend Stunden, zu 40 Pf. gerechnet: 4000 Mark.

Eine andere Kleinigkeit: In Betrieben, wo wöchentlich die Angabe der Arbeiten erfolgt, pflegt der Meister von Freitag früh bis Sonnabend mittag ungefähr mit Berechnungsarbeiten belastet zu sein. Er kann also pro Woche während $1^1/_2$ Arbeitstagen nicht diejenigen Funktionen ausüben, für die er angestellt ist, nämlich den Betrieb überwachen und ihn vorteilhaft einrichten. Verlust pro Woche $1^1/_2$ Tag, pro Jahr 78 Arbeitstage, oder $^1/_4$ Jahr pro Meister. Zu einem Betriebe von 100 Arbeitern gehören mindestens drei Meister, angenommen, dass jeder 1800 Mk. pro Jahr erhält: $\frac{1800 \times 3}{4} = 1350$ Mark.

Eine dritte Kleinigkeit: Stellt der Meister am Sonnabend die Lohnrechnung auf, so nimmt er entweder als Grundlage einen vom Arbeiter geführten Wochenzettel oder die Angaben, welche der Arbeiter ihm gibt auf Grund eigener mehr oder weniger zuverlässiger Notizen. Zu dieser wöchentlichen Lohnberechnung braucht jeder Arbeiter mindestens eine Viertelstunde. Diese Viertelstunde stellt er selbstverständlich irgendwo in Rechnung. Pro 100 Arbeiter wöchentlich 25 Stunden, jährlich 1250 Stunden à 40 Pfennig = 500 Mark!

Diese Kleinigkeiten sind ein interessanter Beitrag zur Frage der Selbstkosten-Kontrolle.

Digitized by Google

Wenn jeder Fabrikant wüsste, nicht dächte, er weiss, sondern wirklich wüsste, wieviel seine Fabrikation einschliesslich aller Ausgaben kostet, würden wir nicht so viel Fehlschläge erleben. Leider denken viele, sie wissen genau, was ihre Fabrikate kosten, und in diesem Glauben arbeiten sie einige Jahre, bis sie merken, dass der Betrieb einen grossen Prozentsatz mehr kostet von dem, was sie geschätzt haben. Gelegentlich erfahren sie bei der Inventur und der Bilanz, dass etwas faul ist im Staate Dänemark. Viele Fabrikanten verbringen einen grossen Teil ihrer Zeit in ihren Fabrikräumen, in Wirklichkeit sind sie damit nur Assistenten ihrer Meister, die sie doch engagiert haben, ihre Fabrik zu leiten, während sie im Bureau, mit Bleistift und Papier zur Hand, die Vorkommnisse aller Abteilungen, den Verbrauch an Material verfolgend, Systeme adoptieren würden, die bisher in ihren Etablissements unbekannt gewesen, in anderen aber schon lange mit Vorteil verwendet werden.

Unstreitig ist eine genaue Nachkalkulation und Selbstkostenberechnung einer der wichtigsten Verwaltungszweige jeder Fabrikation. Je genauer, zuverlässiger und detaillierter diese Arbeit gemacht wird, je schneller sie nach Fertigstellung einer Maschine, eines Apparates u. s. w. beendet und dem Chef vorgelegt werden kann, desto nutzbringender ist sie für das ganze Unternehmen. Handelt es sich um einen Gegenstand oder Anlage, welche zum ersten Mal gebaut und verkauft wird, so ist es wichtig, zu wissen, ob man den Verkaufspreis etwa hinaufsetzen muss, um auf seine Kosten zu kommen, oder ob man ihn herabsetzen kann, um die Konkurrenz zu schlagen.

Die Nachkalkulation muss schnell fertig sein, denn es ist von Wichtigkeit, die Informationen möglichst schnell, jedenfalls wenige Stunden nach Fertigstellung der Maschine zu haben, damit die notwendigen Dispositionen sofort getroffen werden können, z. B. Instruktion an Reisende, Vertreter, Abgaben direkter Offerten u. s. w.

Aber auch für regelmässig oder öfter gebaute Maschinen ist eine genaue Nachkalkulation absolut notwendig: man muss überwachen können, ob ein heute fertiggestellter Artikel, Maschine, Apparat, Anlage etwa teurer geworden ist als dieselbe Type in früherer Zeit, man kann dann sofort Wandel schaffen, allerdings nur an Hand einer Nachkalkulation, die detailliert die Kosten klassifiziert, sowohl nach Arbeitsoperationen, als auch nach Materialien, denn erst diese zeigt, an welcher Stelle Aenderungen, vielleicht Fehler eingetreten sind, dann erst wird man die Fähigkeiten, die Zuverlässigkeit der einzelnen Betriebsbeamten, Meister, genau beurteilen können, dann erst kann man sicher disponieren, ob etwa die Fabrikation einer oder der anderen Maschine als unlohnend fallen gelassen werden muss oder eine Aenderung irgend welcher Art geboten erscheint.

Um Nachkalkulation und Selbstkostenberechnung zu erreichen, wird in den meisten Fällen nach Art der kaufmännischen Buchführung verfahren, die Lohnbücher werden gewissermassen als Vorbuch, Kladde, Memorial u. s. f. betrachtet und daraus die Uebertragung auf die einzelnen Kommissionsnummern bewirkt, in ein Buch, welches als Hauptbuch anzusehen wäre. Es ist dies ein Verfahren, das — strikte durchgeführt — viel Arbeit, Zeit und Geldausgaben verursacht, fast nur von technisch gebildeten Personen mit dem richtigen Verständnis ausgeführt werden kann und eben deswegen in vielen Fabriken nicht strikte durchgeführt wird zum Schaden des Unternehmens.

Die Amerikaner haben längst auch diesen Zweigen der Verwaltungs-Obliegenheiten ihre grösste Aufmerksamkeit zugewandt und nach dem Prinzip »Zeit ist Geld« Einrichtungen getroffen, die den Zweck verfolgen: »Jeder unnütze Handgriff muss erspart werden«, denn er kostet Zeit, die besser angewendet werden kann.

Man hat jenseits des Atlantic Vorrichtungen aller Art konstruiert, von denen eine der wichtigsten der sogenannte: »Card-Index« oder »Karten-Registrier-Apparat« ist. Man wird kaum ein Bureau in Nord-Amerika finden, in denen Karten-Registrier-Apparate nicht in grosser Anzahl in Gebrauch wären. Ein solcher deutscher Apparat, oder richtiger gesagt System, ist Duca, denn um ein System handelt es sich, welches für deutsche Verhältnisse ausgearbeitet wurde. Duca-Apparate und Karten sind der Firma Max Sponholz, Berlin N. 25, gesetzlich geschützt.

In Fabrikbetrieben hat es sich als sehr zweckmässig erwiesen für Lohnkontrolle, Nachkalkulation, Selbstkostenberechnung, für Katalogisierung von Zeichnungen, Modellen, Arbeitsmaschinen, Fabrikinventar, Bezugsquellen, Absatzquellen, schwebenden Projekten für Kontrolle der Lagerbestände, Kontrolle der Maschinenreparaturen und Verbesserungen zwecks genauer Bewertung.

Es ist unmöglich, an dieser Stelle die Einzelheiten des Systems, das in der Tat geeignet erscheint, die angeführten Uebelstände in der Fabrikpraxis zu heben, zu schildern.

Einen Vorteil des Systems bei der Lohnkontrolle wollen wir als Beispiel noch erwähnen: Häufig liest man in technischen Zeitschriften Inserate, in welchen Meister verlangt werden, die mit dem Akkordwesen genau Bescheid wissen, d. h. also, die imstande sind, Akkorde zu beurteilen und zu bestimmen. Diese Inserate sprechen von einer Kalamität im Fabrikwesen, denn jedes Etablissement ist mehr oder weniger von der Zuverlässigkeit des Meisters in dieser Hinsicht abhängig, von seiner Fähigkeit, die Stücklöhne richtig abzuschätzen. Je länger ein hierzu befähigter Meister in einem Werk tätig war, desto schwerer ist er zu ersetzen, man kommt schliesslich zu der Meinung er sei unersetzlich. Mit dem Duca-System ist es schnell eine übersichtliche Statistik zu gewinnen, dass in jedem Moment früher gezahlte Stücklöhne zum Vergleich herangezogen und so für neu vorkommende Arbeiten, ohne von dem Praktiker abhängig zu sein, genau angemessene Akkordsätze bestimmt werden können; hierbei wird man noch insofern wesentlich unterstützt, als jederzeit auch die auf eine bestimmte Arbeit verwendete Stundenzahl ersichtlich bleibt. Die Lohnberechnung nach dem Duca-System bietet somit auch die beste Handhabe, neu eingetretene Meister bei Festsetzung der Akkorde zu unterstützen oder auf ihre Fähigkeit im Schätzen der Arbeit für die Vorkalkulation zu prüfen. Diese Fähigkeit ist wertvoll; sie muss aber geprüft werden können.

Hinreichende Schwierigkeiten bieten sich dem Chef der Buchführung, genaue Nachweise aufzustellen über den Wert der Inventarien, maschinellen Anlagen, Arbeitsmaschinen, darauf verwendeter Reparaturen, also Wertverbesserungen. In Verbindung mit dem besonderen System für Lohnkontrolle, Nachkalkulation und Selbstkostenberechnung erhält man die Nachweise gewissermassen selbsttätig.

Firmen, die ihre Maschinen und Inventarstücke nicht selbst reparieren, werden gut tun, etwa gezahlte Reparaturkosten stets sofort auf die Karte der Maschine zu notieren. In beiden Fällen zeigt sich das System als wertvolle Ergänzung der kaufmännischen Buchführung, mit welcher allein es immer schwierig ist, eine genaue Wertbestimmung jeder einzelnen Maschine stets zur Hand zu haben. Hierdurch erleichtert man die Inventur, Nachweis bei Feuerschäden, Verkauf älterer Arbeitsmaschinen u. s. w. Das System ist ausser für Fabrikbetriebe auch für jede andere Art von gewerblichen und kaufmännischen Bureaus und Betrieben ausgearbeitet.

Ein Praktiker.

Digitized by Google

Ueber Patente und Gebrauchsmuster in der Cacao- u. Zuckerwaren-Industrie

von Patentanwalt Dr. L. Gottscho, Berlin.

An Stelle eines Gebrauchsmusters ein Patent zu erlangen, ist für wertvolle kleine Erfindungen, die sich lange ausbeuten lassen, oft empfehlenswert, wird aber selten versucht, weil fast allgemein die Anschauung vertreten wird, dass zwar prinzipielle, theoretische Neuerungen, also neue physikalische Apparate usw., sich der berechtigten Würdigung durch unsere Patentbehörden erfreuten, hingegen technisch einfache, aber praktisch wichtige Anordnungen meist mit anderem Massstab gewertet und nicht patentiert würden.

Interessant ist es, wie diese Auffassung auch in den Schutzlisten der Cacao und Zuckerwarenindustrie zum Ausdruck gelangt.

Dortselbst sind u. a. wichtige neue Bedarfsartikel lediglich als Gebrauchsmuster eingetragen, trotzdem dieselben viele Jahre mit Erfolg vertrieben werden und sich daher unzweifelhaft auch von rein wirtschaftlichen Gesichtspunkten aus für den Patentschutz empfehlen!

Solchen Neuerungen kann zu öfterem der Erfindungs-Charakter im Sinne des Patentgesetzes zugebilligt werden und es erscheint jedenfalls verfehlt, dieselben von vornherein und ohne weiteres als nicht patentfähig zu bezeichnen. Die Erfahrung zeigt, dass bei geeigneter Darstellung des Sachverhalts ein Erfolg oft in Aussicht gestellt werden kann.

Das Reichsgericht hat in dem Falle einer relativ einfachen Erfindung zugunsten des Patentinhabers Stellung genommen. In der betr. Entscheidung wurde etwa ausgeführt:

„Wenn man auch geneigt sein wird, die Verwendung und Ausgestaltung dieser bekannten Mittel für den neuen Zweck als verhältnismässig einfach und naheliegend zu bezeichnen, so ist doch vor dem Anmelder niemand darauf verfallen, obschon der Erfolg gezeigt hat, dass im Publikum ein lebhaftes Begehren nach derartigem besteht. Das Reichsgericht hat daher geglaubt, eine Erfindung als noch vorliegend ansehen zu können.“

Diese Reichsgerichtsentscheidung ist für Interessenten des Patentfaches zu öfterem von Vorteil, da sie sich häufig in der Beweisführung vor dem Patentamt oder den Gerichten zugunsten des Schutzsuchenden verwerten lässt.

Selbstverständlich haben diese Ausführungen keinen Bezug auf Saisonartikel, bei welchen lediglich ein schnell zu erlangender Schutz in Frage kommen kann, hier ist das Gebrauchsmuster stets das allein Empfehlenswerte. Bei allen anderen wertvollen, wenn auch kleinen Neuerungen der Branche sollte man hingegen, falls sie einen grösseren und langjährigen Bedarf zu befriedigen versprechen, stets in Erwägung ziehen, ob ein Patent, allenfalls auch neben dem Gebrauchsmuster, nicht vielleicht möglich oder wirtschaftlich wäre.

Da nur der Patentschutz bis zu einer 15jährigen Dauer verlängert werden kann, während die längste Lebensdauer des Gebrauchsmusters sechs Jahre beträgt, wird doch zu öfterem durch die Patentierung die Ausnützungsfähigkeit ganz wesentlich erhöht.

Fast noch wichtiger als für den Industriellen ist die Patentfähigkeit einer einfachen aber wertvollen Erfindung natürlich für denjenigen, der auf die Ausnützung seiner Ideen durch andere Fachleute angewiesen ist. Bei der Verwertung wird er für ein Patent fast immer günstigere Bedingungen erzielen, als für ein Gebrauchsmuster auf den gleichen Gegenstand, da die Unternehmer infolge der nur bei dem Patentschutz stattfindenden amtlichen Vorprüfung meist diesem den Vorzug geben.

Cacaomarkt.

Bericht vom 29. Februar 1904.

Alle Cacaobohnenhäuser klagen über schleppenden Geschäftsgang und fehlende Kauflust; sie vergessen, dass die Natur der Dinge immer nach einer lebhaften Periode eine stillere folgen lässt. Als zu Anfang Januar Bahia für 50 sh. c. & f. angeboten wurde, da haben sich sehr viele Konsumenten auf einige Monate versorgt; diese Kaufkontrakte müssen nun doch erst erfüllt werden, ehe neue eingegangen werden. Inzwischen sind die Preise um 6—8 Prozent gestiegen. Dass sie trotz der fehlenden Kauflust, trotz des scharfen Angebotes, trotz der inzwischen einmal gewichenen Preise für Samanas nicht wieder auf den Satz des Januaranfanges zurückgegangen sind, sollte von ernsten Käufern wohl bedacht werden. Es sollte auch bedacht werden, dass Preiskonzessionen eigentlich nur von zweiter Hand gemacht worden sind, die erste Hand lehnt seit 5—6 Wochen alle Gebote ab, die nicht volle Bewilligung der Forderungen zusagen. So muss man heute, wie vor 4—6 Wochen, für feine und feinste Thomé-Cacaos in Lissabon 55,25—55,75 Mk., cif Hamburg, bewilligen, wenn man Aufträge auszuführen hat.

Die Ankünfte im Februar waren im vorigen Jahre 30 657 Sack, im März 23 709, im April 10 540, im Mai 14 773. In diesem Jahre hat der Februar 21 366 Sack gebracht, der März soll 15—20 000 Sack bringen. Im Zollhause zu Lissabon lagen am 20. Februar 66 955 Sack, heute rund 50 000, das ist, wenn berücksichtigt wird, dass der Januar allein eine Zufuhr von 51 000 Sack und der Februar 21 000 Sack gebracht hat, wenig. Denn alles, was bis ultimo Dezember herangekommen war, war bereits dem Konsum in aller Welt übergeben und von dem noch in Lissabon lagernden wird sicherlich ein ganz gehöriges Quantum nicht mehr Lissaboner Häusern angehören. Mit dem März ist die Haupternte zu Ende, die Sommerernte bringt das erste zu Ende April.

Vergleicht man diese ganz gesunde Lage des Marktes mit der Lage des Bahiamarktes — worüber untenstehend näheres folgt — dann muss man davor warnen, für die nächsten zwei bis drei Monate auf niedrigere Preise zu warten. Man muss eher dringend raten, die noch herein kommenden billigeren Partien nicht völlig

Digitized by Google

und allein aufzuarbeiten, sondern preiswert angebotene Partien zwischendurch zu kaufen, sich damit die billigen Januarkäufe zu verschneiden, damit bei guten Mittelpreisen bis in den Juni hinein fabriziert werden kann. Thut man das nicht, arbeiten alle Fabriken jetzt nur von den Januarkäufen, dann treten alle zusammen eines Tages wieder als Notkäufer auf, und plötzliche Erhöhungen um weitere 5—10 Prozent sind in solchen Zeiten nur zu leicht dadurch mitverschuldet. Spekulationslüsterne Kaufleute haben eine viel zu feine Nase für den Moment, wann der Konsum Deckung suchen muss; sie wissen ganz genau, dass die Fabrikanten eher 5 Mk. höhere Preise bezahlen, als ohne Bohnen sein können.

Also vorsichtig weiterkaufend immer den Markt begleiten; es kann dabei kein Geld verloren werden!

Ueber Bahia-Cacao wird uns folgendes gemeldet:

Bahia. »Der Bahia-Markt bleibt anhaltend sehr fest; es soll sich in Bahia selbst nur noch ein kleiner Vorrat befinden, wofür die erste Hand 54/6 bis 55/— c. & fr. fordert. Die letzten Festofferten für prompte Verschiffung schwanken zwischen 53/— und 54/—, während hier am Markte Käufer nicht mehr als höchstens 52/— bezahlen wollen.

Die alte Ernte ist nunmehr definitiv beendet und über die neue wird berichtet, dass sie unter der anhaltenden Dürre sehr gelitten hat. In den Cacaodistrikten soll seit drei Monaten kein Regen gefallen sein, sodass die ersten Ankünfte bedeutend später, als erwartet, eintreffen dürften.

Die Zufuhren im Monat Januar beliefen sich auf zusammen 35 760 Sack. Für Februar wurden 12 000 Sack erwartet und der Monat März soll kaum noch 3000 Sack bringen. — Es wird dies ein Gesamtergebnis von ca. 250 000 Sack sein, gegen ca 300 000 Sack in der Kampagne 1902/1903, also immerhin ein Ausfall von 50 000 Sack. — Diese Zahl deckt sich auch mit der Anfang Januar hier gegebenen Schätzung.«

Sehr zu beachten sind auch die Zahlen, die aus Trinidad kommen. Zwischen dem 1. Oktober und 11. Februar sind in der letzten Saison nur 49 185 Sack abgeladen, gegen 93 329 Sack in der vorigen. Auch Grenada hat sich nicht angestrengt; davon sind 39 672 Sack gegen 41 226 Sack im vorigen Jahre und auch für die Zeit vom 1. Oktober bis 11. Februar abgeladen. Kleiner sind auch die Londoner Vorräte. Sie werden am 26. Februar mit 61 933 Sack aufgegeben,

gegen 80 164 » 1903
90 222 » 1902

Man vergleiche auch die enormen Februarankünfte in Hamburg, die

67 189 Sack betragen haben,
gegen 39 497 » im Januar
36 749 » im Dezember
39 129 » im November,

um zu verstehen, dass das Angebot der letzten Woche von Hamburg aus reger sein musste als zu anderen Zeiten. Dass aber trotzdem die Preise sich fest halten, zeigt, dass wir Warnung und Rat wohlbedacht auf guter Grundlage aufbauen. —

Cacaobohnen-Einfuhr im Hamburger Hafen vom 15.—29. Februar 1904.

Lissabon	12247 Sack
Westindien	5607 »
Afrika	4940 »
Bahia	4471 »
Colombo	1577 »
London	1241 »
Southampton	1080 »
Le Hâvre	891 »
Guayaquil	787 »
Amsterdam	368 »
New-York	227 »
Bremerhaven	151 »
Liverpool	17 »
Zusammen	33604 Sack

London meldet:

London, 20. Februar 1904.

Am Dienstag, den 23. ds., kommen in Auktion:

1278 Sack Trinidad
1200 » Ceylon
2182 » Grenada
702 » Guayaquil
577 » Dominica
5867 » andere Sorten

In der letzten Dienstag-Auktion wurden nur 2090 Sack zum Verkauf angeboten, die aus 1886 Sack Kolonienware (1423 Sack Ceylon) und 204 Sack anderen Sorten bestanden. Bei lebhafter Nachfrage wurden 1330 Sack abgesetzt. Trinidad war 2—3 Mk. niedriger; Jamaica brachte feste Preise; fremde Sorten waren wenig angeboten und wurden grösstenteils zurückgezogen; Ceylon, der am meisten in der Auktion war, brachte unregelmässige Preise. Es wurden verkauft:

410 Sack Trinidad (Angeb. 416 Sack) zu 52—64 Mk.
847 » Ceylon (» 1423 ») » 52—68 »
34 » Jamaica » 51—57 »
10 » Westküste Afrika » 52 »
26 » Costa Rica » 54 »
14 » Columbia
19 » Venezuela
40 » Puerto Cabello } wurden zurückgezogen.
100 » Afrika
3 Fass Jamaica

Guayaquil: Die Anlieferungen in der ersten Hälfte des Februar waren:

21500 Ztr. in 1904
18000 » » 1903
6500 » » 1902
12800 » » 1901
11600 » » 1900

Die Gesamtanlieferungen vom 1. Januar bis heute betrugen:

55500 Sack in 1904
47500 » » 1903
23500 » » 1902
55500 » » 1901
36700 » » 1900

Digitized by Google

Der Privatmarkt gestaltete sich bei kleinen Geschäften zu unveränderten Preisen ruhig. Es fanden Käufer:

100 Sack Trinidad zu 64—72 Mk.
300 » Guayaquil » 69—81 »

Die Londoner Cacaostatistik der letzten Woche gestaltete sich recht günstig. Die Ankünfte waren bis auf einige Säcke genau so wie im Vorjahre, die Abladungen waren dagegen ca. 1750 Sack grösser als zu derselben Zeit in 1903, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 900 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 26 000 Sack ergiebt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 5 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
25814	39755	14304	14121	5200	7587	37052	46301	55122
Auslandsware								
7856	11455	7083	6732	1688	1786	19597	36379	39322
33670	51210	21387	20853	6888	9373	56649	82680	94444

London, den 27. Februar 1904.

Am Dienstag, den 1. März, kommen folgende Partien Cacao in öffentliche Auktion:

575 Sack Ceylon
472 » Trinidad
2055 » andere Sorten
und ferner 74 tons Cadbury Cacaoschalen
450 Sack Cacaoschalen in transit.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte das enorme Quantum von 11 459 Sack Kolonienware (6170 Sack Grenada) und 1397 Sack Auslandsware. Bei guter Nachfrage wurden in und nach der Auktion zu regelmässigen Preisen ca. 8485 Sack verkauft. Trinidad wurde zur Hälfte zu abermals niedrigen Preisen verkauft; Grenada, woraus das Auktionsquantum zur Hälfte bestand, brachte durchschnittlich feste Werte; andere West-Indische Sorten hielten sich auf bisheriger Basis; Ceylon war ruhig und niedrigere Preise konnten nur erzielt werden. Es wurden verkauft:

1000 Sack Trinidad (Angeb. 2018 Sack) zu 58—66 Mk.
3518 » Grenada (» 6170 ») » 53—65 »
422 » Dominica (» 667 ») » 52—62 »
36 » St. Vincent (» 44 ») » 54—65 »
1306 » Ceylon (» 2548 ») » 49—80 »
49 » Esmeralda » 64—66 »
14 » Honduras » 59—60 »
50 » Costa Rica » 56 »
12 » Jamaica
1003 » Guayaquil
140 » Afrika } wurden zurückgezogen.
20 » Samana
121 » Venezuela

Die Anlieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 5460 Sack, die Abladungen waren bis auf 2340 Sack herabgesunken, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 5300 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 18 200 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 8 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
33624	43479	15980	17528	5989	9064	42397	45141	54584
Auslandsware								
9764	11989	8287	8185	2453	2223	19536	35023	35638
43388	55468	24267	25713	8442	11287	61933	80164	90222

Grenada-Cacao: Der Export vom 1. Oktober bis heute betrug:

39 672 Sack in 1904
41 226 » » 1903
34 813 » » 1902
28 542 » » 1901
17 124 » » 1900

Trinidad-Cacao: Der Export vom 1. Oktober bis 11. Februar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	18452	8263	17817	44532
1901—1902	14783	14947	15998	45728
1902—1903	33794	19379	40147	93329
1903—1904	10961	10666	27558	49185

Aus **Port of Spain** wird unter dem 12. Februar 1904 gemeldet:

Die letzten 14 Tage war das Wetter ebenso unverändert wie vorher, das heisst, wir hatten viel Regen und einige schöne Tage. Die Ankünfte der Ernte sind immer noch bedeutend, doch neigt sich die Ernte in einigen Distrikten ihrem Ende zu, wie es uns scheint, es wird also nur noch ein oder zweimal abgeerntet werden. Infolge der letzten Londoner Auktionen ist unser Markt weniger fest geworden, wir hatten eine Baisse zu verzeichnen, aber trotzdem bleibt die Nachfrage bei den jetzigen Kursen gut und die Preise halten sich. Wir notieren heute wir folgt:

Rot ordinär Santa Rita $ 12,50
Schön rot El Salvador » 12,75—13,—
Plantacion Agua Santa » 13,75

für 50 Kilo, erste Kosten.

Wir haben in den letzten 14 Tagen abgeladen:

8548 Sack nach Europa gegen 16962 Sack
7177 » » Verein. Staaten » 11210 »
im Vorjahre.

Unser Gesamtexport betrug seit dem 1. Januar bis jetzt:

1904 30594 Sack, davon 10317 Sack nach d. Ver. Staat.
1903 55587 » » 16424 » » » » »
1902 32918 » » 14221 » » » » »
1901 18266 » » 11699 » » » » »
1900 29743 » » 5051 » » » » »

Ausfuhrzoll: Der Tarif setzt auch für 1904 für Cacao eine Abgabe von 14 Cents auf 100 lbs. fest.

Cacaobutter.

Bericht vom 1. März 1904.

In der heutigen Auktion musste der Bedarf auf sechs volle Wochen gedeckt werden; die heutige ist auf den ersten Tag des Monats gefallen und die folgende, die Aprilauktion, wird der Osterfeiertage wegen nicht auf den ersten, sondern auf den zweiten Dienstag des Monats fallen, so dass die Aprilauktion jedenfalls erst am 12. April stattfinden wird. In Anbetracht dieser langen Pause hat man sich in der heutigen Auktion auf eine längere Periode vorgesehen, als sonst. Es hat ein lebhaftes Geschäft stattgefunden, wodurch die Preise um rund 2 cents pro ½ Kilo in Amsterdam gestiegen sind.

Zum Verkauf standen in Amsterdam:

70 000 Kilo van Houten
14 000 » Dejong
5 000 » Mignon.

Digitized by Google

Van Houtens Butter ist mit 65½ bis 66½, im Durchschnitt mit 66 cents bezahlt worden, gegen 63,90 im Februar, 62 c im Januar. Die Marke Dejong hat 63¾ c erzielt und von der Marke »Mignon« sind 2000 Kilo bei 63½ c verkauft worden. Also auch die Nebenmarken haben etwas höhere Preise geholt. Diese gingen im Februar mit 61¾ bis 62 und im Januar mit 59½ c weg.

Anscheinend — und so ist es regelrecht und natürlich — üben die festen Bohnenpreise einen Einfluss auf den festen Ton des Buttermarktes aus. Früher, als die Amsterdamer Grossspekulanten das Heft allein in der Hand hatten, hatten wir bei niedrigsten Bohnenpreisen oft die höchsten Butterpreise. Ein solches ungesundes Verhältnis ist heute nicht mehr möglich.

Der englische Markt hat den festen Ton nicht von sich gegeben. Dort standen heute 110 000 Kilo Cadbury-Marke zur Auktion; sie erzielten 11¾ d pro 1 lb. gegen 11¾ im Februar, 11⅞ im Januar.

Da die Monate März/April noch zwei sehr starke Bedarfsmonate für Chocoladen und Chocoladenartikel sind, ist zu erwarten, dass sich die heutigen Preise bis in den Mai hinein halten werden.

Allerlei.

Thomé-Cacao. Vom 6.—13. Februar 1904 wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

377 500	Mk.	nach	Hamburg
7 000	»	»	Amsterdam
3 500	»	»	Liverpool
3 000	»	»	Triest
zus. 391 000	Mk.		

Mit Nr. 216 — dieses ist Nr. 213 — wird der neunte Jahrgang des Gordian geschlossen; mit Nr. 217 beginnen wir den zehnten. Wir legen schon heute eine rote Geldkarte bei, die man zur Erneuernng des Abonnements für den zehnten Jahrgang Nr. 217 bis 240 benutzen möge. Wir bitten dringend, diese Abonnementserneuerungen ganz für sich, unabhängig von allem, was sonst zwischen uns und den Empfängern die Konten berühren und beleben mag, zu vollziehen, da sonst Irrtümer und Zustellungsunterbrechungen unvermeidlich sind. Auch bitten wir, mit der Erneuerung nicht bis zur letzten Nummer zu warten, sondern sie so bald wie möglich vorzunehmen. Diese Aufforderung gilt selbstredend nur für Abonnenten, deren Abonnement im Mai abläuft.

Java-Cacao. Am 9. März sollen in Amsterdam 3471 Sack Java-Cacao in öffentlicher Auktion verkauft werden. Die Qualitäten sind sehr verschieden; wer darauf bieten will, muss sich von den verschiedenen Partien grössere Muster kommen lassen. »Kleinboon gerimpelt en dor« ist mit 19 c angesetzt, »bont iets stik« ist schon für 16 c zu haben, »zwart« und »donker, rimpel, dor« soll nur 8 c das ½ Kilo kosten. Das wären billige Sorten, wenn sie was taugten, und wenn Fabrikanten gewissenlos genug wären, daraus Chocolade zu machen, dann dürften sie ruhig »Rein Cacao und Zucker« darauf setzen; kein Gesetz könnte das verwehren.

Die grössten Angebote aber in Java-Cacao für diese Auktion sind in der Preislage zwischen 35—45 cents pro ½ Kilo angesetzt. Die verkaufenden Makler sind die Herren W. van den Berg, H. A. van Overzee, S. W. Hoekstra, J. J. Lonet Feisser, alle in Amsterdam.

Zur Londoner Cacaostatistik. Aus London werden wir darauf aufmerksam gemacht, dass die in unserm Aufsatz (siehe Nr. 212, Seite 4029) vermissten rund 15 000 Sack am 12. Juli 1901 bei dem Brande im West-India-Dock verbrannt sind. Dadurch ist es gekommen, dass 15 000 Sack als eingegangen von der Statistik gefasst worden waren, aber in den Listen bei der Ablieferung fehlten. In den Londoner Berichten, die uns vorgelegen haben, ist am 10. Januar 1902 auf diesen Fall ausdrücklich hingewiesen. Es ist also nicht »geflunkert« worden, wie der Herr Einsender auf Seite 4029 vermutete.

Lübeck. Die Zuckerwarenfabrik von Ferdinand Schuppe, hier, ist in den Besitz des Kaufmann Philipp Friedrich Uhlmann übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Dresden-Plauen. Die Chocoladenfabrik von Eugen Koenig, hier, ist nach Ausscheiden des bisherigen Inhabers Julius Louis Eugen Koenig in den Besitz der Kaufleute Carl Emil Heinoldt und Johann Otto Ludwig Albert Neubourg übergegangen, die sie als offene Handelsgesellschaft unter der Firma Eugen Koenig Nachfolger weiterführen. (K.)

Wien. Dem Dr. Siegmund Breuer und Ott Mayer wurde für die Firma Lobositzer Chocolade Zuckerwaren- und Kaffee-Surrogat-Fabriken Aktien Gesellschaft Filiale Wien hier, I., Hohenstaufengasse 4 Zweigniederlassung der in Prag bestehenden Hauptniederlassung, Prokura erteilt. (K.

Theeausfuhr Japans. Der japanische Thee welcher sein Absatzgebiet fast ausschliesslich in de

Digitized by Google

Vereinigten Staaten und Kanada hat, findet einen immer gefährlicher werdenden Gegner im grünen Thee, der auf Ceylon in Nachahmung des japanischen hergestellt und zu billigerem Preise nach Amerika exportiert wird.

In den letzten sieben Jahren hat sich der Export japanischen grünen Thees nach Kanada auf ein Dritteil vermindert, wogegen die Produktion indischen Grünthees stark zunimmt. Im Jahre 1902 betrug sie einer japanischen Zeitung zufolge 6 000 000 englische Pfund, und sie wird für das Jahr 1903 auf mehr als das Doppelte veranschlagt. Man hofft, sie sogar bis auf 40 000 000 Pfund zu steigern und den gewöhnlicheren japanischen Thee ganz aus dem amerikanischen Markte zu verdrängen.

Die indischen Theepflanzer haben ihren grossen Absatz einer sehr umfangreichen Reklame zu verdanken, der die japanische Regierung vor sieben Jahren dadurch entgegenzutreten versuchte, dass sie der japanischen Theehändlergilde eine Subvention von jährlich 70 000 Yen zu Reklamezwecken bewilligte.

Nunmehr ist diese Gilde um Erneuerung der Subvention eingekommen. Dagegen haben ausländische Thee-Exporteure in Japan beim Präsidenten der ausgedehnten Handelskammer in Yokohama Protest erhoben, indem sie sich besonders über die bisherige Art der Verwendung der Subvention beklagen. Sie schieben nämlich den Niedergang des japanischen Theehandels in Amerika darauf, dass die Subvention nicht, wie von der Regierung beabsichtigt, zur Reklame verwendet worden sei, sondern vielmehr, wie die Rechnungsablage der Theehändlergilde zeigt, für Agenturen und Musterräume, die nur dem Interesse einzelner privater japanischer Firmen, nicht aber dem Theehandel im ganzen dienten. Thatsächlich sind auch dieser Rechnungsablage nur 3000 Yen auf Reklame verwendet worden.

(Bericht des Kaiserlichen Generalkonsulats in Yokohama vom 31. Oktober 1903.)

Samoa-Cacao. Am 30. Januar hat Herr Professor Wohltmann in Köln einen Vortrag über Samoa gehalten, über den wir in der »Kölnischen Zeitung« folgendes finden:

»Ueber die wirtschaftliche Bedeutung Samoas sprach Professor Wohltmann gestern abend in der Kölner Abteilung der deutschen Kolonialgesellschaft. Den anderthalbstündigen fesselnden Vortrag leitete ein Ueberblick über die Geschichte Samoas während der letzten 50 Jahre ein, der mit dem Ausdruck des Bedauerns schloss, dass die Entschädigungen für die durch die englischen und amerikanischen Kriegsschiffe im März 1899 bei der Beschiessung Apias entstandenen Verluste noch nicht gezahlt worden sind, trotzdem die schiedsrichterliche Entscheidung des Königs von Schweden, die die Entschädigungspflicht ausspricht, vor mehr als Jahresfrist ergangen ist. Eingehend verbreitete sich der Redner sodann über die klimatischen und die Bodenverhältnisse, die er als im allgemeinen günstig hinstellt. Der Boden ist zwar sehr steinreich, vielfach ausserordentlich eisenhaltig und daneben infolge des Raubbaus der Eingebornen auch stickstoffarm. Aber gleichwohl verspricht der bereits begonnene Anbau von Cacao, wenn er mit Sachkenntnis bepflanzt und bearbeitet wird und unter Zuhilfenahme künstlicher Düngung mit Kalisalzen guten Erfolg. Die Kosten der Düngung stellen sich für jede Pflanze auf 2 bis 3 Pfg., was bei einem Durchschnittsertrag von 2 bis 3 Mk. im Jahre nicht ins Gewicht fällt. Aus einer dreizehnjährigen Beobachtung des Regenfalls in Apia lässt sich allerdings folgern, dass der Cacaopflanzer wenigstens alle fünf Jahre auf ein trocknes Jahr und dann auf eine Missernte rechnen muss. Wenn die sogenannten Pflanzer, die, in den letzten Jahren von einem förmlichen Cacaofieber ergriffen, ins Land gekommen sind, schwere Enttäuschungen erlebt haben, so liegt die Schuld bei ihnen selbst und nicht beim Gouverneur, dem sie sie zuschieben. Denn ausser meist ungenügendem Kapital brachte die Mehrheit dieser Ansiedler keine Erfahrungen im Cacaobau nicht einmal die grundlegenden Kenntnisse in der Gärtnerei und Landwirtschaft mit. Sie begingen darum die gröbsten Fehler beim Ankauf des Landes, beim Räumen des Waldes, sowie beim Auspflanzen und in der Behandlung des jungen Cacaobaumes. Zur Inangriffnahme einer Pflanzung sind mindestens 50 000 Mk. bar erforderlich; denn auf die erste Einnahme lässt sich erst im fünften, sechsten Jahre nach Beginn rechnen. Da unter dem Einfluss des Cacaofiebers die Bodenpreise fast auf das Doppelte gestiegen sind, muss man augenblicklich auch einem geschickten Cacaopflanzer abraten, sich auf Samoa niederzulassen. Hinzu kommen die ungünstigen Arbeiterverhältnisse. Der Samoaner, der sich bei seinem muskelstarken, schönen Körper nach Arbeit sehnen sollte, verschmäht sie oder beansprucht für den Tag 4 Mk. Lohn, wobei er noch selbst Beginn und Schluss der Arbeitszeit bestimmen will. Die Deutsche Handels- und Plantagen-Gesellschaft, die den grössten Grundbesitz auf Upolu hat, wirtschaftet darum fast ausschliesslich mit schwarzen Arbeitern aus Neupommern, Neumecklenburg und andern Inseln, die sie auf eigenen Schiffen herüberholt. Sie kommen einschliesslich aller Unkosten auf 400 Mk. der Kopf zu stehen. Im letzten Jahre hat man auch gegen 300 Chinesen eingeführt, die rund 500 Mk. im Jahre kosten. Aber diese Summen sind immer noch zu hoch, sodass nur vereinzelt ein wirklich rentabler Betrieb möglich ist. Trotz alledem sind die Zukunftsaussichten des Landes nicht schlecht. Von den 90 000 ha anbaufähigem Lande wird man 50 000 den Eingebornen überlassen müssen, so dass 40 000 für europäische Besiedlung frei bleiben. Nach Abrechnung des bereits vergebenen Landes bleibt noch Raum für rund 800 Ansiedler mit je 40 ha. Wenn in den nächsten 30 Jahren noch 300 Pflanzer kommen und inzwischen die Arbeiterfrage gelöst ist, so darf man recht zufrieden sein. An einer langen Reihe vortrefflicher Lichtbilder erläuterte Professor Wohltmann dann u. a. die landschaftlichen Reize der Inseln, die Hafenverhältnisse in Apia, die idyllische Lebensweise der eingebornen Samoaner, die Art der Kopragewinnung und die Einrichtungen, welche die Handels- und Plantagengesellschaft für ihre Arbeiter getroffen hat. Er schloss mit dem Wunsche, dass die Samoaner, deren liebenswürdiges Wesen und ritterlicher Charakter, deren schöne Lebensformen so viel Bestechendes an sich haben, sich aufraffen möchten aus ihrem reinbeschaulichen Dasein zu kultureller Anpassung und zur Arbeit.

Ludwigslust. In das hiesige Handelsregister ist heute bei der Firma Carl Schultz & Co. zu Ludwigslust folgendes eingetragen:

Das Handelsgeschäft mit der Firma ist durch Kauf übergegangen auf den Kaufmann Carl Behncke zu Ludwigslust.

Die Prokura des Kaufmanns Carl Behncke zu Ludwigslust ist erloschen.

Die im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten und Forderungen der früheren Inhaber sind auf den Erwerber Kaufmann Carl Behncke zu Ludwigslust nicht übergegangen.

Ludwigslust, den 12. Februar 1904.

Der Gerichtsschreiber.

Dresden. In das Handelsregister ist heute eingetragen worden:

1) auf Blatt 4555, betr. die Firma Eugen Koenig in Dresden: Der bisherige Inhaber Julius Louis Eugen Koenig ist ausgeschieden. Das Handelsgeschäft und

Digitized by Google

die Firma haben erworben der Kaufmann Carl Emil Heinoldt und der Kaufmann Johannes Otto Ludwig Albert Neubourg, beide in Dresden. Die hierdurch begründete offene Handelsgesellschaft hat am 30. Januar 1903 begonnen. Die Firma lautet künftig: Eugen Koenig Nachfolger.

Ludwigshafen, Rhein. 3) Eingetragen wurde die Firma »Erste Pfälzische Zwieback-Biskuit- und Paniermehlfabrik Wollenschläger & Brüggemann« mit Sitz in Ludwigshafen a. Rh. Offene Handelsgesellschaft seit 20. Januar 1904 zwischen Johannes Wollenschläger und Ludwig Brüggemann, beide Kaufmann in Ludwigshafen a. Rh.

Berlin. In das Handelsregister wurde eingetragen: Nr. 22 872. Firma: Berliner Zuckerwaren-Fabrik Berolina Siegmund Meyersohn, Berlin. Inhaber: Siegmund Meyersohn, Kaufmann, Berlin.

Landshut. Eintrag im Handelsregister. »Landshuter Biskuit- und Cakes-Fabrik, H. L. Klein«; Sitz: Landshut. Die Prokura der Kaufleute Karl Linhardt und Wilhelm Heuer ist erloschen.

Landshut, 4. Februar 1904.

Kgl. Amtsgericht.

Haynau. In unser Handelsregister B ist bei der unter Nr. 1 eingetragenen Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Haynau am 9. Februar 1904 eingetragen worden, dass das Grundkapital durch Ankauf eigener Aktien um 200000 Mark herabgesetzt ist. Die dementsprechende Abänderung des § 5 Abs. 1 der Statuten, wonach das Grundkapital nunmehr 600 000 Mark beträgt und in 1200 Stück Aktien zu je 500 Mark zerfällt, ist am 15. Februar 1904 eingetragen worden.

Haynau, den 15. Februar 1904.

Königl. Amtsgericht.

Lübeck. Am 19. Februar 1904 ist bei der Firma Ferdinand Schuppe in Lübeck eingetragen:

Jetziger Inhaber: Philipp Friedrich Uhlmann, Kaufmann in Hamburg.

Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Philipp Friedrich Uhlmann ausgeschlossen.

Lübeck. Das Amtsgericht. Abt. 7.

Gifhorn. In das hiesige Handelsregister Abt. B ist bei der Firma Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Papenteich zu Meine heute folgendes eingetragen worden:

Dem Inspektor Otto Wichardt in Meine ist Prokura erteilt.

Gifhorn, den 1. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht II.

Dirschau. In unser Handelsregister Abteilung B ist bei der unter Nr. 8 eingetragenen, in Dirschau domizilierten Aktiengesellschaft in Firma »Ceres-Zuckerfabrik Dirschau« am 10. Februar 1904 eingetragen worden, dass der Königliche Baurat Heinrich Schmidt aus Danzig verstorben und an seiner Stelle der Bürgermeister Ludwig Eichhart aus Dirschau zum Vorstand der Gesellschaft bestellt ist.

Dirschau, den 10. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Bernstadt, Schl. In unserem Handelsregister B ist heute bei der unter Nr. 1 eingetragenen Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Bernstadt eingetragen worden, dass an Stelle des verstorbenen Hans Furbach der Fabrikdirektor Paul Handtmann zu Bernstadt zum Vorstandsmitglied bestellt ist.

Amtsgericht Bernstadt i. Schl., 31. Januar 1904.

Seesen. In das Handelsregister für Aktiengesellschaften Fol. 15 ist bei der dort eingetragenen Firma »Aktienzuckerfabrik» zu Seesen« am heutigen Tage folgendes eingetragen:

Laut Aufsichtsratsprotokoll vom 23. März 1903 ist an Stelle des ausgeschiedenen Vorstandsmitglieds Kammerherrn von Petersdorff-Campen der Rittergutsbesitzer A. von Petersdorff-Campen zu Kirchberg und laut Aufsichtsratsprotokoll vom 28. Oktober 1903 an Stelle des verstorbenen Vorstandsmitglieds Chr. Düerkop zu Unterpanshausen der Landwirt C. Weinhausen zu Herrhausen in den Vorstand gewählt.

Seesen, den 11. Dezember 1903.

Herzogliches Amtsgericht.

Huwald.

Inowrazlaw. Im Handelsregister Abteilung B Nr. 6, betreffend die Firma Aktiengesellschaft Zuckerfabrik Tuczno in Tuczno, ist heute folgendes eingetragen worden:

Das Grundkapital ist um 400 000 Mark erhöht und beträgt jetzt 1 000 000 Mark.

Die Akten werden zum Betrage von 1030 Mark pro Stück ausgegeben.

Inowrazlaw, den 10. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Leipzig. In das Handelsregister ist heute eingetragen worden:

2) auf Blatt 8386, betr. die Firma Rudolf Lauch in Leipzig: In das Handelsgeschäft ist eingetreten der Kaufmann Albert Bruno Heinrich Prengel in Leipzig. Die Gesellschaft ist am 1. Februar 190 errichtet worden. Die Prokura der Minna Hedwig Else verehel. Taubenheim, geb. Wostratzky, in Leipzig ist erloschen. Die Beschränkung der Prokura des Theodor Richard Feller in Leipzig fällt weg.

Leipzig, am 4. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht. Abt. II B.

Musterregister.

In das Musterregister wurde eingetragen:

Nr. 3924. Firma Gebrüder Lehmann in Niedersedlitz, ein Packet, versiegelt, angeblich enthaltend 5 Stück Drageebären, 3 Stück Drageetonpfeifen, 3 Stück Drageschneckenhäuser, 10 Stück Dragemalzkaffeebohnen, 3 Stück Malzextraktpastillen, 3 Stück Drageehimbeeren, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 89—115, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 4. Januar 1904, nachmittags 3 Uhr 10 Minuten.

53 f. 217558. Zucker-, Chocolade-, Marzipan- und Gipsgegenstände mit eingeformten Kartonstreifen zum Aufstellen. Wilhelm Jentsch, Dresden, Bautzner Str. 31. 22. 12. 03. I. 4831.

53 f. 217571. Puppe aus Chocolade oder ähnlicher Masse, bestehend aus Kopf und Rumpf, die auf einem zur Aufnahme einer Stimme bestimmten Hohlkörper befestigt ist. F. Ad. Richter & Cie. Rudolstadt. 15. 1. 04. R. 13270.

53 f. 217721. Massive Nachbildung eines Essgegenstandes aus essbarem Material mit einem innern, in genussfertige Teile zerlegbaren Kern. Hartwig & Vogel, Dresden. 12. 12. 03. H. 2274.

Konkurse.

Saalfeld, Saale. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Richard Fuchs in Saalfeld a. S., Inhabers der Firma Richard Fuchs daselbst, ist heute nachmittags 5 Uhr Konkurs eröffnet. Verwalter: Kaufmann Paul Meysel in Saalfeld. Offener Arrest mit Anzeige- und Anmeldefrist bis zum 8. März 190 Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin: Donnerstag, den 17. März 1904, vormittags 10 Uhr.

Saalfeld, den 18. Februar 1904.

Der Gerichtsschreiber Herzogl. Amtsgericht. Abt. II

Johanngeorgenstadt. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl Wilhelm Neubert in Johanngeorgenstadt wird heute, am 10. Februar 1904, mittags 12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Lokalrichter Adolph Elsner hier. Anmeldefrist bis zum 2. April 1904. Wahltermin am 7. März 1904, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin

Digitized by Google

18. April 1904, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 12. März 1904.

Königliches Amtsgericht Johanngeorgenstadt.

Augsburg. Das K. Amtsgericht Augsburg hat mit Beschluss vom 19. Februar 1904, vormittags 9¼ Uhr, das Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Johann Scharrer in Oberhausen, Schmiedstr. 8, eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Pollitz hier. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 9. März 1904 ist erlassen. Forderungen sind bis 9. März 1904 beim Gericht anzumelden. Erste Gläubigerversammlung sowie allgemeiner Prüfungstermin am Freitag, den 18. März 1904, vormittags 9 Uhr, im diesgerichtlichen Sitzungssaal Nr. II, links parterre.

Augsburg, den 19. Februar 1904.

Der Gerichtsschreiber des K. Amtsgerichts.

Wernigerode. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters und Konditors Ferdinand Brandes zu Ilsenburg ist heute nachmittag 4¾ Uhr das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Heinrich Lippelt in Ilsenburg. Offener Arrest mit Anzeigepflicht und Frist zur Anmeldung von Konkursforderungen bis zum 5. März 1904. Erste Gläubigerversammlung am 25. Februar 1904, vormittags 9½ Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 17. März 1904, vormittags 9½ Uhr,

Wernigerode, den 3. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Das **Warenzeichengesetz** vom Jahre 1894 ist nunmehr fast zehn Jahre in Kraft und wird die Verlängerung des ersten Warenzeichens demnächst fällig. Die Verlängerung auf weitere zehn Jahre kostet nach der gesetzlichen Bestimmung nur Mk. 10.— an amtlichen Gebühren. Bekanntlich können Reichs-Warenzeichen von zehn zu zehn Jahren auf unbegrenzte Dauer verlängert werden, sofern die Verlängerungsgebühr rechtzeitig eingezahlt wird. Geschieht dies nicht, so verfällt das häufig überaus kostbare Zeichen ersatzlos. Eine spätere Zahlung mit Strafgebühr ist gesetzlich ausgeschlossen. (Patentbureau Reichau & Schilling, Berlin 7.)

Haselnussernte der Türkei 1903. Die Haselnussernte des Jahres 1903 war in der Türkei besser als im Vorjahre. Der Gesamtertrag wird auf 40000 Kantar geschätzt (das Kantar = 44 türkische Oka zu 1,283 kg). Im einzelnen belief sich das Ernteergebnis in Kerasunt auf 170000 Kantar, in Trapezunt auf 40000 Kantar, in Orduh auf 20000 Kantar und in Tripolis auf 10000 Kantar.

Von der Ernte sollen bereits 75 Prozent zur Verladung gelangt sein.

Was die Preise anlangt, so betrugen dieselben bei Beginn 5¼ bis 5½ Piaster per Oka und sind allmählich auf 6¼ Piaster gestiegen, welcher Betrag sich noch heute behauptet.

(Bericht des Kaiserlichen Generalkonsulats in Konstantinopel vom 9. Januar 1904.)

Die Handelskammer in Altona berichtet:

Der von dem Zoll- und Steuer-Ausschusse der Kammer als Grundlage für weitere Verhandlungen mit Vertretern anderer Handelskammern ausgearbeitete Entwurf eines Gesetzes betreffend die Vergütung des Mandelzolles bei der Ausfuhr mandelhaltiger Fabrikate bildet nebst dem Entwurfe einer Ausführungsverordnung des Bundesrats die Genehmigung der Kammer, die damit den Export-Marzipanfabriken eine Zollerleichterung nach Art der den Cacaofabriken bereits gewährten auf dem Wege der Gesetzgebung zu verschaffen hofft, nachdem der zu dem gleichen Zwecke im Verwaltungswege bewilligte Veredelungsverkehr, der damit verbundenen Kontrollmassregeln halber, sich als wenig zweckdienlich erwiesen hat.

Stollwerck Brothers Ltd. in London. Mit einem Kapital von 100000 £ ist nunmehr unter dieser Firma auch das Londoner Geschäft der Firma Gebr. Stollwerck in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden.

Tangermünde, 24. Februar. Die Schemallecksche Motorenfabrik, an deren kurze Existenz so manche Geschäftsleute wegen der bei dem Zusammenbruch erlittenen Verluste mit Wehmut zurückdenken, ist vor einiger Zeit von einem Konsortium angekauft und wird zu einer Chocoladen- und Bonbon-Fabrik eingerichtet. Der Betrieb soll voraussichtlich bereits im Mai d. Js. beginnen.

Es handelt sich hier anscheinend um die von der Zuckerraffinerie Fr. Meyer & Sohn projektierte Fabrik.

Wien. Victor Schmidt ist als Gesellschafter der Firma Victor Schmidt & Söhne, Kanditenfabrik, hier, IV., Weyringergasse 30, ausgeschieden. (K.)

Celle (Hann.). In der Waffelfabrik der Trüllerschen Nahrungsmittelfabriken entstand dieser Tage ein Feuer, das einen Schaden von etwa 2000 Mark verursachte. (K.)

Berlin. Die Firma Berliner Honigwerke Hugo Kast, hier, ist erloschen. (K.)

Darmstadt. Dem Herrn Fritz Eichberg, hier, Inhaber der Firma »Chocoladenhaus F. Eichberg«, Ernst-Ludwigstrasse 6, wurde die Berechtigung erteilt, neben dem Wappen eines Grossh. Hessischen auch dasjenige eines Kaiserlich russischen Hoflieferanten führen zu dürfen. (K.)

Dresden. Auf der in Berlin stattgehabten Kochkunst- und fachgewerblichen Ausstellung des deutschen Gastwirtsverbandes wurde die hiesige Firma Hartwig & Vogel mit der preussischen Staatsmedaille und mit dem grossen Preis des deutschen Gastwirtsverbandes ausgezeichnet. (K.)

Hannover. Die Firma Hannoversche Marzipan- und Zuckerwarenfabrik Steiner & Cropp ist erloschen. (K.)

Regensburg. Die Firma Georg Hübsch, Bonbonsfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Berlin. Die Firma Siegmund Meyersohn, Berliner Zuckerwarenfabrik Berolina, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Warenzeichen stellen nach der allgemeinen Volksauffassung, seien es nun Bildzeichen oder Wortzeichen, eine Erfindung dar, deren Besitz dem Erfinder gebührt. Anders aber verhält es sich nach dem Warenzeichengesetz vom Jahre 1894.

Während nämlich nach dem Patent- und Gebrauchsmustergesetz niemand für sich unberechtigterweise die Erfindung eines anderen beanspruchen kann, darf man ein fremdes Warenzeichen einfach rauben und gegen den Willen des Erfinders für sich eintragen lassen. So hat unter dem 9. Januar 1904 die II. Warenzeichenabteilung des Kaiserlichen Patentamtes entschieden. Das an Lücken und Fehlern so reiche Warenzeichengesetz macht sich also wieder einmal in dieser Beziehung höchst unangenehm bemerkbar; denn gegen Gesetze giebt es bekanntlich keine andere Abhilfe als deren Abschaffung. Damit hat es aber noch lange Weile und deshalb dürfte es für jeden Geschäftsmann angezeigt sein, seine neuen Schutzmarken schleunigst eintragen zu lassen, ohne sie zuvor der Konkurrenz zu zeigen. (Patentbureau Reichau & Schilling, Berlin 7.)

Digitized by Google

Nordhausen. Das an der Sunderhäuser Chaussee ca. 15 Morgen grosse Bauterrain des Herrn Rentner Ludwig Hempel, Sondershausen, ist an den Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikant Herrn Fr. Herm. Steffens hierselbst verkauft worden. Die Uebernahme erfolgte am 1. Februar d. J. Es soll, wie verlautet, die Errichtung einer grösseren Fabrik in Aussicht genommen sein.

Posen. Der ständige Ausschuss der Handelskammer hielt am 21. vor. Monats eine Sitzung ab, der eine Vollversammlung folgte.

Der Ausschuss wählte zuerst den Kaufmann J. Friedlaender-Posen zum Mitglied des Bezirks-Eisenbahnrats Bromberg und den Syndikus Dr. Hampke zu seinem Stellvertreter. Der Ausschuss beschloss wegen Detarifierung von Rosskastanien als eines sehr geringwertigen Futtermittels die erforderlichen Schritte zu tun. Sodann wurde über die Missstände verhandelt die sich aus dem Mangel einer Regelung des Verkehrs mit Nahrungs und Genussmitteln und aus der jetzigen Kontrolle dieses Verkehrs entwickelt haben; es wurde beschlossen, unter Aufrechterhaltung der früher von der Handelskammer zur Abstellung dieser Missstände gemachten Vorschläge noch einen Teil der von der Handelskammer zu Darmstadt in einer Denkschrift gegebenen Anregungen zu unterstützen. Dabei nahm man davon Kenntnis, dass der Polizei-Präsident auf einen Antrag der Handelskammer sich bereit erklärt hat, in allen zweifelhaften Fällen, in denen vom Polizeichemiker eine Nahrungsmittelfälschung festgestellt worden ist, bevor die Sache zur weiteren Verfolgung an die Staatsanwaltschaft abgegeben wird, das Gutachten der Handelskammer zu hören, im besonderen darüber, ob angenommen werden kann, dass der Zuwiderhandelnde in Wahrung anerkannter Handels- und Geschäftsgebräuche bona fide gehandelt habe.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Stellenvermittelungs-Bureau für Bäcker, Schneider, Friseure, Hotel-Personal im Auslande. Briefen ist Mk. 1.— beizufügen.

70 Cleveland Street, Euston Road, London W.

Mannheim.

Im »Pfälzer Hof«, beste Lage der Stadt, ist ein

Laden

100 □ Meter, für Zuckerwaren-Geschäft sehr geeignet, per 1. April zu vermieten. Näheres durch den Mitbesitzer **Gustav Kramer,** Kaiserweg 18, Mannheim.

Chocoladenfabrik für Breslau gesucht.

Ein seit **vielen** Jahren in Breslau **sehr gut** eingeführter Vertreter der Chocol.- u. Zuckerwarenbranche sucht ebensolche Firma, **leistungsfähig,** für den hiesigen Platz zu übernehmen. Kaution bis zu 20 Mille vorhanden. Offerten unter **E. 212** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Breslau.**

2 bess. geb. junge Mädchen s. z. 1. April Stellung in Konditorei. Offerten unter **H. 880 P.** an **Haasenstein & Vogler A. G., Hannover.**

Centralblatt für die Zuckerindustrie.

(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Eine demnächst in Betrieb kommende Fabrik von

Vollmilchpulver

sucht dauernd grössere Abnehmer. Das nach patentiertem Verfahren gewonnene Produkt ist im Gegensatz zu allen bekannten Marken

geruchlos und dauernd haltbar.

Offerten sub **D. H. 501** an den Verlag des Gordian.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Digitized by Google

Künstler-
Reklamekarten
(Serien)

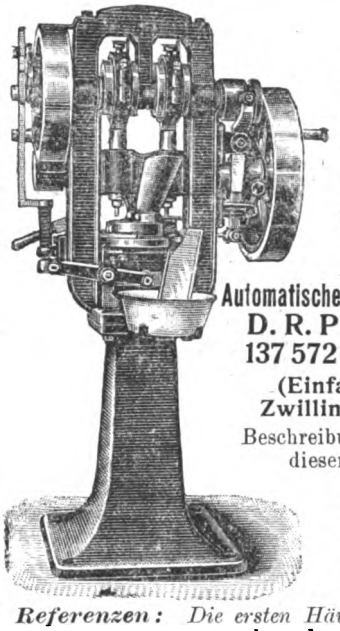
Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Fehr & Wolff, Act.-Ges. Hebeschwerdt, Schl.
Zweig-Fabriken in Oesterreich.

Neuheiten in Packungen
aus Holzspan und Karton
für Schokoladen-Zigarren,
Kanditen und andere
Zuckerwaren.

Zur Messe in Leipzig:
Reichshof, I. Obergeschoss
Platz 62 b.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von
Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel
empfehlen wir unsere



Automatische Tabletten-Maschine
D. R. P. 137 572 „Ideal"
(Einfaches und Zwillingssystem).
Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft
Berlin S.O.
Oranienstrasse No. 21.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION
D. R. PATENT
liefern als Spezialität
QUIRI & Co.
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)
15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**
Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere
Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen
Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
. . . . . **München.** . . . . .

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 214.** Hamburg, 20. März 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

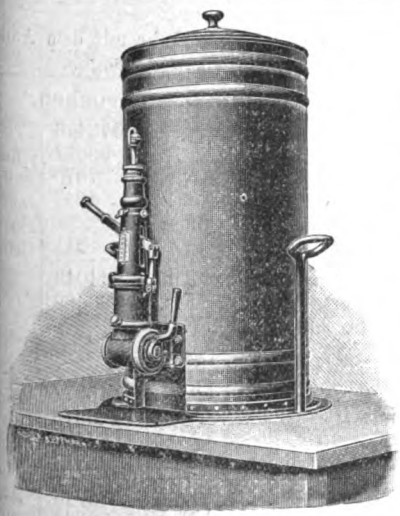
liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,

sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Cacao- und Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade. zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 214:

Die französische Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. Deutsche Kolonialfirmen. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die französische Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie

im Jahre **1902.**

A. Einfuhr.

1. Cacaobohnen in Schalen.

	Netto-Gewicht in Kilo	
England	376391	
Portugal	178934	
Englische Besitzungen in Afrika	516268	
Vereinigte Staaten	449818	
Colombien	2648031	
Venezuela	7625563	
Brasilien	6057372	
Ecuador	4043735	
Engl. Besitz. i. Amer. (ausg. Nord-)	8561791	
Haiti	2195732	
San Domingo	4600299	
Kuba und Porto Rico	186302	
San Thomé	223980	davon
Andere fremde Länder	612856	entfallen
Martinique	777153	auf den
Guadeloupe	508663	Spezial-
Andere französische Besitzungen	117681	handel:
Zusammen . . . . Kilo	39680569	19261438
im Werte von . . Frs.	69440996	33707517

(Frs. 1,75 pro Kilo).

2. Cacaobohnen, gebrochen.

Niederlande	172496	
Schweiz	58617	davon
Andere fremde Länder	7870	entfallen
Guadeloupe	4247	auf den
Andere französische Besitzungen oder Schutzländer	811	Spezial- handel:
Zusammen . . . . Kilo	244043	22943
im Werte von . . Frs.	693082	65153

(Frs. 2,84 pro Kilo).

3. Cacaobutter.

England	15877	davon ent-
Niederlande	126372	fallen auf
Schweiz	37477	d. Spezial-
Andere fremde Länder	4319	handel:
Zusammen . . . . Kilo	184045	17519
im Werte von . . Frs.	522688	49765

(Frs. 2,84 pro Kilo).

4. Chocolade.

Niederlande	21713	
Belgien	26233	davon
Schweiz	3178286	entfallen
Andere fremde Länder	29068	auf den
Zollfreies Gebiet	26447	Spezial
Frz. Besitzungen u. Schutzländer	1939	handel:
Zusammen . . . . Kilo	3283686	829986
im Werte von . . Frs.	9851058	2489958

(Frs. 3,— pro Kilo).

Digitized by Google

5. Biskuits, gezuckert.

England	1214182	
Deutschland	19139	
Belgien	116834	davon
Schweiz	5885	entfallen
Andere fremde Länder	5567	auf den
Kolonien und Schutzländer	613	Spezial-
Zusammen . . . Kilo	1362220	handel:
im Werte von . . Frs.	1838799	1123134
(Frs. 1,35 pro Kilo).		1516231

6. Konfitüren aus Zucker und Mehl.

England	773821	
Schweiz	12373	
Griechenland	9506	
Türkei	77039	davon
Englisch Ost-Indien	7804	entfallen
Vereinigte Staaten	11339	auf den
Andere fremde Länder	30767	Spezial-
Frz. Besitzungen u. Schutzländer	5756	handel:
Zusammen . . . Kilo	928405	145429
im Werte von . . Frs.	1021246	159972
(Frs. 1,10 pro Kilo).		

7. Sirup und Bonbons.

England	99323	
Deutschland	12491	
Belgien	3560	
Schweiz	206668	
Spanien	8064	
Oesterreich-Ungarn	22015	
Italien	9328	
Griechenland	6051	
Türkei	26315	davon
Andere fremde Länder	6010	entfallen
Algier	2039	auf den
Martinique	1059	Spezial-
Frz. Besitzungen u. Schutzländer	1072	handel:
Zusammen . . . Kilo	403995	287699
im Werte von . . Frs.	706991	503473
(Frs. 1,75 pro Kilo).		

B. Ausfuhr.

1. Cacaobohnen in Schalen.

England	2194418	
Deutschland	6440950	
Niederlande	2804582	davon
Belgien	984462	entfallen
Schweiz	3076450	auf den
Andere fremde Länder	947677	Spezial-
Frz. Besitzungen u. Schutzländer	9539	handel:
Zusammen . . . Kilo	16458078	12630
im Werte von . . Frs.	28801637	22103
(Frs. 1,75 pro Kilo).		

2. Cacaobohnen, gebrochen.

Fremde Länder	17923	davon entfallen auf d. Spezialhdl.:
Kolonien und Schutzländer	3180	
Zusammen . . . Kilo	21103	1797
Im Werte von . . Frs.	59933	5103
(Frs. 2,84 pro Kilo).		

3. Cacaobutter.

Belgien	10809	
Schweiz	11816	
Andere fremde Länder	15646	davon entfallen auf d. Spezialhdl.:
Zusammen . . . Kilo	38271	17354
im Werte von . . Frs.	108690	49285
(Frs. 2,84 pro Kilo).		

5. Chocolade.

England	2159799	
Deutschland	45301	
Belgien	332582	
Türkei	41603	
Egypten	55135	
Vereinigte Staaten	13389	
Uruguay	95929	
Argentinien	100080	
Andere fremde Länder	183752	davon
Algier	393087	entfallen
Tunis	95658	auf den
Cochinchina	54001	Spezial-
Andere Kolonien u. Schutzländer	90321	handel:
Zusammen . . . Kilo	3660637	434937
im Werte von . . Frs.	10981911	1304811
(Frs. 3,— pro Kilo).		

6. Biskuits, gezuckert.

England	46984	
Deutschland	33934	
Niederlande	13655	
Belgien	145661	
Schweiz	140484	
Türkei	28866	
Andere fremde Länder	175136	
Algier	189899	
Senegal	701506	davon
Französisch-Westafrika	68489	entfallen
Madagaskar und Umgebung	75834	auf den
Cochinchina	47222	Spezial-
Andere Kolonien u. Schutzländer	64891	handel:
Zusammen . . . Kilo	1732561	1359744
im Werte von . . Frs.	2338957	1835654
(Frs. 1,35 pro Kilo).		

7. Konfitüren aus Zucker und Mehl.

England	263923	
Belgien	90028	
Türkei	172888	
Egypten	73991	
Vereinigte Staaten	188533	
Andere fremde Länder	144585	
Algier	78900	davon
Madagaskar und Umgegend	98184	entfallen
Réunion	50128	auf den
Cochinchina	255269	Spezial-
Andere Kolonien u. Schutzländer	74601	handel:
Zusammen . . . Kilo	1491030	709825
im Werte von . . Frs.	1640133	780808
(Frs. 1,10 pro Kilo).		

8. Sirup und Bonbons.

England	163137	
Deutschland	30588	
Belgien	93756	
Schweiz	53490	
Spanien	15254	
Türkei	64677	
Egypten	65635	
Vereinigte Staaten	35531	
Brasilien	43842	
Argentinien	45658	
Chile	21484	
Andere fremde Länder	185320	
Algier	414263	
Tunis	27106	davon
Senegal	56365	entfallen
Französisch-Westafrika	15487	auf den
Madagaskar und Umgebung	37218	Spezial-
Andere Kolonien u. Schutzländer	57245	handel:
Zusammen . . . Kilo	1426056	1289747
im Werte von . . Frs.	2495598	2257057
(Frs. 1,75 pro Kilo).		

Digitized by Google

4. Cacaoschalen.

			davon entfallen auf d. Spezialhdl.:
Niederlande		76742	
Andere fremde Länder		10417	
Zusammen	Kilo	87159	87159
im Werte von . .	Frs.	8716	8716

(Frs. 0,10 pro Kilo).

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1904.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaobohnen	2662700	2537600	2754400
Es kamen im Januar aus:			
Portugal	838500	679900	852900
Ecuador	658500	607700	582000
Brasilien	383400	373100	444600
Dominic. Republik	323400	270500	163700
Kuba, Portorico	205900	219500	183700
Brit. Westindien u. s. w.	115600	147700	158500
Britisch-Westafrika	104800	201200	86700
Venezuela	72800	89100	112500
Deutsch-Westafrika	72000	93300	77000
Ceylon	15900	19000	9600
Grossbritannien	8900	10300	10000
Niederl. Indien u. s. w.	8600	19300	113900
Niederlande	2700	11900	97100
Frankreich	2200	300	26000
Columbien	2100	7500	7700
Cacaobohnen gebrannt	wurden	nicht eingeführt.	
Cacaobutter	1300	700	400
Cacaopulver aus den Niederlanden.	27100	42000	41200
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	300	800	200
Es kamen im Januar aus:			
Niederlande	300	800	100
Schweiz	—	—	100
Chocolade	27800	32900	21700
Im Januar kamen aus:			
Schweiz	23300	25100	14700
Frankreich	2800	6400	6000
Chocoladensurrogate	wurden nicht eingeführt.		
Konditorelwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	6100	5500	4600
Im Januar kamen aus:			
Frankreich	1900	2000	1700
Schweiz	1100	1100	1100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	50500	86300	74000
Im Januar kamen aus:			
Frankreich	9800	8700	9300
Grossbritannien	9700	9500	10700
Schweiz	5800	40200	24500
Mandeln, getrocknet	754000	525300	698900
Im Januar kamen aus:			
Italien	485000	350200	595400
Marocco	133700	51100	39900
Frankreich	63500	81300	36900
Spanien	51200	32400	16800

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Vanille	24200	26400	13300
Im Januar kamen aus:			
Madagaskar	11800	16700	1100
Französisch-Australien	11100	8200	10800
Frankreich	1300	1400	1200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	9402400	11671100	4576300
Im Januar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	6928800	8626100	2161500
Oesterreich-Ungarn	1027400	1325700	1387200
Serbien	901400	1149000	693500
Italien	107600	123200	39000
Niederlande	62800	195500	74800
Belgien	57500	69600	32900
Frankreich	18500	74800	126500
Honig, auch künstlicher	220700	345000	196500
Im Januar kamen aus:			
Kuba, Portorico	91700	55300	28900
Chile	40100	158000	103000
Mexiko	25300	26000	13500
Verein. Staaten v. Amerika	21000	45700	24300

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaoschalen	19500	75300	20500
Niederlande	19300	74900	20500
Cacaobutter	108800	114300	95500
Cacaopulver	12100	11200	7000
Im Januar gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	1500	1600	2100
Schweden	800	2400	400
Cacaomasse	32000	32800	18500
Im Januar gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	12900	13300	17200
Niederlande	11500	17600	500
Chocolade	12800	31800	43100
Im Januar empfingen:			
Grossbritannien	2000	18500	20000
Verein. Staaten von Amerika	700	2200	7800
Chocoladensurrogate	1500	300	400
Davon erhielten im Januar:			
Oesterreich-Ungarn	1000	100	100
Russland	100	100	200
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	19500	29000	27500
Davon gingen im Januar nach:			
Grossbritannien	15400	21000	15700
Britisch-Südafrika	1200	2100	900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	96000	106900	104800
Im Januar gingen nach:			
Grossbritannien	14800	18100	16400
Niederlande	12200	5500	3000
Dänemark	8300	6700	5400
China	4300	6500	4100
Niederländ.-Indien u. s. w.	3900	5000	5400
Oesterreich-Ungarn	3500	4300	3400
Britisch-Malakka	2300	7200	—
Britisch-Südafrika	1800	2400	1100
Mandeln nach Grossbritannien.	300	3800	1400

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Honig, auch künstlicher	9700	69200	13200
Im Januar gingen nach:			
Niederlande	600	400	10400
Frankreich	100	100	100
Freihafen Hamburg	—	55800	—
Vanille	400	300	400
Es gingen im Januar nach:			
Russland	200	200	200
Oesterreich-Ungarn	100	100	100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	16800	22100	13500
Im Januar erhielten:			
Schweiz	400	11200	300
Grossbritannien	200	700	200

Deutsche Kolonialfirmen in Cacaoländern.

An Hand des Kolonial-Handels-Adressbuches wollen wir einmal die Pflanzungsgesellschaften, die Handelsfirmen und Erwerbsgesellschaften bekannt geben, die in Kamerun, Togo und Samoa in mittelbarem oder unmittelbarem Zusammenhange mit der Cacaobohnenproduktion stehen. Sie können manchem, hüben oder drüben, vielleicht zur Anknüpfung von Verbindungen dienen.

Kamerun.

a) Pflanzungsgesellschaften.

Sitz: Berlin.

Bolifamba-Pflanzung, G. m. b. H., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1901. Kapital: 400 000 Mk. Geschäftsführung: Max Zitzow, Berlin. Pflanzungsleiter: Arnold Meissner, Bolifamba. — Pflanzung: Bolifamba (Cacao, Kautschuk).

Ekona-Pflanzung, G. m. b. H., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1901. Kapital: 600 000 Mk. Geschäftsführung: Max Zitzow, Berlin. Pflanzungsleiter: H. Rehbein, Ekona. — Pflanzung: Ekona (Cacao, Kautsckuk).

Koke-Pflanzung, G. m. b. H., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1901. Kapital: 600 000 Mk. Geschäftsführung: Max Zitzow, Berlin. Planzungsleiter: C. Eunike, Koke. — Pflanzung: Koke (Cacao, Kautschuk).

Lisoka-Pflanzung, G. m. b. H., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1901. Kapital: 600 000 Mk. Geschäftsführung: Max Zitzow, Berlin. Pflanzungsleiter: Conrad Zwingenberger, Lisoka. — Pflanzung: Lisoka (Cacao, Kautschuk).

Kautschukpflanzung »Meanja«, A.-G., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1903. Kapital 1 000 000 Mk. Vorstand: Max Zitzow, Berlin. Pflanzungsleiter: Leo Treichel, Meanja. Pflanzung: Meanja (Cacao, Kautschuk).

Molyko-Pflanzung, G. m. b. H., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1901. Kapital: 400 000 Mk. Geschäftsführung: Max Zitzow, Berlin. Pflanzungsleiter: Hugo Stolzenburg, Molyko. Pflanzung: Molyko (Cacao, Kautschuk).

Pflanzungs-Gesellschaft »Soppo«, G. m. b. H., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1898. Kapital: 500 000 Mk. Geschäftsführung: Dr. Esser, Berlin. Pflanzungsdirektor: Otto Volley, Soppo. — Pflanzungen: Soppo (Cacao), Zwingenberger-Hof (Kautschuk).

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria«, A. G., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1897. Aktienkapital: 3 000 000 Mk. Obligationen: 1 000 000 Mk. Vorstand: Dr. jur. Esser, Berlin. Stellvertretender Vorstand: Hermann Dingeldey, Berlin, W. van de Loo, Victoria. — Pflanzungen: Victoria, Limbe-Boujongo-Pflanzung, Buana-Soppo-Pflanzung Ngeme-Ebongo-Pflanzung, Bota-Krater-Pflanzung, Bussumbu-Pflanzung (Cacao- und Kautschukkulturen).

Sitz: Dessau.

Plantage »Oechelhausen«. Gegr. 1898. Kapital: 400 000 Mk. Besitzer: Generaldirektor Dr. W. v. Oechelhäuser, Dessau, und Hofrat Dr. A. v. Oechelhäuser, Karlsruhe. Pflanzungsleiter: Otto Koethe. Pflanzung: Oechelhausen bei Isongo (Cacao).

Sitz: Hamburg.

Deutsche Kamerun-Gesellschaft m. b. H. Gegr. 1902. Kapital: 500 000 Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Heinrich Randad in Hamburg.

Jantzen & Thormählen, Gr. Reichenstrasse 25—33, linker Flügel II. — Pflanzung: Mukonje-Pflanzung bei Mundame (Cacao, Kautschuk).

Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft, D. K. G., Gr. Reichenstr. 25—33. Geschäftsführung: A. Woermann, Eduard Woermann, C. F. W. Jantzen, Johs. Thormählen, Hamburg. Leiter: C. Ledermann, Bimbia; A. Matzen, N'Bamba, M. Werner, Mabeta. — Pflanzung: Bimbia (Cacao, Kautschuk), N'Bamba (Cacao).

Linnel & Co. Geschäftsführung: Ernst Kraft, Hamburg. — Pflanzung: Debundscha (Cacao).

Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft, D. K. G., Gr. Reichenstrasse 25—33, linker Flügel II. Gegr. 1899. Kapital: 1 100 000 Mk. Vorstand: Johs. Thormählen, Hamburg. Leiter: C. Eigen, Moliwe. — Pflanzung: Moliwe (Cacao, Kautschuk).

Plantagen-Gesellschaft Süd-Kamerun, G. m. b. H., Jungfernstieg 25. Gegr. 1901. Kapital: 160'000 Mk. Vorstand: F. H. Ruete, Hamburg. — Pflanzung: Plantage an den Campo-Fällen (Cacao).

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Bibundi«, A.-G., Gr. Reichenstr. 25—33, linker Flügel II. Gegr. 1897. Kapital: 2 100 000 Mk. Vorstand: Johs Thormählen, J. Weiler, Hamburg. Leiter: J. Weiler, Bibundi. — Pflanzungen: Bibundi (Cacao), Isongo (Cacao), Mokundange (Cacao).

Sitz: Stuttgart.

Soden-Scipio-Pflanzung. Staatsminister v. Soden, Exz. Leiter: Reinhold, Idenau-Sanje. — Pflanzung: Sanje bei Bibundi (Cacao).

Sitz: Kribi.

Pallotiner Mission. — Pflanzung: Kribi.

Sitz: Victoria.

Staatliche Versuchsplantage. Leiter: Dr. Strunck. — Pflanzung: Victoria.

b) Handelsfirmen und Erwerbsgesellschaften,

Sitz: Basel (Schweiz).

Baseler Missionsagentur. — Station: Duala.

Sitz: Berlin.

Baptisten-Missionsagentur, Berlin N., Wattstr. 18. — Stationen: Duala, Bonanjo, Bonakwasi.

Gesellschaft Nordwest-Kamerun, D. K. G., Kurfürstendamm 31. Direktoren: Adolph Bourjau, Robert Wyneken. — Stationen: Bangwa, Bali, Tinto, Bamenda, Nssanakang, Babong, Bamum, Abokum, Abonando, Basho, Kumba, Manjeme, Mundame, Duala.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Victoria«, A. G., Dorotheenstr. 49. Gegr. 1897. Aktienkapital: 3 000 000 Mk. Obligationen: 1 000 000 Mk. Vorstand: Dr. jur. Esser, Berlin. Stellvertr. Vorstand: Herm. Dingeldey, Berlin, W. van de Loo, Victoria. — Stationen: Bali, Buea, Meanja. Molyko, Soppo, Victoria (Cacaohafen).

Sitz: Bremen.

Bremer Westafrika-Gesellschaft m. b. H. Gegr. 1900. Kapital: 200 000 Mk. Leiter in Kamerun: H. Muth, Kribi. — Stationen: Kribi, Neu-Bremen, Jaunde, Bane, Buli, Ngumba.

Digitized by Google

Sitz: Hamburg.

Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft, D. K. G., Hermannstr. 27 I. Gegr. 1896, in eine deutsche Kolonialgesellschaft umgewandelt 1903. Kapital: 2000000 Mk. Geschäftsführer: F. B. Clausen, E. O. Meyer, Hamburg. — Stationen: Kamerun-Distrikt: Akwa, Dido, Yebale, Belldorf, Bonandolo, Nyanga, Ndokoko, Ndokobeli, Bonaku, Quandorf, Josstown. Rio del Rey-Distrikt: Rio del Rey, Bamoso, Bonge, Ndian, Matuttu, Illoani, Lobe, Bela, Bakundu, Bavo, Isoky, Ekombes-Ndene, Kumba.

Deutsche Kamerungesellschaft m. b. H. Kapital: 500000 Mk. Bureau: Brodschrangen 15. Geschäftsführer: Heinrich Randad. — Stationen: Duala, Bonaku, Belldorf, Bassa, Hickory, Bonannan, Abo, Dibombari, Bonamune, Ndonga.

Gesellschaft Süd-Kamerun, D. K. G. Gegründet 1899. Kapital: 2 000 000 Mk. Direktorium: Dr. Scharlach, Vorsitzender, Hamburg, Nobelshof, Oberst Albert Thys, stellvertr. Vorsitzender, Brüssel. H. Münster-Schultz, stellvertr. Vorsitzender, Hamburg. A. Delcommune, Brüssel. Bürgermeister a. D. Hippolyt Lippens, Gent. Konsul Franz Philippson, Brüssel. A. Weber, Hamburg. Je zwei Direktoren sind zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt. Geschäftsführer: H. Schipmann, Hamburg. Leiter in Kamerun: Direktor Graf v. Schlippenbach, Melundu. Subdirektor: E. Lüdemann, Molundu. — Stationen: Ngoko, Nzimu, Molundu, Bomedali.

Hamburg-Afrika-Gesellschaft. m. b. H., Scholviens-Passage 9-10. Gegr. 1902. Direktor: H. Brettschneider jr., Hamburg. Stellvertr.: Eugen Fischer, Hamburg. — Stationen: Plantation, Campo, Kribi, Gross-Batanga, Jaunde, E'Boloa.

A. Küderling, G. m. b. H., Jungfernstieg 25. Geschäftsführer: F. H. Ruete, O. Schütte, Hamburg. — Stationen: Campo: Gross-Batanga, Bokumbe, Kribi, Plantation, Bakue, Benemapong, Bendem, Sambela, Mbindi, Neamoyong, Panemakoh, Molo ma säku.

A. & L. Lubcke. — Stationen: Klein-Batanga, Gross-Batanga, Campo, Dehane, Etima, Kribi, Lolodorf, Londji, Plantation, Jaunde.

L. Pagenstecher. — Stationen: Longji, Campo, Dehane, Gross-Batanga, Kribi, Lolodorf, Plantation, Jaunde, Joko.

Woermann & Co. — Stationen: Victoria: Bimbia, Duala: Malimba (Sannaga), Klein-Batanga: Longji, Kribi, Plantation: Gross-Batanga.

Sitz: Bristol.

R. & W. King., Redcliff Parade. — Stationen: Duala: Didodorf, Mungo, Wuri, Bassa, Bonandale, Malimba, Dibombari, Akwadorf, Nyanga.

Rider Son & Andrew, 4 Queen Square. — Stationen: Duala: Bonangando, Bonandale, Dibombari, Jabassi, Jibari, Mungo, Nkome, Wuri, Nyanga.

Sitz: Liverpool.

W. D. Woodin & Co., Ltd. — Stationen: Rio del Rey: Bongo, Moko, Macombi, Boa, Mokori, Matutu, Biphil, Krebendi.

The Ambas Bay Trading Co. Ltd. Stationen: Victoria: Bwinga, Bimbia, N'Geme, Tiko, Mundame.

Hatton & Cookson. — Stationen: Gross-Batanga: Boambi, Bodje, Kribi, Campo, Lobedorf.

Herschel & Co., Redcross Street 20. — Stationen: Duala: Hickory, Wuri.

John Holt & Co., Prince-Buildings-Dale Street 81. — Stationen: Duala: Ebunje, Hickory, Dibamba, Njanga, Wuri, Johann Albrechtshöhe, Yabiang, Bassa, Mungo, Bakoko, Abo, Mundame, Njanjedorf, Gross-Batanga, Plantation, Kribi, Loolotunga, Bopuka, Campo.

David Jones & Co., 43 Slater Street. — Stationen: Duala: Jebale, Ndoko, Bakeng, Jabassi, Dibumbari, Bonamoma, Benge, Balon, Bonamateke, Wuri, Njanga, Penda, Meang, Dibamba, Ndoko.

Sitz: Plantation.

Felix Krause. — Stationen: Plantation, Konja, Lolodorf, Asangana, Gotsibi, Jaunde.

Togo.

a) Pflanzungsgesellschaften.

Sitz: Berlin.

Deutsche Togogesellschaft, D. K. G., Taubenstr. 46. Gegr. 1902. Kapital: 750 000 Mk. Direktor: Bergassessor a. D. Hupfeld, Berlin. — Pflanzung: Agu bei Misahöhe (Baumwolle, Cacao, Kautschuk).

Kolonial-Wirtschaftliches Komitee., NW., Unter den Linden 40. — Pflanzung: Versuchspflanzung in Tove (Baumwolle).

Plantage »Kpeme«, G. m. b. H., Taubenstr. 46. Kapital 480 000 Mk. Geschäftsführer: Bergassessor a. D. Hupfeld. Leiter: Otto Woeckel, Kpeme bei Klein Popo. — Pflanzung: Kpeme (Cocos, Baumwolle).

Sitz: Bremen.

d'Almeida Brothers & Co., Vertr: M. Paul, Bremen. — Pflanzung: Klein-Popo (Liberia-Kaffee, Cocos, Kautschuk).

Cocosnuss-Plantagen-Gesellschaft »Lome«. — Pflanzung: Lome (Cocos).

J. K. Vietor. — Pflanzung: Klein-Popo (Lib.-Kaffee, Cocos, Kautschuk, Baumwolle).

Togo-Kaffee-Plantage. M. Paul. — Pflanzung: Adjido (Liberia-Kaffee).

Sitz: Klein-Popo.

Aite Ajavon. — Pflanzung: Klein-Popo (Cocos, Kaffee).

Creppy. — Pflanzung: Klein-Popo (Lib.-Kaffee).

Czicko d'Almeida. — Pflanzung: Klein-Popo (Lib. Kaffee).

Katholische Mission. — Pflanzung: Gridji (Lib. Kaffee).

Sitz: Lome.

Medeiros. — Pflanzung: Bagida (Cocos).

Olimpio. — Pflanzungen: Lome (Cocos).

Regierungs-Versuchsgarten. — Pflanzung: Lome.

b) Handelsfirmen.

Sitz: Berlin.

Deutsche Togogesellschaft, D. K. G., Taubenstr. 46. Gegr. 1902. Kapital: 750 000 Mk. Direktor: Bergassessor a. D. Hupfeld, Berlin. Leiter: Lachner, Lome. — Station: Lome.

Sitz: Bremen.

F. Oloff & Co. — Stationen: Lome, Bagida.

M. Paul, Vertreter für d'Almeida Brothers & Co. Station: Klein-Popo.

Bremer Faktorei, Friedr. M. Vietor Söhne. — Stationen: Lome, Agome-Palime, Kpandu.

J. K. Vietor. — Station: Klein-Popo.

Sitz: Hamburg.

Bödecker & Meyer. — Stationen: Lome, Agome-Palime, Kpandu.

Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft, D. K. Hermannstr. 27. Gegr. 1896, in eine Deutsche Kolonialgesellschaft umgewandelt 1903. Kapital 2 000 000 Mk. Geschäftsführer: F. B. Clausen, E. O. Meyer. — Stationen: Klein-Popo, Lome, Bagida, Porto Seguro, Togo, Anjrankofi, Affamdorf, Anfoi, Essa, Gadopo, Kpota, Assukope, Lome, Awewe, Agome-Klossu, Djegbo, Akonde, Sebe, Lakatakonje, Vokutimeh, Aklaku.

C. Goedelt. — Stationen: Lome, Klein-Popo, Agome-Palime.

E. Kentzler, Eimsbüttel, Marktplatz 6. — Station: Klein-Popo.

Liebau & Clasen, Brodschrangen 15. — Stationen: Lome, Klein-Popo.

Sthamer, Warncke & Co., Gr. Bleichen 22. — Station: Klein-Popo.

Digitized by Google

O. Wallbrecht, Vertr. v. Lind & Co., Hamburg. — Station: Lome.

Sitz: London.

F. & A. Swanzy. — Station: Lome.

Sitz: Atakpame.

Bern. d'Almeida. — Station: Atakpame.

Tom Dote. — Station: Atakpame.

Sitz: Klein-Popo.

Joseph Ajavon. — Station: Klein-Popo.

A. & C. d'Almeida. — Station: Klein-Popo.

Aguiar Brothers. — Station: Klein-Popo.

Sitz: Lome.

Luther & Seyfert. — Station: Lome.

Risch & Funk. — Station: Lome.

Olympio Brothers — Station: Lome.

Francisco Olympio. — Station: Lome.

Domingo. — Station: Lome.

Elias Halil. — Station: Lome.

Tschey. — Station: Lome.

Sitz: Kete-Kratschi.

Paul Hutter. — Station: Kete-Kratschi.

Sitz: Palime.

Patrick. — Station: Palime.

Samoa.

Handelsfirmen.

Sitz: Berlin.

Deutsche Samoa-Gesellschaft, D. K. G., Potsdamerstrasse 112. Gegr. 1902. Kapital: 500 000 Mk., erhöht durch Gen.-Vers.-Beschl. vom Mai 1903 auf 1 Million Mk. Vorsitzender des Aufsichtsrats: Kontreadmiral z. D. B. v. Werner, Coblenz. Vorstand: Ernst Ullmann, Berlin, R. Deeken, Apia.

Safata-Samoa-Gesellschaft, D. K. G., Schellingstr. 9. Gegr. 1893. Kapital: 500 000 Mk. Erster Vorsitzender des Aufsichtsrats: Admiral Thomsen, Exc., Kiel. Vorstand: W. Mertens, Direktor, Berlin, Schellingstr. 9. — Stationen: Saninoga, Safata, Apia.

Sitz: Hamburg.

Deutsche Handels- und Plantagengesellschaft der Südsee-Inseln zu Hamburg, A. G., Alsterdamm 3 Gegr. 1878. Kapital: 2 750 000 Mk. Vorstand: H. Meyer-Delius, Direktor, Hamburg; Fr. Burckhardt, stellvertr. Direktor, Hamburg. — Stationen: Apia, Eva, Aleipata, Falealili, Lefaga, Mulifanua, Matautu, Salaelua, Palauli, Faasaleleage.

Sitz: Birmingham.

The Samoa Estates Limited, 9 Bennet's Hill. Direktor: G. H. Maitland, Sekretär: W. E Aldrich.

Upolu Cacao Company Limited, 26 Waterloo Str. Direktoren: Walter Barrow, Birmingham; H. C. Sharpe, London; J. H. Twamly, London; F. H. Harmann, Apia; Sekretär: A. J. Cudworth.

Cacaomarkt.

Bericht vom 22. März 1904.

Wir könnten aus Nr. 213 des Gordian heute jeden Satz wörtlich abschreiben: was auf Seite 4051 am 2. März über die Lage des Bohnenmarktes gesagt worden ist, hat noch heute in allen Sätzen Gültigkeit. Die erste Hand in Lissabon und Bahia hält auf feste Preise, dagegen ist hin und wieder aus zweiter Hand etwas billiger zu kaufen gewesen.

Ueber **Bahia-Cacao** meldet man uns:

»Der Bahia-Markt zeigte infolge des Fehlens von Aufträgen eine grössere Nachgiebigkeit; Offerten gingen bis auf 52/9 bis 52/6 herunter; soweit bekannt geworden, haben jedoch auch hierzu grössere Abschlüsse nicht stattgefunden. In Frankreich sollen indessen ca. 2000 Sack fair ferm. Bahia zur Parität von 52/— cfr. gehandelt worden sein. Hiesige Käufer aber wollen nicht mehr als 51/6 für fair ferm. bewilligen. — Die Zufuhren im Monat Februar beliefen sich auf 13 400 Sack, so dass seit Mai 1903 bis ultimo Februar 1904 im Ganzen ca. 245 000 Sack zugeführt sind.« —

Es wird nützlich sein, wenn wir das Erntebild des Bahia-Cacaos einmal in Zahlen vorführen, damit die Fabrikanten, die sich nicht allzu reichlich versorgt haben, daran erinnert werden, dass die Haupternte, also die Zeit der grössten Zufuhren, einstweilen vorüber ist; die Monate März, April, Mai sind tote Monate.

Es kamen aus dem Innern in Bahia an:

	1902		1903		1904
Januar	17916		33207		35760
Februar	16498		20615		13400
März	5043	tote	8940	tote	
April	922		1286		Monate
Mai	6331	Monate	1842		
Juni	24204		11226		
Juli	28426		15050		
August	28426		20777		
September	34766		33706		
Oktober	38547		39781		
November	25558		34773		
Dezember	48305		38300		
	274942		259503		

Aehnlich so wie in und mit Bahia-Cacao liegen die Verhältnisse in und mit Thomé-Cacao. Die Preise sind in erster Hand seit vier Wochen ohne jede Aenderung und selbst die recht stillen letzten Wochen haben die Inhaber nicht veranlassen können, nachzulassen. England kauft stark weiter Thomé, allwöchentlich werden aus englischen Häfen starke Eingänge aus Lissabon gemeldet. Dem gegenüber stehen recht kleine neue Zufuhren in Lissabon, da die zwei ersten Märzdampfer nur 6750 Sack gebracht haben und der dritte und letzte auch nur 3000 bis 3500 Sack geladen haben soll. Die ganzen Märzzufuhren würden danach dann nur rund 10 000 Sack betragen. Da nun auch der Februar 9000 Sack weniger gebracht hat, als der Februar des vorigen Jahres, da der Vorrat in Lissabon klein ist (am 11. März lagen im Zollhause nur 42 377 Sack), so wird man bestätigen müssen, dass die heutige Preislage kerngesund heissen muss und dass die Erwartung eines Rückganges der Preise keine gesunde Grundlage hat. —

Digitized by Google

Die Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. März 1904 zeigen die folgenden Zahlen.

Es kamen an aus:

Lissabon	11954	Sack
Le Hâvre	3264	»
Afrika	1963	»
Bremen oder Bremerhaven	1774	»
Westindien	1692	»
Bahia	950	»
Liverpool	921	»
London	433	»
Marseille	400	»
Amsterdam	368	»
Southampton	344	»
Antwerpen	114	»
Bordeaux	70	»
Zusammen	24247	Sack

London, den 5. März 1904.

Am 5. ds. wird aus London berichtet, dass am Dienstag, den 8. ds., folgende Quantitäten Cacao in Auktion kommen:

927 Sack Ceylon
1572 » Grenada
1643 » Trinidad
5584 » Andere Sorten.

In der letzten Auktion wurden 3661 Sack Kolonienware und 1102 Sack Auslandsware zum Verkaufe angeboten. Die Nachfrage war etwas flau; es wurden nur 1938 Sack in und nach der Auktion zu allgemein früheren Preisen verkauft Trinidad, das etwas mehr Nachfrage zeigte, wurde fast ganz zu etwas festeren Werten losgeschlagen. Von West-Indischen Sorten war nichts angeboten. Andere Sorten waren flau und wurden zurückgezogen. Ceylon war vernachlässigt und stand in Käufers Gunsten. Es wurden verkauft:

1023	Sack	Trinidad	(Angeb. 1154 Sack)	zu 61—67	Mk.
12	»	Caracas	(» 32 »)	» 59	»
898	»	Ceylon	(» 2484 »)	» 48—81	»
5	»	Esmeralda		» 61	»
661	»	Afrika	} wurden zurückgezogen.		
34	»	St. Thomé			
370	»	Haiti			
23	»	Westküste Afrika			

Nach einer Aufstellung von M. G. Taulin hat der Cacaoumsatz in Le Hâvre folgenden Umfang im Monat Februar angenommen; ferner giebt er noch über den Lagerbestand einige Zahlen:

	Import Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Para	356	1550	10906
Trinidad	4650	4940	26366
Cote-Ferme	6210	6370	26541
Bahia	—	1220	11829
Haiti	3375	2170	8448
Guayaquil	1120	510	2063
Martinique	614	580	1861
Andere Sorten	12150	14250	33625
Total	28475	31590	121639
gegen 1903	33318	23160	129638

Die Gesamt-Ankünfte betrugen in Hâvre vom 1. Januar bis Ende Februar:

67916 Sack in 1904
78633 » » 1903

Die Gesamt-Verladungen dagegen in derselben Zeit waren:

67529 Sack in 1904
63340 » » 1903

Guayaquil-Cacao: Die Ankünfte der zweiten Hälfte Februar waren:

19500 Ztr. in 1904
23000 » » 1903
7500 » » 1902
12600 » » 1901
9900 » » 1900

Die Total-Ankünfte betrugen im ganzen bis heute:

75000 Ztr. in 1904
70500 » » 1903
31000 » » 1902
68100 » » 1901
46400 » » 1900

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von 2600 Sack, die Ankünfte übertrafen die des Vorjahres um 3800 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 3600 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 11820 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 9 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
39021	45617	17586	20719	6785	10322	45892	42830	58201
Auslandsware								
11501	13175	9272	9469	2607	2633	20134	34515	32307
50522	58792	26858	30188	9392	12955	65526	77345	90508

London, 12. März 1904.

Am Dienstag, den 15. ds., sind für die stattfindende Auktion angemeldet worden:

1625 Sack Grenada
834 » Ceylon
461 » Trinidad
1334 » Andere Sorten.

Die letzte Auktion brachte 11705 Sack Kolonienware und 520 Sack Auslandsware. Bei allgemein guter Nachfrage wurden in und nach der Auktion 9891 Sack zu regelmässigen Preisen verkauft. Trinidad verkaufte sich fast ganz zu früheren Werten; Grenada, woraus das Auktionsquantum zur Hälfte bestand, war anfangs fest, aber während die Auktion ihren Lauf nahm, schwächte diese Provenienz ab und ergab schliesslich für feine Sorten einen Preisfall von 1 bis 2 Mk., während andere Qualitäten fest blieben. Dominica erzielte volle Preise; andere West-Indische Sorten zeigten wenig Veränderung; fremde Provenienzen wurden meist zurückgezogen; Ceylon verkaufte sich zur Hälfte zu allgemein letzten Preisen. Es wurden verkauft:

2430	Sack	Trinidad	(Angeb. 2877 Sack)	zu 60—68	Mk.
238	»	Dominica	(» 267 »)	» 51—56	»
3	»	Jamaica	(» 12 »)	» 55	»
206	»	St. Lucia	(» 219 »)	» 52—60	»
26	»	St. Vincent	(» 50 »)	» 49—65	»
31	»	Costa Rica	(» 55 »)	» 52	»
1027	»	Ceylon	(» 2318 »)	» 40—82	»
6132	»	Grenada		» 50—59	»
7	Kst.	Madagaskar		» 74	»
3	Sack	Tabago	} wurden zurückgezogen.		
4	»	Seychelles			
42	»	Afrikaner			
34	»	Columbia			
139	»	Puerto Cabello			
100	»	Venezuela			
23	»	Brasilianer			

Die Anlieferungen der letzten Woche waren in London sehr gross und zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 6500 Sack; die Abladungen überschritten die des Vorjahres um 700 Sack, während der Lager-

Digitized by Google

bestand, der sich in dieser Woche um 5300 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 6000 Sack aufweist.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über die Bewegungen aller Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreiche während des Monats Februar der letzten zwei Jahre folgende Statistik:

	Import Februar	Engl. Konsum Februar	Export Februar
1904	tons 3252	1375	447
1903	» 1902	1422	592
	2 Monate	2 Monate	2 Monate
1904	tons 6552	3862	757
1903	» 5000	3045	951
Differenz	+ 1552	+ 817	— 194

Der Lagerbestand in transit im Vereinigten Konigreich war am 31. Februar:

5094 tons in 1904
5608 » » 1903
5903 » » 1902

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich während des Monats Februar und den ersten zwei Monaten der letzten drei Jahre folgende Aufstellung:

	Import Februar lb.	Engl. Konsum Februar lb.	Export Februar lb.	Lagerbestand Februar lb.
1904	981 706	945 599	30 958	100 000
1903	837 542	828 737	28 369	108 000
1902	734 734	732 662	67 792	86 000
	2 Monate	2 Monate	2 Monate	
1904	1 890 927	1 795 892	66 389	
1903	1 676 032	1 569 710	78 544	
1902	1 367 665	1 372 656	139 065	

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

43 255 Sack in 1904
43 800 » » 1903
43 990 » » 1902
28 940 » » 1901
30 081 » » 1900

Trinidad-Cacao: Der Totalexport vom 1. Oktober bis 25. Februar betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	21364	8263	22266	51893
1901—1902	30094	16306	23022	69422
1902—1903	38724	23711	46162	108597
1903—1904	22207	13861	38388	74456

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 10 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware	48560	48477	20615	22982	8003	11562	50684	42187	51693
Auslandsware	12139	13959	9798	10074	2695	2708	20158	34619	32075
	60699	62436	30413	33056	10698	14270	70842	76809	83768

London, den 19. März 1904.

Aus London wird berichtet, dass am Dienstag, den 22. ds., folgende Posten Cacao in Auktion zum Verkauf kommen:

954 Sack Ceylon
1348 » Trinidad
1987 » andere Provenienzen.

Die letzte Auktion brachte das kleine Angebot von 5279 Sack Kolonienware und 194 Sack anderen Sorten. Bei guter Nachfrage wurden 3574 Sack zu unveränderten Preisen verkauft. Trinidad war fest; Grenada durchschnittlich ebenfalls. Dominica hielt sich; andere Sorten waren flau und das kleine Angebot hierin wurde fast ganz zurückgezogen; Ceylon stand bei festen Preisen mehr in Nachfrage. Es wurden verkauft:

480 Sack Trinidad (Angebot 711 Sack) zu 60—64 Mk.
34 » Guayaquil (» 65 ») » 68 »
869 » Ceylon (» 2318 ») » 43—83 »
1916 » Grenada » 50—60 »
275 » Dominica » 53—54 »
34 » Jamaica
25 » Westküste Afrika
19 » Venezuela
110 » Afrikaner
} wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt zeigte eine lebhafte Tendenz, besonders für Ceylon, und schöne Geschäfte wurden zu festen Preisen abgeschlossen, z. B.

1800 Sack Ceylon zu 56—65 Mk.
40 » Afrikaner » 57 »
300 » Guayaquil » 67—80 »

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von 750 Sack. Die Anlieferungen waren nicht weniger als 7300 Sack kleiner als zu derselben Zeit im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1400 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Defizit von 12 500 Sack aufweist.

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der ersten Hälfte des Monats März betrugen:

26 500 Ztr. in 1904
21 000 » » 1903
13 500 » » 1902
19 500 » » 1901
11 200 » » 1900

Die Gesamtankünfte vom 1. Januar bis heute betragen:

101 500 Ztr. in 1904
91 500 » » 1903
44 500 » » 1902
87 600 » » 1901
57 600 » » 1900

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 11 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:	54255	59085	23351	26609	9107	12852	52539	47878	49626
Auslandsware:	12909	17093	10754	10364	2961	3295	19706	36876	31698
	67164	76178	34105	36973	12068	16147	72245	84754	81324

Ueber **Guayaquil-Cacao** berichten die Herren Reyre Frères & Cie., Paris, folgendes unter dem 4. März:

Im Februar haben die Cacaoankünfte in Guayaquil betragen:

40 500 Zentner { 37 000 Zentner Arriba, 2 500 » Balao, 1 000 » Machala }

gegen 41 750 Zentner im Februar 1903.

Das Ergebnis der ersten beiden Monate des Jahres stellt sich wie folgt:

74750 Ztr. im Jahre 1904
gegen 71250 » » » 1903 (Gesamternte 453750 Ztr.)
» 30500 » » » 1902 (» 459750 »)

Eine Preissteigerung war nur im letzten Monat zu bemerken, Heute wird notiert:

Arriba-Cacao s/ 24,— bis 25,—
Balao- » s/ 22,— » 22,50
Machala- » nicht notiert
} Kurs 197—200 Frs.

mit Neigung zu weiterer Steigung.

Die Nachfrage ist ziemlich lebhaft, und da die Qualität von jetzt ab vorzüglich ist, so ist ein Rückgang kaum zu befürchten, die Aufträge für die Ver-

Digitized by Google

einigten Staaten, Spanien und andere europäische Länder nehmen alles, was ankommt, bequem weg.

Dagegen war das Geschäft nur still auf den europäischen Märkten aus Mangel an Auswahl unter den vorhandenen Sorten; doch im allgemeinen haben sich die Preise auf der ganzen Linie fest gehalten.

Ueber **Trinidad-Cacao** wird uns gemeldet:

Port of Spain, 26. Februar 1904.

Während der letzten 14 Tage war das Wetter wirklich günstig, was den Pflanzungen und den Erntearbeiten sehr zu statten kam. Die Ankünfte halten sich auf der alten Höhe, und ihre Beschaffenheit lässt nichts zu wünschen übrig. Unsere Preise für Ordinär fielen auf 12,25 $, aber sonderbarerweise wurde der Markt beim Eintreffen der Londoner Nachricht, dass die Preise um 3 sh gefallen seien, erregt, die Hausse setzte wieder ein. Heute müssen wir mit Neigung zu weiterer Hausse notieren, wie folgt:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12,50—12,60
Schön rot El Salvador	» 12,75
Plantacion Agua Santa	» 13,50—13,75

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen in den letzten 14 Tagen betrugen:

18371	Sack nach Europa	gegen 9262	Sack
10696	» » Verein. Staaten	» 6216	»

im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Unser Export seit dem 1. Januar beträgt

1904	59661	Sack,	davon	21013	Sack	nach	d.	Ver.	Staat.
1903	71065	»	»	22640	»	»	»	»	»
1902	51797	»	»	16430	»	»	»	»	»
1901	25334	»	»	15938	»	»	»	»	»
1900	38254	»	»	8655	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 22. März 1904.

Die nächste Amsterdamer Auktion wird doch schon am 5. April — obgleich dieser Tag der dritte Osterfeiertag ist — abgehalten werden. Aus London liegt noch keine Nachricht vor.

Amsterdam meldet für diese April-Auktion an:

85 000	Kilo	Van Houten's Butter
16 500	»	De Jong's »
10 000	»	Mignon- »

Im vorigen Jahre hat die Aprilauktion von Van Houten's Butter genau dasselbe Quantum gebracht; an Stelle der diesjährigen 26 500 Kilo von Nebenmarken sollten damals aber 106 500 Kilo in den verschiedenen Sorten: Bensdorp, Helm, Dejong, Utrechter, Mignon, Merkurstab, ohne Marke, verkauft werden. Das Angebot ist also in diesem Jahre erheblich kleiner.

Die Nachfrage war nur zu Anfang des Märzmonats lebhaft, von Mitte März an ist es sehr still gewesen. Da aber nicht grosse sichtbare Vorräte zum Verkauf drängten, haben sich die Preise bis heute fest erhalten, weshalb man auf keine allzu grosse Veränderung für die Aprilauktion rechnen kann.

Allerlei.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten in Deutschland hat das folgende Preisausschreiben erlassen:

»**Preisausschreiben des Verbandes Deutscher Chocoladefabrikanten.** Wettbewerb zur **Verbesserung** des chemisch-mikroskopischen Verfahrens für Ermittelung von Cacaoschalen und dergl. in Chocolade und Cacao.

In den letzten Jahren haben die Verfälschungen von Chocoladen und Cacaopulver durch Zusatz von Cacaoschalen leider bedenklich zugenommen, insbesondere verwenden neuerdings gewissenlose Fabrikanten pulverförmig zermahlene Cacaoschalen zur Verfälschung der Cacaowaren.

Da der Verband Deutscher Chocoladefabrikanten, welcher seit seinem 27jährigen Bestehen die Verfälschungen in der deutschen Cacao-Industrie stets bekämpft hat, seinen Mitgliedern jede Verwendung von Cacaoschalen bei der Herstellung von Cacaowaren verbietet, so wird den Verbandsfirmen durch Unterbieten von solchen Fabrikanten, welche sich nicht scheuen, Cacaoschalen zu verwenden, der Wettbewerb in unlauterer Weise erschwert.

Die Ermittelung der Menge des Schalengehalts in Cacao und Chocoladen scheint bisher, den darüber vorliegenden Litteraturangaben zufolge, noch nicht in der wünschenswerten, unbedingt einwandfreien Weise gelungen zu sein. Um nun zu eingehender Forschung auf diesem Gebiete Anregung zu geben und zugleich eine Gegenleistung für die aufgewendete Zeit und Mühe zu bieten, setzt der unterzeichnete Verband hierdurch den Betrag von

3000 Mk. (in Worten: Dreitausend Mk.)

aus: **für ein Verfahren, nach welchem der Umfang der Beimischung von Schalen jeder Art — namentlich auch bei feinster Zermahlung — in Cacaowaren genau festgestellt werden kann, sodass widersprechende Gutachten verschiedener Chemiker bei sachgemässer Anwendung des Verfahrens unmöglich werden, der Verband also ein Einschreiten des Gerichtes gegen die Verfälscher ohne Bedenken wegen etwaiger Ungenauigkeit der Ermittelung fordern kann.**

Im übrigen sind für die Verteilung des Preises die folgenden Bedingungen massgebend:

Digitized by Google

a) das Verfahren muss neu oder doch eine derartige Weiterbildung eines bestehenden Verfahrens sein, dass dasselbe von jedem bis jetzt vorgeschlagenen oder gebräuchlichen Verfahren unabhängig ist und sich von ihm unterscheidet.

b) Ueber die Zuerkennung des ausgesetzten Betrages sollen die Herren Geh. Medizinalrat Professor Dr. Beckurts-Braunschweig, Geh. Regierungsrat Dr. von Buchka-Berlin, Dr. F. Filsinger-Dresden, Geh. Regierungsrat Professor Dr. J. König-Münster i. W., im Behinderungsfall die von den genannten Herren zu ernennenden Stellvertreter, unter Zuziehung von drei Mitgliedern des Vorstandes des Verbandes Deutscher Chocoladefabrikanten entscheiden.

c) Für den Fall, dass die eingehenden Bewerbungen kein in jeder Beziehung geeignetes Untersuchungsverfahren ergeben, bleibt den Preisrichtern vorbehalten, den ausgesetzten Betrag unter die dem Ziel am nächsten Kommenden zu verteilen, auch mehrere Verfahren zu einem einzigen zusammenzufassen.

d) Durch Gewährung eines Preises erwirbt der Verband das Eigentum an dem Verfahren.

e) Die auf Grund dieses Preisausschreibens angefertigten Arbeiten sind mit einem Kennwort zu versehen und in einem verschlossenen Umschlage bis zum 1. September 1904 an Herrn Handelskammer-Syndikus Paul Schulze, Dresden-A., Ostra-Allee 9, zu senden. Die mit keinem Preise bedachten Arbeiten werden den betreffenden Einsendern zurückgegeben.

f) Die zu den Untersuchungen erforderlichen Waren werden den Bewerbern vom Verbande zur Verfügung gestellt.«

* * *

Der Verband wird wohl mit dem Gordian das Gefühl teilen, dass die von ihm gestellte Bedingung — wir haben sie fett gedruckt — nicht erfüllt werden wird: Schalen, die wie die Kerne mit Pottasche aufgeschlossen, mit Säure neutralisiert worden sind, haben ihren Schalencharakter so verändert, dass sie sich unter dem stärksten Mikroskop kalt lächelnd als Kernsubstanz vorstellen; kein Chemiker wird je im stande sein, eine Verfälschung des Cacaopulvers unter Beigabe von 5—10 Prozent präparierten, staubfein vermahlenen Schalenpulvers so nachzuweisen, dass — wie der Verband es fordert — »der Umfang der Beimischung **genau** festgestellt werden kann«. Schade also um die Mühe. Die absichtlich falschen wollenden Leute sind raffinierter als die Chemiker; will man denen ernstlich zu Leibe, muss man sie anders packen.

Thomé-Cacao. Vom 13.—26. Februar 1904 wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

286 000	Mk.	nach	Hamburg
285 000	»	»	Antwerpen
272 000	»	»	New-York
145 000	»	»	Liverpool
87 000	»	»	Bristol
67 000	»	»	London
27 000	»	»	Rotterdam
19 000	»	»	Glasgow
6 500	»	»	Triest
6 500	»	»	Genua
zus. 1 201 000	Mk.		

Vom 27. Februar bis 12. März wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von:

712 000	Mk.	nach	Liverpool
685 000	»	»	Hamburg
66 500	»	»	Antwerpen
66 000	»	»	Bristol
65 000	»	»	New-York
37 500	»	»	Madrid
27 000	»	»	Rotterdam
17 500	»	»	Genua
11 000	»	»	Odessa
10 000	»	»	Amsterdam
4 000	»	»	Triest
zus. 1 701 500	Mk.		

Stollwerck Bros. Ltd., London. Eine Gesellschaft hat sich mit einem Kapital von £ 100 000 in £ 1 Anteilscheinen (£ 50 000 fünfprozentige Vorrechtsaktien) gebildet, um die Cacao- und Chocoladenfabrik der Herren Stollwerck Bros., London E. C., Nile Street, City Road, zu erwerben und weiter zu führen. Die Aktionäre sind:
E. Seale, 18 Nile Street, City Road, London E. C.
J. G. Bristow, 1 Copthall Buildings, London E. C.
T. Heckels, 97 Embleton Road, Ladywell, London S. E.
T. J. Bainbridge, Tollington, Bulles Road, Thornton Heath.
W. F. Dawe, 11 Alpha Road, New Cross, London S. E.
L. Pahl, 29 Queens Road, Clissold Park, London N.
H. Lewin, 34 Marlborough Road, Bowes Park, London N.

Erste Direktoren sind:
L. Stollwerck (Präsident)
C. Stollwerck
E. Searle.

Englische Dampf-Kakes und Biskuits-Fabrik A.-G. Hamburg-Uhlenhorst. Nach der Gewinn- und Verlustrechnung beträgt der im abgelaufenen Jahre erzielte Nettogewinn 56 321 Mk. Hiervon werden 20 066 Mk. zu Abschreibungen verwendet und 30 000 Mk. gleich 10 Prozent Dividende verteilt. Neben dem Aktienkapital von 300 000 Mk. besteht eine Hypothekenschuld von 38 500 Mk., an Reserven sind 70 000 Mk. vorhanden.

Fusion schweizerischer Chocoladefabriken. Dem »Feuille d'Avis« zufolge ist eine Fusion der Chocoladefabriken Peter in Vevey und Kohler et Fils in Lausanne in der Weise geplant, dass für je

Digitized by Google

Fr. 500 Aktien der letzteren Fr. 225 in bar und Fr. 100 in Aktien der Veveyer Gesellschaft gewährt werden, was, wie die »N. Z. Ztg.« berechnet, auf Basis des Kurses der Aktien einem Rückzahlungspreise von Fr. 885 entspricht. Die Peter-Gesellschaft hat in 1902 auf ihr Aktienkapital von Fr. 1 Mill. 16 Proz. Dividende, die Kohler-Gesellschaft für 1902/03 5 Proz. Dividende verteilt.

Die Berliner Handelskammer und die deutschen Kolonien. Der Jahresbericht der Handelskammer zu Berlin für 1903 widmet den Kolonialunternehmungen ein besonderes Kapitel. Nach dem Bericht hat der Gesamthandel der Schutzgebiete 1902 92078533 Mk. gegen 69533969 Mk. im Jahre 1901 betragen. Es ist also eine Zunahme des Gesamthandels um 32 Proz. zu verzeichnen. Besonders eingehend beschäftigt sich der Bericht mit den wirtschaftlichen Verhältnissen Samoas. In Berlin domiziliert sind die deutsche Samoa-Gesellschaft mit einem Kapital von 500000 Mk., deren Erhöhung auf eine Million Mark bereits beschlossen ist, und die Safata-Samoa-Gesellschaft (Kapital 500000 Mk.), beide mit Zweck des Plantagenbaues und Handelsbetriebes auf Samoa begründet. Die Bestrebungen, die Inseln von den naheliegenden Bezugsquellen Sydney und San Franzisko zu gunsten deutschen Handels unabhängig zu machen, ergaben befriedigende Erfolge. Der tatkräftig in Angriff genommene Anbau von Cacao, Cocospalmen, Vanille usw. erfuhr eine steigende Ausdehnung. Wenn auch der 'samoanische Inselbesitz infolge seiner geringen Grösse nur eine begrenzte Bedeutung haben kann, so bietet doch das günstige Klima und die Ordnung des Verkehrs eine gesunde Grundlage für die volle Ausnutzung der vorhandenen Entwickelungsmöglichkeiten. Leider sind die Verbindungen mit Samoa noch ziemlich mangelhaft; denn der Verkehr muss unter Umleitung über Sydney gehen. Hohe Frachtsätze und grosse Leichterunkosten in Apia verteuern die Warensendungen erheblich. Eine direkte Telegraphenverbindung mit Samoa besteht ebenfalls nicht. Telegramme müssen über Fiji oder Honolulu expediert werden. D. K. G.

Aussenhandel Samoas. Die Gesamteinfuhr Samoas an Waren und Geld betrug 1903 2681404,74 Mk. gegen 2398111 Mk. in 1902 (+ 283293,74 Mk.)

Der Wert der Einfuhr aus dem Deutschen Reiche belief sich auf 750085 Mk., aus Australien und der Südsee auf 1407721,45 Mk., aus den Vereinigten von Nordamerika auf 446680,44 Mk., aus Grossbritannien auf 25675,96 Mk., aus anderen Ländern auf 51241,89 Mk. Unter den Waren stehen Verzehrungsgegenstände (771530,81 Mk.) und Gewebe und Bekleidungsgegenstände (587707,02 Mk.) an erster Stelle.

Die Ausfuhr landwirtschaftlicher Erzeugnisse des Schutzgebiets Samoa ist von 1691851,20 Mk. in 1902 auf 1384506,70 Mk. in 1903 zurückgegangen (— 307344,50 Mk.). Die Ursache liegt hauptsächlich im Preisfall der Kopra von 240 auf 180 Mk. für die Tonne. Diese überragt mit 1370520 Mk. alle anderen Ausfuhrgegenstände bei weitem. An Cacao (in Bohnen) wurden 4614,250 kg im Werte von 5537,10 Mk. ausgeführt.

Zur Durchfuhr gelangten 1903 an Kopra von anderen Südseeinseln und Cacao von Tutuila für 205406 Mk. gegen 1902 497820 Mk. (— 292614 Mk.).

Mithin betrug der Gesamtaussenhandel Samoas

	1903 Mk.	1902 Mk.	+ —
Einfuhr . .	2681404,74	2398111,00	+ 283293,74
Ausfuhr . .	1384506,70	1691851,20	— 307344,50
Durchfuhr .	205406,00	497820,00	— 292614,00
zusammen Mk.	4271317,44	4587782,20	— 316464,76

Hanau. Die Chocoladenhandlung von Carl F. Müller hier, Zweigniederlassung der in Frankfurt a. M. bestehenden Hauptniederlassung, wird nach Auflösung der Gesellschaft von dem bisherigen Gesellschafter Kaufmann Julius Steinmetz allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Dirschau. Die Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik, die im Vorjahre eine Unterbilanz von etwa 42000 Mk. zu verzeichnen hatte, vermochte auch das letzte Geschäftsjahr nicht günstiger abzuschliessen. Der Verlust hat sich verdoppelt. (K.)

München. Die Firma Kunigunde Keller, Zuckerwarengeschäft, Korneliusstr. 15, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Lobositz. Die erste ordentliche Generalversammlung der Lobositzer Chocolade-, Zuckerwaren- und Kaffee-Surrogat-Fabriken-Aktiengesellschaft findet laut »Prager Tgbl.« den 25. März in Prag statt. (K.)

St. Georgen, Kt. St. Gallen (Schweiz). Die Chocoladenfabrik der Firma A. Maestrani & Cie. hier (Zweigniederlassung), ist in den Besitz von Ludwig Victor Angelo Maestrani und Robert Maestrani übergegangen, die sie als selbständiges Geschäft unter der seitherigen Firma weiterführen. (K.)

Düsseldorf. Eduard Oebel eröffnete Hüttenstrasse 3 eine Konditorei und Café. (K.)

Lübeck. Die Firma Ferdinand Schuppe, Zuckerwarenfabrik hier, hat in Altona-Ottensen eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Liegnitz. Das hier am Ringe gelegene Roweck'sche Chocoladen- und Konfituren-Geschäft ist durch freihändigen Verkauf in den Besitz des Kaufmanns Max Ritter übergegangen. (K.)

Hörde (Westf.). Der Konditor Herr Hennekemper hierselbst beabsichtigt, das Eckgrundstück an der neuen Strassenbrücke und der Altenstrasse zu bebauen und ein Café in dem Neubau zu betreiben. (K.)

Laubegast b. Dresden. Die Zuckerwarenfabrik und Engroshandlung von Richard Foerster hier ist nach Ausscheiden des bisherigen Inhabers Paul Georg Richard Foerster in den Besitz des Kaufmanns Paul Peisker übergegangen, der sie unter der Firma Richard Foerster Nachf. weiterführt. (K.)

Bautzen. Die Firma Robert Voke, Niederlage der Bautzener Zuckerwarenfabrik sowie Handel mit Kaffee, Chocoladen und Zuckerwaren, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Stettin. Die Firma Georg Porsch, Chocoladen-Haus, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Halle a. S. Carl Tornow, Inh. Rob. Schirmer, Honigkuchen-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik, Leipzigerstrasse 82, eröffnete Mansfelderstrasse 43 eine Filiale. (K.)

Bielefeld. Ein schwerer Unglücksfall ereignete sich dieser Tage in der Wernscheidschen Chocoladen und Zuckerwarenfabrik an der Sudbrackstrasse. Die beiden Arbeiter Mikesch und Heidbreder waren an einem zum Wärmen der Zuckermasse bestimmten Apparat beschäftigt, als dieser plötzlich explodierte und die beiden Leute durch umherfliegende Metallstücke am Kopfe schwer verletzt wurden. (K.)

Digitized by Google

Thorn. Der langjährige technische Leiter der Honigkuchenfabrik von Herm. Thomas — ein Sohn des Begründers der Firma — Herr Richard Thomas, wird eine eigene Fabrik errichten und hat zu diesem Zweck das den Dekuczynskischen Erben gehörige Grundstück, Ecke der Tuchmacher- und Gerstenstrasse, für 32000 Mk. angekauft. (K.)

Graz (Steiermark). Ueber das Vermögen der verstorbenen Josefine Eberl, Chocoladenhandlung hier, ist das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursforderungen sind bis 9. April cr. anzumelden. (K.)

Berlin. Von der hiesigen Handelskammer wird nach dem Berl. Tagebl. demnächst die Frage erörtert werden, ob und inwieweit eine Rückvergütung des Zolles für Mandeln bei der Ausfuhr von Marzipan und anderen Mandelwaren sich empfiehlt; ein derartiges Vergütungsverfahren besteht bereits soweit es sich um die Ausfuhr von Cacao und Chocolade handelt. (K.)

Colditz. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Friedrich Bruno Richter, Zigarren- und Zuckerwaren-Handlung, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Wien. Dem Fabrikdirektor Ferdinand Pfannl und dem Buchhalter Ernst Hoffmann wurde für die Firma Julius Meinl, Zucker- und Kaffeehandlung hier, I., Fleischmarkt 17, Kollektivprokura erteilt. (K.)

Feldbach (Steiermark). Die Firma Josef Zach hier wurde geändert in »I. Oststeirische Dampfbäckerei, Zwieback und Zuckerwaren-Erzeugung. Josef Zach.« (K.)

Hildesheim. Die Chocoladefabrik von Wilh. Bade hier ist in den Besitz des Kaufmanns Friedrich Bade übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Nordhausen. Bertha Hafermalz eröffnete Markt 14 ein Chocoladen-, Konfitüren-, Kaffee- und Tee-Geschäft. (K.)

Düsseldorf. J. H. Branscheidt, Hoflieferant, einzigste Cacao- und Chocoladenfabrik in Düsseldorf, hat sein Geschäft von Schadowstrasse nach Bazar- und Kanalstrassen-Ecke verlegt. (K.)

Mannheim. Alfred Möbius eröffnete E 1, 17, Planken ein Spezialgeschäft für Chocoladen, Konfitüren, Cacaos und Thees. (K.)

Schorndorf. Der Fabrikant E. Seyfried, Inhaber der Firma M. Seyfried, Nudelfabrik hier, wurde zum Hoflieferanten ernannt. (K.)

Plauen i. V. Die Firma Lina Hegner, Handel mit Chocolade, Cacao, Tee, Kaffee und Zuckerwaren, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Weimar. Ueber das Vermögen der Wittwe Marie Walleiser, geb. Höhne, Zuckerwaren-Geschäft, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 18. März cr. anzumelden. (K.)

Ludwigshafen a. Rh. Die Firma Schneider & Co., Fabrikation von Caces, Biskuit und verwandten Erzeugnissen wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Mannheim. Die Firma Alfred Möbius, Chocoladenhandlung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Die Zuckerfabrikation der Erde beträgt jährlich, wie man der Schweiz. Gewerbeztg. schreibt: etwa 12 Millionen Tonnen, von denen etwas mehr als die Hälfte aus Rüben gewommen werden. Per Jahr konsumiert auf den Kopf der Bevölkerung England durchschnittlich 30 Kilo; die Vereinigten Staaten 29 Kilo; Dänemark 22 Kilo; die Schweiz 21 Kilo; Schweden und Norwegen 15 Kilo; Frankreich 12 Kilo; Deutschland 12 Kilo; Holland 11 Kilo; Italien und Belgien 10 Kilo; Oesterreich 8 Kilo; Russland 5 Kilo. — Im 16. Jahrhundert kostete das Pfund Madeirazucker Fr. 7.27; im 18. Jahrhundert war der Preis Fr. 6. Dann zahlte man 3, 2, 1½ Fr. und endlich 1 Frank. Heute bekommt man das Pfund bereits um einen halben Franken. (K.)

In Deutschland kostet er noch viel weniger, trotzdem er mit Steuern belastet ist.

Flensburg. Eintragung in das Handelsregister vom 1. März 1904:

Firma: Emilie Behrmann, Flensburg; Inhaber: Ehefrau des Bäckermeisters Adolf Heinrich Behrmann in Flensburg. Prokura: dem Bäckermeister Adolf Heinrich Behrmann in Flensburg ist Prokura erteilt.

Königl. Amtsgericht, Abt. 3, in Flensburg.

München. Handelsregister. I. Neu eingetragene Firmen.

1) »Bayerische Zuckerwaarenfabrik Gesellschaft mit beschränkter Haftung.« Sitz: München. Gesellschaft mit beschränkter Haftung, errichtet durch Vertrag vom 19. Februar 1904. Urkunde des Königl. Notariats München V, Gesch.-Reg. Nr. 545. Gegenstand des Unternehmens ist, die von dem Trödler Ernst Herrmann in München unter der Firma »Johann Platzoeder« als alleinigem Inhaber betriebene Zuckerwarenfabrik mit sämtlichen Aktiven und Passiven zu erwerben und als Fabrikationsgeschäft von Zuckerwaren, Honigkuchen und verwandten Artikeln weiter zu betreiben. Stammkapital: 60000 Mk. Geschäftsführer: David Königsberger, Kaufmann in Bischweiler im Elsass, und Margarethe Platzoeder, geb. Herrmann, Konditorsehefrau in München. Sacheinlagen: Die Gesellschafter 1) Josef Senger, Kaufmann in Bonn, 2) David Königsberger, Kaufmann in Bischweiler im Elsass, 3) Frau Margarethe Platzoeder, geb. Herrmann, Konditorsehefrau in München, übertragen auf die Gesellschaft in Anrechnung auf ihre Stammeinlagen und zwar zu 1) im Betrage von 10000 Mk., zu 2) im Betrage von 40000 Mk., zu 3) im Betrage von 10000 Mk. je eine ihnen gegen die Firma »Johann Platzoeder« Zuckerwarenfabrik in München — Inhaber Ernst Herrmann — zustehende Forderung in gleicher Höhe ihrer Stammeinlagen.

Bernburg. Bei der Firma »Zuckerfabrik Warmsdorf, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« in Warmsdorf — Nr. 21 unseres Hauptregisters Abteilung B — ist heute eingetragen:

Durch Beschluss der Gesellschafter vom 24. Februar 1904 ist das Stammkapital auf 157500 Mk. erhöht worden.

Bernburg, den 3. März 1904.

Herzogliches Amtsgericht.

Liebenburg. In das hiesige Handelsregister B ist heute zu der Firma »Zuckerfabrik Othfresen, Aktiengesellschaft in Othfresen« eingetragen, dass die ausserordentliche Generalversammlung vom 19. Februar 1904 die Abänderung der §§ 20, 33 Absatz 4 und 46 des Statuts beschlossen hat, wie das Protokoll vom gleichen Tage ergiebt.

Liebenburg, 29. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Neumarkt, Schles. In unser Handelsregister Abteilung B ist bei der unter Nr. 4 eingetragenen Gesellschaft Zuckerfabrik Dietzdorf heute eingetragen worden: Laut Generalversammlungsbeschluss vom

Digitized by Google

17. Juni 1903 ist das Stammkapital der Gesellschaft auf 762000 (Siebenhundertzweiundsechzigtausend) Mk. erhöht worden.

Neumarkt i. Schl., den 26. Februar 1904.

Kgl. Amtsgericht.

Wanzleben. In unser Handelsregister B ist heute folgendes eingetragen:

Nr. 5. Zuckerfabrik Bahrendorf, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Bahrendorf. Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb der Zuckerfabrikation aus Zuckerrüben. Stammkapital 80000 Mk. Geschäftsführer sind:

1) der Fabrikbesitzer Ernst Dietrich in Schwaneberg,
2) der Fabrikbesitzer und Dr. med. Martin Haun in Bisdorf,
3) der Fabrikbesitzer Karl Martin Schäper in Wolmirsleben,
4) der Fabrikbesitzer Fritz Schäper in Peseckendorf,
5) der Fabrikbesitzer Ludwig Schäper in Bahrendorf,
6) der Fabrikbesitzer Hans Schäper in Bahrendorf,
7) der Fabrikbesitzer Max Schäper in Sülldorf.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 10. Februar 1904 festgestellt. Geschäftsführer Ludwig Schäper oder zwei andere Geschäftsführer sind zur Vertretung der Gesellschaft befugt. Die Gesellschaft dauert vom 1. April 1904 bis 31. März 1914.

Wanzleben, den 23. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht. Abt. 2.

Viersen. In unser Handelsregister Abt. A Nr. 112 ist heute eingetragen die Firma Niederrheinisches Honig- und Wachswerk, Heinrich Bermes mit Niederlassungsort Viersen und als Inhaber derselben Kaufmann Heinrich Bermes daselbst.

Viersen, 26. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Dessau. Im hiesigen Handelsregister Abt. B, woselbst unter Nr. 29 die Firma: Dessauer Zuckerraffinerie, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Dessau, eingetragen steht, ist heute eingetragen worden: Der Gesellschaftsvertrag ist am 14. Februar 1904 abgeändert worden.

Dessau, den 24. Februar 1904.

Herzoglich Anhaltisches Amtsgericht.

Berlin. In das Handelsregister wurde eingetragen:

Nr. 347. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Robert Otto ist beendet.

Berlin, den 4. März 1904.

Königliches Amtsgericht I. Abteilung 122.

Nr. 23037. Firma: Confiserie des Westens. Marie Schmidt, Charlottenburg. Inhaber Fräulein Marie Schmidt, Kaufmann, Charlottenburg.

Berlin, den 26. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht I. Abteilung 90.

München. In das Handelsregister wurde eingetragen:

4) »Brienner-Bäckerei Max Plabst.« Sitz: München. Inhaber: Konditor Max Plabst in München, Konditorei und Café, Odeonsplatz 1.

Konkurse.

Weimar. Ueber das Vermögen der Zuckerwarenhändlerin Witwe Marie Walleiser, geb. Höhne, in Weimar ist am 1. März 1904, nachm. 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Kaufmann Otto Apel in Weimar. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin den 28. März 1904, vorm. 11 Uhr. Anmeldefrist für Konkursforderungen und offener Arrest und Anzeigepflicht bis zum 18. März 1904.

Weimar, 1. März 1904.

Der Gerichtsschreiber des Grossherzogl. S. Amtsgerichts.

Johanngeorgenstadt. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Cafébesitzers und Konditors Emil Richard Seidel in Johanngeorgenstadt ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf Donnerstag, den 17. März 1904, vormittags 10 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst bestimmt.

Johanngeorgenstadt, den 20. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Feuchtwangen. Oeffentliche Bekanntmachung. (Auszug.) Das K. Amtsgericht Feuchtwangen — Mittelfranken — hat durch Beschluss vom heutigen, vormittags 11 Uhr, über das Vermögen des Bäckermeisters Andreas Burkhardt in Feuchtwangen den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: K. Gerichtsvollzieher Dolles in Feuchtwangen. Anmeldefrist bis Montag, den 14. März 1904 einschliesslich. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin Dienstag, den 22. März 1904, vormittags 10½ Uhr, im Sitzungssaal des K. Amtsgerichts dahier. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis längstens 14. März 1904 einschliesslich.

Feuchtwangen, den 23. Februar 1904.

Der Gerichtsschreiber des K. Amtsgerichts:
(L. S.) Neumann, Kgl. Sekretär.

Wangen, Allgäu. K. Württ. Amtsgericht Wangen i. A. Ueber das Vermögen des Franz Josef Reutemann, Bäckers und Spezereihändlers in Leupolz wurde am 27. Februar 1904, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet, Gerichtsnotar Mayr in Wangen ist zum Konkursverwalter ernannt und offener Arrest mit Anzeigefrist bis 19. März 1904 erlassen. Konkursforderungen sind bis 19. März 1904 anzumelden. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin am Samstag, den 26. März 1904, nachm. 3 Uhr, vor dem Amtsgericht in dessen Sitzungssaal. In dem Termine soll neben ev. Beschlussfassung gemäss §§ 132, 134 Z. 1 Konk.-O. zugleich über den Verkauf der Liegenschaft aus freier Hand durch den Konkursverwalter, sowie darüber Beschluss gefasst werden, ob und wie die im Laufe des Verfahrens notwendig werdenden Zustellungen an die Konkursgläubiger in vereinfachter Form zu bewirken sind.

Gerichtsschreiber: Sekretär Wegmann.

Eintragungen in das Musterregister.

Nr. 3952. Firma Gebrüder Jentzsch in Niedersedlitz, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend das Muster eines Eistabletts, hergestellt aus geraspelter Kokosnuss und Zuckermasse mit chemisch reiner Weinsteinsäure in zehn verschiedenen Geschmäcken. Die Tablette ist briefartig, in weisses Pergamynpapier eingeschlagen und zeigt das Bild eines Konditorjungen mit Speiseeiswagen und folgenden Aufdrucken: Erdbeer, Vanille, Apfelsine, Himbeer usw., je nach dem Geschmacke, den die Tablette enthält, Muster für Flächenerzeugnisse, Fabriknummer 4, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 15. Februar 1904, nachmittags 4 Uhr 20 Minuten.

Brandenburg, Havel. In unser Musterregister ist heute unter Nr. 161 folgendes eingetragen:

Firma Gebr. Tiede zu Brandenburg a. H., ein offenes Paket mit zehn Modellen für Caces, Biskuit, Waffeln, Chocolade, Honigkuchen, Teig- und Zuckerwaren, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist fünf Jahre, angemeldet am 8. Februar 1904, vormittags 11 Uhr 30 Minuten.

Brandenburg a. H., den 11. Februar 1904.

Königliches Amtsgericht.

Digitized by Google

Nr. 6728. Firma C. R. Kässmodel in Leipzig, ein Muster einer Zuckerware in Zwiebelform, offen, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 1904, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 9. Januar 1904, vormittags 11 Uhr 45 Minuten.

Gebrauchsmuster-Eintragungen:

53f. 217713. Goldfischglas mit Sockel aus Chocolade und mit aus Marzipan nachgebildeten Fischen in Gelee. Rudolph Pavel, Berlin, Hochmeisterstrasse 29. 17. 11. 03. P. 8477.

Nr. 1991. Vereinigte Chocolade- und Bonbonsfabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr., Gesellschaft mit beschränkter Haftung hier, Atrappenei. gefüllt mit Eierschnitzen aus Zucker, Fruchtgelee und Chocolade als Zuckerware, Fabriknummer 3233, offen, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 5. Januar 1904, nachmittags 12 Uhr 35 Minuten.

Breslau, 9. März. Im August 1900 übernahm der Kaufmann Paul Ostrowsky die Leitung der hiesigen Filiale der Gebr. Stollwerckschen Chocoladenfabrik. Er bezog anfangs 1800, dann 2400 Mark Jahresgehalt, 25 Mark monatlich als Repräsentationsgeld, ein halbes Prozent Umsatzprovision und schliesslich auch 3 Mark täglich Spesen, weil er wegen der Chocoladenautomaten häufig in Restaurationen verkehren musste. Unter seiner Leitung schien sich das Geschäft zu heben, aber im Laufe der Zeit fiel es der Kölner Hauptfirma auf, dass die Breslauer Filiale fortwährend sehr bedeutende Aussenstände in den Büchern führte, und als ein Beamter des Hauptgeschäfts im Mai v. J. in Familienangelegenheiten nach Breslau reiste, erhielt er den Auftrag, hier einmal die Bücher der Filiale zu revidieren. Dabei stellte sich heraus, dass die Aussenstände nicht so bedeutend waren, sondern dass vielmehr Ostrowsky bedeutende Unterschlagungen an Geldern der Firma verübt hatte. Ein hinzugezogener Bücherrevisor stellte die Höhe der nach und nach verübten Unterschlagungen mit 38170 Mark fest, wobei indes rund 11500 Mark, die Ostrowsky unterschlagen und durch eine spätere Unterschlagung wieder gedeckt hatte, infolgedessen doppelt mit gerechnet waren, sodass die tatsächliche Schädigung der Firma sich auf 26000 bis 27000 Mark reduzierte. Ostrowsky wurde in Haft genommen, und heute hatte er sich vor der II. Strafkammer wegen fortgesetzter Unterschlagung und Untreue zu verantworten. Gleichzeitig war der Kontorist Robert Holland, der bis zum Oktober 1902 in der Filiale gearbeitet hatte, wegen wissentlicher Beihilfe zu den Unterschlagungen Ostrowskys und ferner wegen eines Diebstahls angeklagt. Ostrowsky gab die Veruntreuungen zu, behauptete aber, nicht mehr als etwa 20000 Mark unterschlagen zu haben. Er hatte schon im Dezember 1900 damit begonnen, von der Kundschaft eingezogene Gelder für sich zu behalten und nicht ins Kassenbuch einzutragen. Holland führte das Kontokorrent und hatte den säumigen Schuldnern regelmässige Mahnungen zu senden. Damit nun nicht etwa wegen solcher Beträge gemahnt wurde, die schon gezahlt und nur durch die Schuld Ostrowskys nicht ins Kassenbuch und demgemäss auch nicht ins Kontokorrent gekommen waren, so führte Ostrowsky über diese Beträge ein Nebenbuch, das er dem Holland vorlegte. Dieser mahnte dann nur wegen solcher Beträge, die tatsächlich nicht bezahlt waren, und so brauchte Ostrowsky keine Reklamationen zu befürchten, die eine Entdeckung hätten zur Folge haben können. Als Veranlassung zu den Veruntreuungen bezeichnete Ostrowsky den Umstand, dass ihm der Besuch der Gastwirtschaften mehr als drei Mark tägliche Unkosten verursacht habe; er habe dort auch manchmal essen müssen und sei oft zu »Abendbroten« eingeladen worden, bei denen er auch einige Flaschen Wein trinken musste. Die Beweisaufnahme ergab indes, dass er in den Gastwirtschaften manchmal auch unnötigerweise, also nur aus Leichtfertigkeit sehr hohe Beträge ausgegeben hatte. Seine häusliche Wirtschaftsführung war einfach und bescheiden gewesen. Holland führte zu seiner Entschuldigung an, dass er nur aus Furcht vor Entlassung sich nicht geweigert habe, bei der Buchführung bezw. den Mahnungen nach den Weisungen Ostrowskys zu verfahren. Sobald es ihm möglich gewesen sei, habe er eine andere Stellung gesucht und angenommen. Den ihm zur Last gelegten Diebstahl — er solle ein Paket mit Waren entwendet haben — bestritt er; die Verhandlung ergab auch keine Bestätigung dieses Verdachtes, sodass der Staatsanwalt selbst die Anklage in diesem Punkte fallen liess. Der Gerichtshof verurteilte Ostrowsky wegen der Veruntreuungen zu drei Jahren Gefängnis und fünfjährigem Ehrverlust, Holland wegen Beihilfe zu sechs Monaten Gefängnis.

Wiesbaden, 10. März. (Selbstmord.) Gestern abend gegen 10 Uhr erschoss sich dem »F. G. A.« zufolge unter den Eichen der im 20. Jahre stehende Reisende der Chocoladefabrik von Wagner in Mainz, Hans Salomon, aus bisher unbekannter Ursache.

Die Bananen- und Cacaoausfuhr Costa-Ricas. Die Bananenausfuhr Costa-Ricas, die sich fast ausschliesslich nach den Vereinigten Staaten von Amerika, vorzugsweise nach New-Orleans und New-York richtet, hat einen von Jahr zu Jahr wachsenden Umfang angenommen. Sie übertraf im Jahre 1902 die der Vorjahre ganz erheblich und betrug nicht weniger als 4 174 199 Bushel im Werte von 1¾ Millionen $ (Gold amerik. Währung). In welchem Masse der Bananenexport gestiegen, beweisen die Ausfuhrmengen der letzten zehn Jahre, welche sich 1892 auf 1 178 812 Bushel, 1893 auf 1 278 647 Bushel, 1894 auf 1 374 986 Bushel, 1895 auf 1 585 817 Bushel, 1896 auf 1 962 102 Bushel, 1897 auf 1 932 012 Bushel, 1898 auf 2 331 036 Bushel, 1899 auf 2 962 771 Bushel, 1900 auf 3 420 166 Bushel und 1901 auf 3 870 156 Bushel beliefen.

Der Cacaokultur wird im Lande ein gesteigertes Interesse entgegengebracht, sodass voraussichtlich die Ausfuhr, welche im Jahre 1902 schon fast das Dreifache der Verschiffung des Vorjahres betrug, eine immer grössere Bedeutung erlangen wird. Nach amtlicher Statistik bezifferte sich die Ausfuhr von Cacao 1893 auf 2571 kg, 1894 auf 1834 kg, 1895 auf 10 702 kg, 1896 auf 5601 kg, 1897 auf 4799 kg, 1898 auf 4752 kg, 1899 auf 11 724 kg, 1900 auf 13 581 kg, 1901 auf 22 630 kg und 1902 auf 60 127 kg.

(Aus einem Bericht des Kaiserl. Konsulats in San José de Costa-Rica.)

Kapitalanlagen in den deutschen Kolonien. Nach dem von dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee herausgegebenen Kolonial-Handels-Adressbuch 1904 sind in den deutschen überseeischen Besitzungen zur Zeit 122 Pflanzungsunternehmungen und 472 Handelsgesellschaften, Handelsfirmen und Handwerker tätig. Das Kapital, mit welchem die Unternehmungen arbeiten, ist nur bei den grösseren Pflanzungs- und Handelsgesellschaften angegeben. Es entfallen auf:

	Unternehm.		Gesellsch.		
Kamerun	39	davon	16	mit	16 560 000 Mk.
Ostafrika	116	»	24	»	18 744 800 »
Südwestafrika	207	»	20	»	59 241 000 »
Tongo	39	»	2	»	1 230 000 »
Kiautschou	62	»	6	»	80 750 000 »
Die Südsee	131	»	6	»	9 671 000 »
zusammen	594	davon	74	mit	186 196 800 Mk.

Digitized by Google

Rechnet man diesem Betrage die Betriebsmittel der übrigen 520 Unternehmungen und die Kapitalien der Ansiedler in Südwestafrika (813), Ostafrika und Samoa hinzu, so wird eine Schätzung des in den deutschen Kolonien investierten Kapitals auf 300 Millionen Mark noch weiter hinter der Wirklichkeit zurückbleiben. Diese Ziffern lehren auch denjenigen, der für die koloniale Betätigung des Deutschen Reiches sonst weder Neigung und Verständnis besitzt, dass für den Schutz so bedeutender Anlagewerte auch entsprechende Mittel aufgewandt werden müssen.

D. K. G.

Trinidad und Tobago. Zolltarifänderungen. Laut Verordnung Nr. 15 vom Jahre 1903 sollen zur Unterstützung der Einwanderung für die nachgenannten, auf der Insel Trinidad gewonnenen oder hergestellten Artikel bei der Ausfuhr nach Plätzen ausserhalb der Grenzen der Kolonie während des Jahres 1904 folgende Zölle erhoben werden:

			Schill.	Pce.
Zucker	1000	Pfund	3	6
Melasse	100	Gallonen	2	10
Rum	100	»	8	6
Cacao	100	Pfund	—	6½
Kaffee	100	»	—	6½
Kokosnüsse	1000	Stück	—	6½
Kopra	1000	Pfund	1	8

(The Board of Trade Journal.)

In der Bäcker- und Konditorzeitung vom 9. März, die in Berlin erscheint, finden wir folgende Klage:

Chocolade-Automaten.

»Geehrte Redaktion!

Um meine Kollegen vor Schaden zu bewahren durch Unterzeichnung irgend eines Vertrages, ohne denselben genau geprüft und sich die Sache reiflich überlegt zu haben, zumal wenn der Vorlegende ein Agent einer Berliner Firma ist, bitte ich um Veröffentlichung des nachstehenden:

Im April 1902 kam zu mir ein Agent als Vertreter einer Berliner Firma, der, nebenbei gesagt, grossartigen Zungenschlag hatte, und pries mir ein lukratives Geschäft an durch Entnahme eines Automaten für Chocolade oder Konfekt.

Bei der heutigen ungünstigen Geschäftslage weiss ja nun schliesslich jeder Kollege von selbst, dass wir unser Herz gern an jeden, wenn auch noch so kleinen Verdienst, hängen. Infolgedessen gelang es dem Agenten durch seine Beredsamkeit, mich zu übertölpeln, und mich zu veranlassen, einen Vertrag zu unterzeichnen, nebenbei gesagt, ungelesen, indem ich gerade in der schönsten Arbeit war, also wenig Zeit hatte. Im allgemeinen herrscht in unserem Beruf, veranlasst durch unsere eigene Ehrlichkeit, den Agenten gegenüber eine grosse Vertrauensduselei. So verliess auch ich mich auf die Aussagen dieses Agenten, unterzeichnete, übergab den Vertrag meiner Frau, die ihn hübsch in der Kommode verschloss, ging ruhig an meine Arbeit und überrechnete im Stillen den kleinen Nebenverdienst.

Zwei Monate später kam der Automat an; ich hatte ihn schon längst vergessen, hatte ihn mir überdies nach der Beschreibung des Agenten auch grossartiger vorgestellt. Der Automat repräsentiert ungefähr einen Wert von ca. 20 Mk.; mit ihm erschien auch die erste Chocoladensendung. Aeussere Umhüllung Ludwig Haase-Berlin, Einlage Bernh. Most-Halle, und so gingen die Sendungen in Zwischenräumen von sechs Wochen weiter. Der Name auf der äusseren Hülle blieb derselbe, die Einlage abwechselnd Most oder David-Halle oder Kurz & Kutzner-Berlin. Eine Sendung war schon alt und grau, die andere knirschte, die dritte war so dick, dass man durchsehen konnte u. s. w. Kurzum, ich wusste in einem halben Jahre nicht mehr, wo ich die Chocolade hinstellen sollte, denn das Zeug ging nicht; wer ein- und zweimal welche für 10 Pfg. gezogen, der war satt und kam nicht wieder.

Ich bat nun die Firma Haase-Berlin schriftlich, wie ich mit dem Agenten verabredet, vorläufig keine Chocolade mehr zu senden, bis ich die gesandte verkauft hätte. Dieses ging aber die Herren nichts an, denn es war gegen den Vertrag und sie sandten ruhig weiter, bis ich zwölf Sendungen à 200 Tafeln = 2400 Tafeln abgenommen hatte. Das war geschehen am 15. November 1903. Gott sei Dank, entfuhr es meinem Munde. Nach Abnahme der zwölften Sendung war nämlich der Automat mein.

Die Firma teilte mir darauf mit, dass ich nun noch zwölf Sendungen abzunehmen hätte zum Preise von 7.50 Mk. pro Hundert; die ersten kosteten 8 Mk. Ich suchte und fand nun den von mir unterschriebenen Wisch. Richtig, da stand: Ich verpflichte mich noch ein weiteres Jahr zwölf Sendungen Chocolade von der Firma abzunehmen.

Neun Sendungen à 17,60 Mk. = 158,40 Mk. hatte ich noch unverkauft stehen.

Ich schrieb nun der Firma, dass ich mich wohl nicht weigere, die Chocolade abzunehmen, aber doch erst dann, wenn ich die abgenommene verkauft habe, da sich dieselbe doch durch das Stehen entwertet. Dies ging nun der Firma wieder nichts an, denn am 2. Januar kam eine neue Sendung, deren Annahme ich verweigerte.

Die Firma hatte nun nichts eiligeres zu tun, als mich bei dem Berliner Amtsgericht zu verklagen, indem Berlin für beide Teile als Erfüllungsort angegeben. Es findet nun dortselbst vor dem Königl. Amtsgericht ein Verhandlungstermin statt, zu welchem ich nicht erscheine, auch keinen gesetzlichen Vertreter stelle. Ich habe dem Amtsgericht nur vorstehenden Tatbestand schriftlich mitgeteilt.

Es wird nun, wie in Prozesssachen üblich, jedenfalls ein Versäumnis-Urteil gefällt und ich muss die Chocolade abnehmen und auf Auktion schmeissen oder das Stück zu 5 Pfg. verkaufen. Welcher Schaden mir dadurch erwächst, können sich die Kollegen leicht berechnen.

Ich erlaube mir nun zum Schluss noch vorzurechnen, was die Firma bei mir ungefähr verdient hat. Ich habe abgenommen 2400 Tafeln à 8 Pfg., dieselben kosten der Firma vielleicht à 5 Pfg.

Verdienst à 3 Pfg.	= 72 Mk.
2400 Tafeln à 7½ Pfg., Verdienst 2½ Pfg.	= 60 »
Sa.	132 Mk.
Der Wert des Automaten ist höchstens	20 »
Also Verdienst	112 Mk.

Da rede einer noch von schlechtem Verdienst.

Halle a. S. Paul Mitsching.«

Nahrungsmittelkontrolle im Königreiche Sachsen. Da gegenwärtig die Wirkungen des Nahrungsmittelgesetzes sich im Verkehr und durch Häufung der Strafprozesse immer stärker fühlbar machen, dürfte es besonders für die Gewerbetreibenden von grossem Interesse sein, aus dem von der Königl. sächsischen Regierung erstatteten Jahresberichte zu ersehen, welches die am häufigsten vorkommenden Beanstandungsfälle sind. Der Bericht sagt:

Fleisch in Stücken war nur wegen Verdorbenseins zu beanstanden; dagegen wurde bei Hackfleisch überaus häufig ein die Farbe verbessernder Zusatz von schwefligsaurem Salz (Treuenit, Meat, präserve krystall) zu beobachten. Erfreulich ist es, aus den Berichten zu ersehen, dass das Vorgehen gegen diese Art der Behandlung von gehacktem Fleisch, die vom sanitären Standpunkte aus mit aller Entschiedenheit verurteilt werden muss, diesen Missstand immer mehr zum Verschwinden bringt.

Digitized by Google

In Wurstwaren wurde häufig Stärkemehl, Brot, Borsäure oder künstlicher Farbstoff nachgewiesen.

Milch erwies sich als gewässert oder entrahmt, oder gewässert und entrahmt; vielfach wurde ein hoher Schmutzgehalt vorgefunden.

Butter gab, weil verdorben oder mit Margarine vermischt oder durch solche ersetzt, Veranlassung zur Beanstandung, Margarine meist nur wegen zu geringen Sesamölgehaltes. Besonders häufig fand sich Olivenöl mit Erdnussöl oder Sesamöl oder Baumwollsamenöl, auch Mohnöl vermischt; oft auch wurden letztere als Olivenöl verkauft.

Abnorme Beschaffenheit von Mehl und Brot kam höchst selten zur Beobachtung, dagegen häufig bei Gebäcken die Verwendung von Margarine an Stelle von Butter und in Teigwaren (Eiernudeln) künstlicher Farbstoff.

Gemahlene Gewürze wurden ebenfalls häufig zu Verfälschungen benützt. Vielfach wurde Macis (Muskatblüte) mit wertloser Bombay-Macis, Safran mit Safflor, Pfeffer mit Schalen, Kalk, Sand, Mehl, Mohnsamen, Zimt mit Cacaoschalen vermischt, vorgefunden; auch vermahlenes Brot, Schalen und Stiele der betreffenden Frucht und künstliche Farbstoffe waren den Gewürzen zugesetzt.

Essig gab wegen zu geringen Gehaltes an Essigsäure, Trübung, Vorhandensein von Essigälchen.

Fruchtsäfte und Marmeladen, auch Limonaden, gaben wegen künstlicher Färbung, Salizylsäurezusatzes oder irreführender Bezeichnung, Dörrobst, insbesondere amerikanische gedörrte Aprikosen und Pfirsiche wegen eines Gehaltes an schwefliger Säure (dieselben werden, angeblich um sie haltbarer zu machen, beim Trocknen geschwefelt), zu Beanstandungen oder Belehrungen Anlass.

In Honigproben wurde Stärkesirup nachgewiesen, in Cacao **künstlicher Farbstoff,** Getreidemehl, gemahlene Cacaoschalen.

Verschiedene Biere wiesen einen nicht erlaubten Gehalt an künstlichen Süssstoffen (Saccharin) auf.

Unter Gebrauchsgegenständen im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes kommen in Betracht: Spielwaren, Ess- und Trinkgeschirre, Farben, Kerzen und Petroleum, Textilstoffe und dergleichen. Hier war es meist ein gesetzwidriger Bleigehalt in Spielwaren (Trillerpfeifchen) und in Ess- und Trinkgeschirren, bleihaltige Glasur an irdenen Kochtöpfen, zu niedriger Entflammungspunkt von Petroleum, Zinnobergehalt in Kerzen dergleichen, die ein Vorgehen mit Beanstandungen rechtfertigten.

Mit den Aufdeckungen derartiger Abweichungen von der Norm war jedoch die Thätigkeit der Chemiker keineswegs erschöpft; denn ausser der materiellen Beschaffenheit der Proben musste auch die Art und Weise des Feilhaltens, wofür zahlreiche, gesetzliche Bestimmungen erlassen sind, berücksichtigt werden. In dieser Beziehung war am häufigsten das Fehlen der vorschriftsmässigen Gefässe, Einschlagpapiere und Plakate beim Verkauf von Margarine zu tadeln, desgleichen die Unterlassung richtiger Bezeichnung (Deklaration) bei künstlich gefärbten Nahrungsmitteln, wie Wurst, Himbeersirup, Marmeladen, Teigwaren oder bei mit Mehl versetztem Cacao.

Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln. Die Sonderkommission des Deutschen Handelstags betr. Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln hielt am 25. Februar unter Leitung des Präsidenten des Deutschen Handelstags eine Sitzung ab. — An dieser Sitzung nahmen teil: Vertreter des Reichsschatzamts und des preussischen Ministeriums für Handel und Gewerbe; Geh. Medizinalrat Prof. Dr. Liebreich (Berlin), Hofrat Dr. Forster (Plauen), Vorsitzender des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands, Dr. Kayser (Nürnberg), Vorsitzender des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler; Vertreter der Handelskammern zu Berlin, Berlin (Aelteste der Kaufmannschaft), Braunschweig, Bremen, Chemnitz, Coblenz, Cottbus, Darmstadt, Dresden, Düsseldorf, Duisburg, Essen, Frankfurt a. M., Görlitz, Halberstadt, Halle, Hamburg, Hanau, Hannover, Köln, Leipzig, Mainz, Mannheim, München (Handels- und Gewerbekammer), Plauen, Stettin (Vorsteher der Kaufmannschaft), Worms; Vertreter des Vereins Deutscher Handelsmüller, des Verbandes deutscher Teigwarenfabrikanten, des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten. — Die Kommission gelangte zu folgenden Vorschlägen:

1. Schaffung einer Sammlung von Begriffsbestimmungen und Handelsgebräuchen im Gebiete des Nahrungs- und Genussmittelgewerbes, um die Bedingungen festzulegen, unter denen nach Ansicht der beteiligten Industrie- und Handelszweige Nahrungs- und Genussmittel als handelsübliche, unverfälschte und nicht gesundheitsschädliche Waren gelten sollen.

2. Schaffung einer Stelle, die von Fall zu Fall schnelle Entscheidung darüber trifft, in welcher Art und Weise Nahrungs- und Genussmittel untersucht und begutachtet werden sollen. Zu einer solchen Stelle würde sich der für das Ernährungswesen zuständige Ausschuss des Reichs-Gesundheitsrats ausbilden lassen, wenn in ihm neben den Theoretikern mindestens in der gleichen Zahl und mit gleichen Rechten Praktiker, also Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler auf Vorschlag der zur Vertretung von Industrie und Handel berufenen Körperschaften als ständige Mitglieder berufen werden.

Ausstellung in Mailand 1905. Da der Simplontunnel nicht rechtzeitig fertiggestellt werden kann, hat das Exekutivkomitee der Ausstellung in Mailand dem Generalkomitee derselben empfohlen, die Eröffnung der Ausstellung, welche im April 1905 stattfinden sollte, auf den gleichnamigen Monat des folgenden Jahres zu verschieben. Die Entscheidung des Generalkomitees steht noch aus.

Handelsstatistik Liberias. Die West African Mail vom 5. Februar enthält eine Uebersicht über den Warenaustausch Liberias mit dem Deutschen Reiche, Grossbritannien, den Niederlanden und den Vereinigten Staaten von Nordamerika — leider ohne Angabe des Anteils, der auf die einzelnen Länder entfällt — im zweiten und dritten Vierteljahr 1903. Danach betrugen:

	der Wert der Einfuhr	die Einnahme an Einfuhrzöllen	der Wert der Ausfuhr	die Einnahme an Ausfuhrzöllen
	$	$	$	$
2. Viertelj. 1903	168314,55	69575,81	—	5196,84
3. „ 1903	148267,32	101184,51	184895,15	16764,32

Krujungen wurden im zweiten Vierteljahr 1045, im dritten 980 ausgeführt und dafür 4997,00 und 3530,00 $ an Abgaben entrichtet.

An Landeserzeugnissen wurden im dritten Vierteljahr 1903 verschifft:

			im Werte von
Palmkerne	93 515	Scheffel[1])	93 515,00 $
Piassava	1 591 604	Pfund[2])	47 748,12 »
Palmöl	102 558	Gallonen[3])	34 186,00 »
Elfenbein	590	Pfund	590,00 »
Kaffee	243 672	»	14 620,32 »
Ingwer	22 747	»	1 753,35 »
Cacaobohnen	2 663	»	266,30 »
Kautschuk	837	»	209,25 »

1) 1 bushel (Scheffel) = 36,349 l.
2) 1 pound (Pfund) = 453,593 g.
3) 1 gallon = 4,544 l.

Digitized by Google

Halle. Ein seltenes Jubiläum feiert in diesem Jahre die hiesige, über ganz Deutschland bekannte Cacao- und Chocoladen-Fabrik von Fr. David Söhne. Die Begründung des Geschäfts erfolgte vor 100 Jahren, 50 Jahre befindet es sich in den Händen der Familie David und 25 Jahre ist der jetzige Besitzer, Herr Ernst David, Inhaber unter der heutigen Firma. Herr David hat aus diesem Anlasse den Betrag von 15000 Mk. ausgesetzt, der als Grundstock einer Wohlfahrtsstiftung für seine Arbeiter und Beamten dienen soll.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Bremen.

Welche bessere Chocoladenfabrik giebt Hausbesitzer ihre Fabrikate zur Etablierung eines feinen Chocoladengeschäftes in Kommission? Gefl. Angebote erbittet sich **Bernh. Heilmann, Werdau (Sachsen).**

Fachmann gesucht

für grosse **Cakesfabrik** Norddeutschlands. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter **D. L. 506** an **Verlag des Gordian.**

Lageristenstellung

in **Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik sucht** 28jähr. Mann; bisher 3 Jahre als **Reisender** in der Branche thätig, würde derselbe auch mit eine Tour übernehmen. **Sachsen** u. **Schlesien** best. eingeführt. Off. erbittet **E. M.** Dresden Hauptbahnhof lagernd.

Von einem Engros-Abnehmer wird für Lieferung von billigen und besseren Bonbons, Confituren, Pralinés, Tafel- und Block-Chokoladen eine leistungsfähige Fabrik — leistungsfähig sowohl hinsichtlich Qualität als Preis — gesucht. Regulierung monatlich. Gefl. Offerten, vorläufig ohne Muster, unter **K. J. 509** an Verlag des »Gordian«, Hamburg 21.

Chocoladenfabrik für Breslau gesucht.

Ein seit **vielen** Jahren in Breslau **sehr gut** eingeführter Vertreter der Chocol.- u. Zuckerwarenbranche sucht ebensolche **Firma, leistungsfähig,** für den hiesigen Platz zu übernehmen. Kaution bis zu 20 Mille vorhanden. Offerten unter **E. 212** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Breslau.**

Eine demnächst in Betrieb kommende Fabrik von

Vollmilchpulver

sucht dauernd grössere Abnehmer. Das nach patentiertem Verfahren gewonnene Produkt ist im Gegensatz zu allen bekannten Marken

geruchlos und dauernd haltbar.

Offerten sub **D. H. 501** an den Verlag des Gordian.

In Hauptverkehrsstadt Schleswigs, an Hauptstrasse belegen, ist eine **flottgehende Bäckerei mit Grundstück** zu verkaufen. Fordrg. 13000.— Mk. Offerten u. **L. 1000** an das Husumer Wochenblatt, Husum.

Mannheim.

Im »Pfälzer Hof«, beste Lage der Stadt, ist ein

Laden

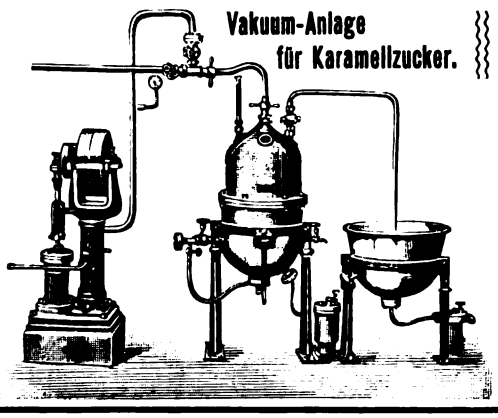
100 □ Meter, für Zuckerwaren-Geschäft sehr geeignet, per 1. April zu vermieten. Näheres durch den Mitbesitzer **Gustav Kramer,** Kaiserweg 18, Mannheim.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).



Vakuum-Anlage für Karamellzucker.

Apparate für die Zuckerwaren- und Chocoladen-Industrie.

Kompl. Anlagen für Obstverwertung.

Apparate zur Herstellung von Fruchtextrakten, Marmeladen, Syrup, Essenzen etc.

Komplete Einrichtungen zur Fabrikation alkoholfreier Getränke und naturreiner Fruchtsäfte, Mineralwasser-Apparate.

Wasser-Destillier-Apparate.

Dosenverschlussmaschinen, Autoclaven, Passiermaschinen, Dampfkochkessel u. Vakuum-Apparate in jeder Ausführung.

Carl Postranecky, Dresden-Löbtau

Apparate- und Maschinenbauanstalt, Kupferschmiede — Kesselschmiede.

Digitized by Google

Reklame-

Abreisskalender

mit Schutzösen R. G. M. Sch. 144 448.

Spezialität der Firma

Oehmigke & Riemschneider

Neu-Ruppin 4

Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Stellenvermittelungs-

Bureau für **Bäcker,** Schneider, Friseure, Hotel-Personal im Auslande. Briefen ist Mk. 1.— beizufügen.

70 Cleveland Street, Euston Road, London W.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.

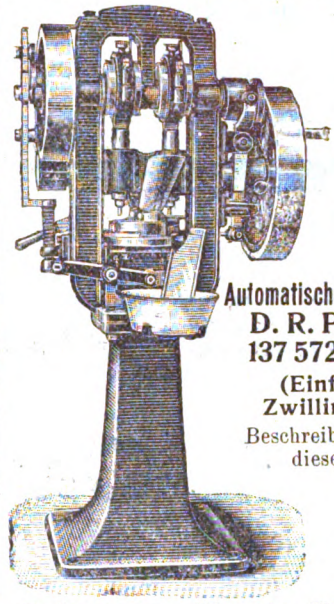
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel

empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine D. R. P. 137 572 „Ideal“

(Einfaches und Zwillingssystem).

Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: *Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.*

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft Berlin S.O.

Oranienstrasse No. 21.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München

vorm. Gebr. Obpacher

. . . . . München. . . . . .

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 215.** Hamburg, 5. April 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

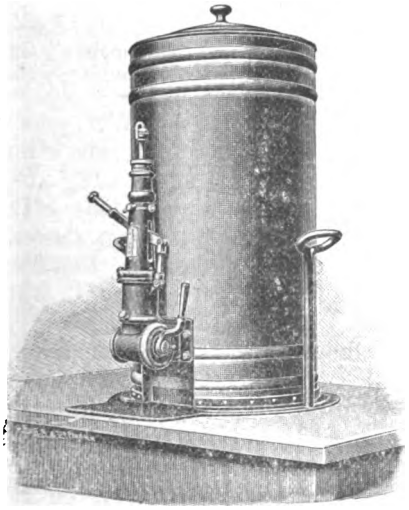
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Neuheiten in Packungen
aus Holzspan und Karton
für Schokoladen-Zigarren,
Kanditen und andere
Zuckerwaren.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 215:

Kläger und Beklagte. — Geschützte Warenzeichen. — Ein lehrreicher Prozess. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Der Cacao auf den Philippinen. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Kläger und Beklagte.

Uns dünkt, es wird in letzter Zeit mehr als nötig ist, darüber geschrieben und geklagt, dass die Nahrungsmittelkontrolle im deutschen Lande scharf zupackt, wo sie Ursache dazu hatte. Wohin man in Tageszeitungen sieht, stösst man auf Beschwerden und Vorwürfe gegen Gesetzeswächter und deren Rücksichtslosigkeit. Immer aber wird die Klage ganz abstrakt gehalten, noch nicht einmal haben wir jemanden gefunden, der bestimmte Fälle vorgebracht hat, damit man an sachverständiger Stelle hätte nachprüfen können, ob dem Betroffenen wirklich ein Unrecht getroffen hat oder nicht. Wird ein absichtlicher oder fahrlässiger Nahrungsmittelfälscher auf frischer That, an Hand der verfälschten Produkte ertappt, dann ist er natürlich aufs äusserste empört, erschrocken, beleidigt: Dies Kind, kein Engel ist so rein, soll ein Produktenfälscher sein? — Hinterher kommt dann die Berufung auf all die andern, die es auch nicht besser machen; er denkt, das könnte ihn schützen. Der beste Schutz aber ist das reine Gewissen. Wer aus Cacao und Zucker seine Chocolade, aus Himbeeren und Zucker seinen Himbeersaft, aus Eiern und Mehl seine Eiernudeln, aus Milchrahm seine Butter, aus Weintrauben seinen Wein macht, der braucht keinen Polizisten zu fürchten, der wird im Gegenteil wünschen, dass vor jedem Krämerladen an jedem Morgen ein neuer Polizist aufgestellt würde, damit all das nichtsnutzige, wertlose Zeug, das unter gleicher Flagge segelt, konfisziert und fein gelöst zum Düngen der Kartoffelfelder benutzt würde. —

Neuerdings scheinen sogar die Handelskammern sich berufen zu fühlen, mit den beteiligten — und auch wohl betroffenen — Kreisen gegen die Gesetzeswächter Stellung zu nehmen und diese unsicher und unruhig zu machen. Hoffentlich hat das keinen Erfolg. Wir lasen in Nr. 150 der Berliner Zeitung »Der Tag« von dem Syndikus der Chemnitzer Handelskammer, Landrichter a. D. Ernst Mumm, den folgenden Aufsatz. Da wir darin einen gewissen Kenntnismangel der thatsächlichen Verhältnisse erblickten, haben

Digitized by Google

wir an Herrn Mumm den weiter unten folgenden Brief geschrieben.

Sollten sich die gesetzgebenden und gesetzschützenden Instanzen durch einen Petitionsrummel irre machen lassen, so würden wir das bedauern. Im Interesse der Konsumenten, im Interesse der reell arbeiten wollenden Fabrikanten liegt es nicht, wenn unsolide Ansichten, mögen sie durch jahrelanges Bestehen schon hier und da Wurzel geschlagen haben, in Zukunft weniger bestrafenswert befunden würden als heute. Dann wäre der Konsument, der doch als Laie beschützt werden muss, hilflos und den Surrogatfabrikanten ans Messer geliefert. —

Der oben erwähnte Artikel im »Tag« lautete:

Nahrungsmittelkontrolle.

Ist gegen die Ueberwachung des Verkehrs mit Nahrungsmitteln nichts einzuwenden, so muss doch gegen die jetzt übliche Art ihrer Handhabung protestiert werden. Es ist kaum zuviel gesagt mit der Behauptung, dass die gegenwärtige Ausübung der Nahrungsmittelkontrolle den reellen Handel nicht zu schützen, sondern zu erwürgen droht. Schon ein Blick auf die Firmen, die sich unaufhörlich wegen angeblicher Zuwiderhandlungen gegen das Nahrungsmittelgesetz zu verantworten haben, lässt die Richtigkeit dieses Satzes erkennen. Denn die Verfolgten sind vielfach nicht etwa notorische Schwindler, sondern Kaufleute und Fabrikanten, die sich in langjähriger Tätigkeit das allgemeine Vertrauen erworben haben, ja zum Teil in ihrem Berufskreise eine führende Stellung einnehmen. In einer Denkschrift der Handelskammer zu Leipzig wird von einer Leipziger Grossfirma der Konservenfabrikation berichtet, dass einer ihrer Prokuristen ständig damit beschäftigt sei, in den verschiedenen Städten Sachsens, namentlich in Leipzig, die Firma wegen angeblicher Nahrungsmittelverfälschung zu vertreten! In den Artikeln, auf die Jagd gemacht wird, kann man geradezu das Entstehen und Verschwinden einer Mode beobachten. So war in Sachsen vor etwa Jahresfrist alles Dörrobst verdächtig; dann kamen Eiernudeln an die Reihe, und dann schien sich die besondere Fürsorge der Polizei und der amtlichen Chemiker dem Himbeersirup zuwenden zu wollen.

Die Nachteile, die dem Handel und der Industrie aus der übertriebenen Schnüffelei und Aufpasserei erwachsen, sind ganz ungeheuer. Die davon Betroffenen haben die Qual unaufhörlicher Beschuldigungen, Vorladungen, Untersuchungen zu erdulden, sie müssen schwere Opfer an Zeit und Geld bringen, büssen Ruf und Ansehen ein und verlieren obendrein ihre Kundschaft.

Wie nun können diese Uebelstände beseitigt werden? Jedenfalls nicht auf dem Wege, dass die Fabrikanten, die einen Artikel in den Handel bringen wollen, sich dadurch zu schützen trachten, dass sie den Artikel zuvor durch einen Privatchemiker untersuchen lassen. Denn wie kaum auf einem zweiten Gebiete stehen auf dem der Nahrungsmittelchemie die Anschauungen der Fachmänner schroff einander gegenüber. In dem von dem einen Chemiker für unschädlich, ja nützlich erklärten Zusatz zu einem Stoffe erblickt der andere eine grobe Nahrungsmittelverfälschung, und somit ist der Fabrikant nie sicher, ungeachtet des beruhigenden Gutachtens des von ihm befragten Sachverständigen auf Grund einer gegenteiligen Aeusserung des amtlichen Chemikers mit Beanstandungen und Strafandrohungen behelligt zu werden. Einen Fingerzeig für die Möglichkeit einer Abhilfe bietet die Tatsache, dass von den Polizei-Chemikern bei ihren Feststellungen fast niemals auf bestehende Handelsgebräuche und Gewohnheiten Rücksicht genommen wird. Und doch hat das Reichsgericht dieses ganz ausdrücklich anerkannt. Es hat ausgesprochen, dass bei Feststellung des Begriffes der »Verfälschung« auf Handelsgebräuche Bedacht zu nehmen ist, und es hat auf einen weiteren häufig unberücksichtigt gelassenen Punkt hingewiesen, dass das Verhältnis der Qualität der Ware zu ihrem Verkaufspreise von Bedeutung ist, dass sich also niemand als hintergangen bezeichnen kann, der erhalten hat, was er nach Lage der Sache zu erwarten berechtigt war.

Die Fragen aber, ob ein Verfahren anerkannten Geschäftsgebräuchen entspreche, und ob die Beschaffenheit einer Ware dem für sie beanspruchten Preise angemessen sei, vermögen nicht Chemiker zu beurteilen, sondern Kaufleute. Deshalb wird man fordern müssen, dass zu ihrer Entscheidung kaufmännische Sachverständige herangezogen werden, und dass die Ausübung der Nahrungsmittelkontrolle künftig nicht Chemikern allein, sondern chemischen und kaufmännischen Gutachtern in Gemeinschaft übertragen wird. Geschieht dies, werden auch Kaufleute gehört, und zwar nicht erst vor Gericht, sondern bereits ehe ein Verfahren gegen den Nahrungsmittelfabrikanten oder -Händler eingeleitet wird so werden viele Strafprozesse vermieden werden, die niemandem von Nutzen sind, den davon betroffenen Kaufleuten und Industriellen aber unsäglichen Schaden stiften!

Landrichter a. D. Ernst Mumm,
Syndikus der Handelskammer zu Chemnitz.

Darauf schrieben wir am 30. März an seinen Verfasser:

30. März 1904.

Herrn Landrichter a. D. Ernst Mumm
Chemnitz!

Zu Ihrem Artikel in Nr. 150 des »Tag« senden wir Ihnen anbei einige Nummern unserer Fachzeitschrift Gordian.

Dass in Eiernudeln nicht bloss gelbe Farbe sondern auch Eier sein müssen, ist eine berechtigte Forderung der Konsumenten. Und dass im Himbeersirup auch Himbeeren sein müssen, dass ein Produkt dieses Namens nichts anderes als Saft aus Himbeeren und Raffinadezucker darstellen soll, nicht aber in Wasser gelöster Kartoffelsirup, künstliche Riechessenzen, Aether und rote Anilinfarbe und keine Spur von Himbeersaft, wird der vertrauensselige Konsument wohl auch erwarten und verlangen können.

Wenn in den letzten Jahren viele Klagen wegen Nahrungsmittelverfälschungen erhoben worden sind, so sind nicht die Gesetze und nicht die Polizisten daran schuld, sondern der Trieb der unter sich konkurrierenden Fabrikanten, immer noch billiger zu »scheinen« als der andere, hat in vielen Industriezweigen eine derartige Verschlechterung und Verfälschung der Erzeugnisse hervorgerufen, dass die armen Konsumenten schutzlos sein würden, wenn nicht schärfer auf diese verschlechterten Nahrungs- und Genussmittel aufgepasst würde. Und gerade solche Artikel, deren äusserer Charakter von den Laien nicht sofort als echt oder verfälscht erkannt werden kann, werden am meisten verfälscht. Wenn die Leipziger Konservenfabrik sich bei der Leipziger Handelskammer beschwert, dass ihre Fabrikate oft unter Anklage genommen werden, dann kann man sicher sein, dass sie z. B. ihren Himbeersaft nicht aus Himbeeren und Zucker, sondern mit erheblichen Zusätzen von Kartoffelsirup, Farbe, Wasser und dergl. anfertigt und ihre Himbeergelees und Himbeer-

Digitized by Google

marmeladen werden nicht aus Himbeeren und Zucker, sondern aus Himbeeren, Zucker, Kartoffelsirup, roter Farbe, Apfelabfällen und dergl. (Gelatine, Agar Agar) hergestellt. Nur in diesem Falle wird ein Polizei-Chemiker Grund zu Verfolgungen haben. Nach meinem Gefühl leistet man weder den deutschen Konsumenten noch den ehrlich arbeiten und liefern wollenden Fabrikanten einen Dienst, wenn man das Bestreben der Surrogatfabriken, eine laxere Behandlung des Nahrungsmittelgesetzes herbeizuführen, unterstützt. Gerade in der Obstkonservenindustrie kann eine durchweg ehrlich arbeitende Fabrikation in Deutschland einen enormen Aufschwung hervorrufen; dagegen kann der Durchschnitt der im offenen Handel zumeist angebotenen Marmeladen, Gelees, Säfte wahrlich nicht verleiten, sie mehr im Hause verbrauchen zu lassen.

Gute, reelle, reine Obstkonserven müssten und würden in jedem Hause zur täglichen Nahrung gehören. Dann würde man weit mehr Obst in allen Teilen Deutschlands anpflanzen und ernten, also die Urproduktion steigern, folglich das deutsche Volksvermögen vermehren und dann würde man auch den Zuckerverbrauch steigern. —

Näheres, gerade über diesen Industriezweig, können Sie in den beifolgenden Nummern des Gordian nachlesen.

Hochachtungsvoll
A. C. M. Rieck
Herausgeber des Gordian.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Uebersicht über die in unserer Branche geschützten Warenzeichen. Derartige Aufstellungen sind bisher in unseren Nummern 122, 132, 140, 145, 146, 149, 154, 158, 164, 165, 173, 176, 180, 183, 186, 189, 193, 197, 199, 202, 204, 208, 211 und zuletzt in unserer Nr. 213 erschienen. Interessenten stehen diese gegen Einsendung von 1 Mk. für jede Nummer zur Verfügung.

Neu eingetragen:

A. Bildzeichen.

Nr. 66 963. St. 2114. Klasse 26 d.

Eine Weintraube, darüber stehen die Worte: Stollwerck's Frucht-Chocolade.

13. 12. 1902. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Köln a. Rh. 17. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, Frucht- und Gemüsekonserven, eingemachte Früchte, Tee (Genussmittel), diätetische und pharmazeutische Präparate, Liköre, Schaumweine, Kindermehl, Malzextrakt, präpariertes Hafermehl und andere präparierte Mehle, präparierte und nicht präparierte Mehle mit Zusatz von Cacao und Chocolade, gequetschter Hafer mit und ohne Zusatz von Cacao und Chocolade, Speisegewürze (mit Ausnahme von Senf- und Essigfabrikaten). Ferner Automatenwaren ausser den obengenannten, nämlich: Zigaretten, Parfüms, mit bildlichen Darstellungen bedruckte Karten (mit Ausschluss von Ansichtspostkarten).

Nr. 65 700. B. 9248. Klasse 26 d.

Das Bildnis der Germania, wie es allgemein bekannt ist.

2. 2. 1903. **Robert Berger,** Pössneck. 31. 12. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao, Chocoladen, Dessertbonbons, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Lebkuchen, diätetische Nährmittel, Marmeladen in Fruchtform, pharmazeutische Präparate, Kaffee, Tee (Genussmittel), kondensierte Milch, Rahmgemenge, Speisegewürze, Liköre und Schaumweine.

Nr. 67 395. F. 4266. Klasse 26 a.

Der preussische Adler mit Kaiserkrone. Als Brustschild trägt er die Buchstaben F. & Co.

23. 6. 1902. **Friedrichs & Co.,** Hamburg, Cremon 10. 5. 3. 1903. G.: Import- und Exportgeschäft. W.: Fruchtextrakte, Fruchtäther, Fruchtessenzen, Anisöl, Zitronenöl, Mandelöl, Orangenblütenwasser, Backpulver, Cacao, Cacaoprodukte, Agar-Agar, Zitronensäure, Pottasche, getrocknetes Eiweiss, getrocknete Kokosnuss, Rosinen, Korinthen, Vanillezucker, Mandeln, Mandelmehl, Sukkade, vegetabilische Gewürze, Kuchensirup, Weizenpuder, Zuckergussextrakt, Pergaminpapier.

Nr. 67 117. C. 4490. Klasse 26 d.

Ein Bäuerlein mit einer Gerte in der Hand, gemächlich seine Pfeife rauchend.

28. 12. 1903. **Compagnie Française des Chocolats et de Thés, Kommanditgesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie.,** Strassburg i. Els. 23. 2 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Cacao, Chocolade, Milchchocolade, Cacaoerzeugnissen und Zuckerwaren, sowie Teeimport. W.: Cacao, Chocolade, Milchchocolade, Cacaoerzeugnisse und Zuckerwaren.

Nr. 66 635. Sch. 6018. Klasse 26 c.

In einem Rahmen auf schwarzem Grunde das Wort »Nobel«. Als Hintergrund hat das Ganze ein von Punkten durchbrochenes schiefwinkliges Viereck.

22. 8. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 5. 2. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

B. Wortzeichen.

Nr. 66 891. St. 2441. Klasse 26 d.

Vatikano

10. 12. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,**

Digitized by Google

Cöln a. Rh. 15. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 66 805. S. 4541. Klasse 26 d.

Compass

16. 3. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 11. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 66 862. S. 4567. Klasse 26 d.

Mandoladi

1. 4. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 13. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 66 767. B. 9111. Klasse 26 d.

Annato

10. 12. 1902. **Robert Berger,** Pössneck. 10. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 66 693. Sch. 6121. Klasse 26 d.

Gedenket der hungernden Vögel

19. 10. 1903. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 8. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Desgleichen.
Nr. 66 917. S. 4450. Klasse 26 d.

Hohenstaufen

2. 2. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 16. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Desgleichen.
Nr. 67 013. T. 2529. Klasse 42.

Vittorio

3. 12. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 18. 2. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 67 433. A. 2890. Klasse 56 d.

Perle

3. 10. 1901. **Akt.-Ges. für automatischen Verkauf,** Berlin. 7. 3. 1904. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik. W.: Backwaren (mit Ausnahme von Biskuits), Konfitüren. — Beschr.
Nr. 67 003. Sch. 5909. Klasse 26 c.

Lipsia

29. 6. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 18. 2. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zucker, Tee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfitüren; Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen.
Nr. 67 004. Sch. 5910. Klasse 26 c.

Ocean

29. 6. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 18. 2. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Wie vorstehend.
Nr. 67 167. Sch. 5973. Klasse 26 c.

Hauslob

3. 8. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 25. 2. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Wie vorstehend.
Nr. 67 250. Sch. 5937. Klasse 26 c.

Trumph

14. 7. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 29. 2. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren. W.: Wie vorstehend.
Nr. 67 396. R. 4848. Klasse 26 c.

Souverain

10. 12. 1902. **Hermann Reichel,** Leipzig, Humboldtstr. 31. 5. 3. 1904. G.: Kolonial-, Materialwaren- und Drogenhandlung. W.: Zucker, Backpulver, Puddingpulver, Suppenwürze.
Nr. 66 861. L. 5299. Klasse 26 c.

„PATU“

25. 11. 1903. **J. Latscha,** Frankfurt a. M., Grüne Str. 11. 13. 2. 1904. G.: Kolonialwarengeschäft. W.: Kaffee, Tee, Chocolade, Cacao, Brot und sonstige Backwaren, Teigwaren, nämlich Nudeln und Makkaroni, Backpulver, Puddingpulver, Sirup, Zucker, Chocolade und Zuckerwaren, Lebkuchen und Konditoreiwaren.
Nr. 67 269. O. 1817. Klasse 26 d.

Backe mit Luft

16. 11. 1903. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 1. 3. 1904. G.: Fabrik chemischer Präparate. W.: Backpulver in Pulverform und gepresst, Backmehl, Backwerk, Biskuits, Bonbons, Brausepastillen, Brausepulver, Brot, Kakes, Gelees, Gustin (Puddingmehl), Gries, Honig, natürlich und künstlich, Cacao, Kochpulver, Kuchengewürz, Kuchenpulver, Mandelessenz, Marmeladen, Vanille, Vanilleessenz, Vanillinzucken, Zuckerwaren, Mandelfabrikate mit und ohne Zucker, Mandeln.

Digitized by Google

Nr. 67 268. O. 1812. Klasse 26 d.

Dibeila

16. 11. 1903. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 1. 3. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten. W.: Wie vorher.

Nr. 67 342. K. 8347. Klasse 26 d.

Kaiser's Nährsalz-Cacao

1. 12. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen, Rhld. 4. 3. 1904. G.: Kaffeegeschäft, Cacao-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao- und Chocoladepräparate.

Nr. 67 343. K. 8352. Klasse 26 d

Kaiser's Nährsalz-Chocolade

2. 12. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen, Rhld. 4. 3. 1904. G.: Chocoladen-, Back- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocoladen- und Cacaopräparate.

Nr. 66 900. C. 4377. Klasse 2.

CARENO

19. 11. 1903. **Carénou et Tur,** Moussac (Gard); Vertr.: Pat.-Anwälte C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen und A. Büttner, Berlin NW. 7. 15. 2. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Lakritzen und Lakritzenpräparaten. W.: Lakritzen in Blöcken und Stangen. — Beschr.

Nr. 67 203. H. 8973. Klasse 26 d.

Josef Herrmann's Brot macht Wangen rot

16. 9. 1903. **Josef Herrmann,** Cöln-Mehrheim. 26. 2. 1904. G.: Bäckerei. W.: Backwaren. — Beschreibung.

Nr. 66 806. G. 4818. Klasse 26 d.

Im-er-mer.

29. 9. 1903. **Gustav Gehre,** Linden, Jacobsstrasse 5. 12. 2. 1904. G.: Kakesfabrikation. W.: Tee- und Weingebäck.

Nr. 66 845. F. 4789. Klasse 26 c.

FLORA-KAFFEE

20. 11. 1903. **H. A. Frantzen,** Hüls bei Crefeld. 13. 2. 1904. G.: Kaffeegrossrösterei. W.: Kaffee.

Nr. 67 118. R. 5243. Klasse 26 d.

Katharina

27. 7. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 23. 2. 1904. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao und Fabrikate daraus, Zuckerwaren, Marzipanwaren, Tragantwaren.

Nr. 67 360. T. 2713. Klasse 42.

MATHILDE

5. 6. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 4. 3. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 67 170. T. 2942. Klasse 26 d.

KROSUS

22. 12. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 25. 2. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 67 415. T. 2835. Klasse 42.

STRASSENBAHN

16. 10. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 7. 3. 1904. G: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 67 229. T. 2841. Klasse 42.

HOPLA

19. 10. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 27. 2. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 66 964. St. 2425. Klasse 26 d

Stollwerck's Damen-Chocolade

25. 11. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 17. 2. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 67 144. H. 8964. Klasse 26 d

Deutsches Recht

15. 9. 1903. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 24. 2. 1903. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel sowie für Automatenwaren. W.: Desgleichen.

Nr. 67 503. T. 2545. Klasse 42.

EDELSTEIN

23. 12. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 10. 3. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Nr. 67 432. St. 2225. Klasse 26 d.

Armide

20. 4. 1903. **Gebr. Stollwerck A.-G.,** Cöln a. Rh. 7. 3. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Desgleichen.

Ein lehrreicher Prozess.

In Heilbronn hat man einer grösseren, auch in unseren Kreisen bekannten Firma einen Prozess gemacht, über den wir eigentlich schon heute ausführlich berichten und aus dem wir mancherlei Nutzanwendungen ziehen wollten. Inzwischen haben aber die zu Gefängnis und Geldstrafe verurteilten Inhaber gegen das Urteil Berufung verlangt. Da halten wir es doch für anständiger, die Nutz-

Digitized by Google

anwendung erst später zu ziehen. Indessen sei kurz über Ursache, Verlauf und Resultat dieses Prozesses berichtet.

Gegen die Inhaber der Heilbronner Nahrungsmittelfabrik Kaiser & Otto wurde Klage erhoben wegen Diebstahls, Betrugs, unlauteren Wettbewerbs und Nahrungsmittelverfälschung:

Kaiser, Leutnant der Landwehr, hat zu Anfang des Jahres 1899 als Angestellter der Firma Knorr eine Musterkollektion von in dem Knorr'schen Geschäft hergestellten Fabrikaten im Werte von 16,78 Mk. entwendet als Muster für die Zwecke des mit seinem Schwiegervater, dem Mitangeklagten Otto, zu gründenden Konkurrenzgeschäftes. Ausserdem verwertete er unbefugt durch Diebstahl oder Treubruch vom 15. April 1899 bis Ende Oktober 1903 eine Anzahl Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse der Firma Knorr, indem er eine grosse Anzahl von Rezepten, die er während seines Dienstverhältnisses zu der Firma Knorr abgeschrieben hatte, bei der Herstellung dieser Fabrikate in dem mit Otto gemeinsam betriebenen Konkurrenzgeschäft verwendete. Otto ist der unberechtigten Benützung der von Kaiser bewerkstelligten Veruntreuungen beschuldigt. Ausserdem waren beide angeklagt, das Vermögen des deutschen Militärfiskus geschädigt, zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr Nahrungs- und Genussmittel nachgemacht oder verfälscht und unter Verschweigen dieses Umstandes verkauft zu haben. Im Jahre 1902 hatte die Firma der Angeklagten die Lieferung des gesamten Bedarfs des württembergischen Armeekorps an Gemüsekonserven (Erbsensuppe, Bohnensuppe und Linsensuppe) übertragen erhalten, aber die der Intendantur vertraglich zugesagten Bestandteile teils nicht in der garantierten Menge, teils in minderwertiger Beschaffenheit, sowie statt der vorgeschriebenen Bouillon einen die Haltbarkeit der Fabrikate beeinträchtigenden oder mindestens gefährdenden Gemüseextrakt, sogenannten Sellerieextrakt, verwendet und diese Mischprodukte unter Verschweigen dieser Umstände der Militärverwaltung als vollwertige, vertragsmässige Ware angeboten. Bei einer weiteren Lieferung im Jahre 1902 verfuhren sie in gleicher Weise. Die misstrauisch gewordene Intendantur verlangte jedoch den Nachweis, dass zur Anfertigung der Konserven der vertragsmässig bedungene Liebig'sche Fleischextrakt I. Güte verwendet worden war, widrigenfalls die Lieferung zur Verfügung gestellt werde. Die Angeklagten verschafften sich von der Firma Heinrich Hanno in Rotterdam fingierte Rechnungen über angeblich bei der Firma gekaufte 20 und 30 Kisten echten Liebig'schen Fleischextrakt, welche Kaiser als der Wahrheit entsprechende Beweise der Intendantur vorlegte, ohne jedoch seinen Zweck zu erreichen, da die Intendantur infolge der in ihr aufgetauchten Zweifel an der Richtigkeit dieser Bezugsbelege die Waren den Angeschuldigten Ende 1903 als vertragswidrig zur Verfügung stellte. — Die Durchführung der Verhandlung nahm über eine Woche in Anspruch. Am Schlusse beantragte der Oberstaatsanwalt gegen jeden der Angeklagten neben dem Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte auf die Dauer von drei Jahren je eine Gefängnisstrafe von einem Jahr auszusprechen. Das Urteil lautete: Der Angeklagte Kaiser wird wegen eines Vergehens der Unterschlagung und je eines Vergehens des vollendeten und versuchten Betruges, welch letztere zwei Vergehen je mit einem Vergehen der Nahrungsmittelfälschung zusammentreffen, zu der Gefängnisstrafe von 8 Monaten 3 Tagen, wovon 3 Monate 15 Tage als durch die Untersuchungshaft verbüsst zu erachten sind, ferner wegen eines Vergehens des unlauteren Wettbewerbs zu der Geldstrafe von 1200 Mark eventuell eine weitere Gefängnisstrafe von drei Monaten verurteilt. Von der Anklage des Diebstahls wird der Angeklagte freigesprochen; das Verfahren wegen eines weiteren Vergehens des unlauteren Wettbewerbs wird eingestellt. Der Angeklagte Otto wird wegen eines Vergehens des vollendeten und versuchten Betrugs, zusammentreffend mit je einem Vergehen der Nahrungsmittelfälschung zu der Gefängnisstrafe von 8 Monaten und wegen eines Vergehens des unlauteren Wettbewerbs zu 1200 Mark Geldstrafe eventuell eine weitere Gefängnisstrafe von drei Monaten verurteilt. Beiden Angeklagten werden die bürgerlichen Ehrenrechte auf die Dauer von zwei Jahren aberkannt. Die Angeklagten haben an die Nebenklägerin C. H. Knorr Aktiengesellschaft hier als Gesamtbusse 2000 Mark zu bezahlen.

* * *

Wie gesagt, haben die Verurteilten Berufung gegen die ihnen auferlegten Strafen gefordert. — Alle die Fragen, die auch unsere Industrie so oft berühren: Darf ein Angestellter Rezepte oder Adressenlisten, Kundenlisten u. s. w. sich abschreiben und nach seinem Austritt anderswo oder für eignen Nutzen verwenden? Darf ein Angestellter sich Muster oder Etiketten mitnehmen? und vieles andere kommt in dem Prozess zur Verhandlung und Beurteilung.

Ausführliche Referate haben wir gefunden in der Neckar-Zeitung Nr. 67 bis 74 und

Digitized by Google

im Fränk. Courier Nr. 153 bis 163. Wir raten, diese Zeitungen zu kaufen und zu lesen, auch im Kontor und im Betriebe zirkulieren zu lassen. Manches rührt das Gewissen!

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar und Februar zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaobohnen	2141700	1840300	1611600
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Portugal	1369200	1155000	1283200
Ecuador	1154800	1040400	945700
Brasilien	712700	641200	710200
Dominic. Republik	569700	431500	321500
Britisch-Westafrika	250500	330400	111900
Brit. Westindien u. s. w.	247500	308700	277400
Venezuela	173000	167800	146400
Deutsch-Westafrika	157000	121200	167800
Kuba, Portorico	60100	28200	600
Ceylon	42700	51200	42800
Niederl. Indien u. s. w.	32800	34200	135500
Grossbritannien	13300	16800	18800
Niederlande	4800	14800	134500
Columbien	3600	21200	11900
Frankreich	2200	2300	27500
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	500	600	200
Cacaopulver aus den Niederlanden.	53200	57100	34200
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	300	600	300
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Niederlande	600	1200	200
Schweiz	—	200	200
Chocolade	42400	32500	23400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	53400	50200	35400
Frankreich	14300	12900	8100
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	4500	6700	2600
Im Januar und Februar kamen aus:			
Frankreich	3000	2900	2500
Schweiz	2100	5200	1600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	38100	37900	60900
Im Januar und Februar kamen aus:			
Grossbritannien	20500	20700	21300
Frankreich	17900	14900	16100
Schweiz	9900	49000	57700
Mandeln, getrocknet	376500	325400	475100
Im Januar und Februar kamen aus:			
Italien	726100	582600	946700
Marocco	209900	97200	117300
Frankreich	83300	104700	61200
Spanien	80500	54000	29800
Vanille	2800	1200	3100
Im Januar und Februar kamen aus:			
Madagaskar	12100	16700	1400
Französisch-Australien	12100	8700	11500
Frankreich	2200	2100	3200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	7902600	6744400	3285600
Im Januar und Februar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	12811800	13161500	3874300
Oesterreich-Ungarn	2038400	2039600	2220800
Serbien	1516400	2360600	1179800
Niederlande	170400	283800	133300
Italien	136500	151300	81800
Belgien	79900	131200	48500
Frankreich	46500	102900	183100
Honig, auch künstlicher	241300	211400	105000
Im Januar und Februar kamen aus:			
Kuba, Portorico	167800	94400	61700
Chile	100500	207300	138100
Mexiko	53900	56300	24900
Verein. Staaten v. Amerika	35300	81800	34400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaoschalen	27100	62500	69400
Niederlande	34900	93100	72100
Schweiz	11400	44000	12600
Cacaobutter	120500	81600	83500
Cacaopulver	33000	9500	9600
Im Januar und Februar gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	3200	3900	2800
Schweden	2200	4700	1700
Cacaomasse	49000	16500	28900
Im Januar und Februar gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	25000	13400	32100
Niederlande	31600	31800	13800
Chocolade	39400	37700	22500
Im Januar und Februar empfingen:			
Verein. Staaten von Amerika	11200	5000	7800
Grossbritannien	6200	40200	34300
Chocoladensurrogate	1000	600	800
Davon erhielten im Januar und Februar:			
Oesterreich-Ungarn	1700	400	200
Russland	100	100	300
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	18400	26000	34300
Davon gingen im Januar und Februar nach:			
Grossbritannien	23100	42300	49300
Britisch-Südafrika	2500	3200	2900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	89500	81700	78600
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	27400	34300	29500
Niederlande	17900	10700	8100
Oesterreich-Ungarn	15600	7400	5300
Dänemark	15600	11100	9900
China	10700	10600	9600
Niederländ.-Indien u. s. w.	8600	8000	7600
Britisch-Malakka	5200	13300	7900
Britisch-Südafrika	3200	6000	1300

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Mandeln nach Grossbritannien.	800	3600	400
Honig, auch künstlicher	16500	69000	1900
Im Januar und Februar gingen nach:			
Freihafen Hamburg	12400	12300	—
Niederlande	1200	800	11400
Frankreich	100	200	200
Vanille	700	200	500
Es gingen im Januar und Februar nach:			
Russland	500	400	400
Oesterreich-Ungarn	300	100	200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	5800	13100	7800
Im Januar und Februar erhielten:			
Schweiz	1500	11700	700
Grossbritannien	500	1300	1200

Der Cacao auf den Philippinen.

Nach William S. Lyon, Cacao culture in the Philippines.

Die neue Regierung der Philippinen erhofft von der Cacaokultur sehr viel. Der Cacaobaum ist fast überall auf dem Archipel zu finden und zeigt stellenweise — wie in manchen Gegenden von Mindanaos und Negros — eine ganz aussergewöhnliche Fülle und Kraft; auch die kaum gedörrten Bohnen behaupten oft um die Hälfte höhere Preise als die der kouranten Java-Sorten.

Unter diesen Umständen ist es sehr begreiflich, dass die Abteilung für Bodenbau mit Anfragen über Auskünfte und Ratschläge bestürmt wird von den verschiedensten Leuten, die alle an der Entwickelung der Inselgruppe Anteil haben.

Lyon bezweckt mit seiner in Englisch abgefassten Schrift, allen diesen Fragestellern, die meistens vom Cacaobau und der Behandlung der Cacaobohne keine Ahnung haben, eine allgemein gehaltene Antwort zu geben. Der Verfasser wird seinem Zweck vollkommen gerecht, und sein Büchlein ist ohne Rückhalt zu empfehlen. Ausser allgemeinen Belehrungen enthält es eine Beschreibung des Cacaobaues, eigens zum Gebrauche für die Cacaobauern zugeschnitten, die beabsichtigen, auf den Philippinen ihr Heil mit dem Cacaobau zu versuchen.

Lyon verspricht uns bald eine Fortsetzung, die mehr im einzelnen von der Biologie und Agrarchemie des Cacaobaumes handeln und einige Statistiken über Cacao bringen soll. Hoffen wir, dass darin einiges über die Philippinen steht. In der bereits erschienenen Schrift findet sich darüber rein garnichts. Wir haben darin nicht eine Zahl gefunden, die Rückschlüsse auf den Platz des Philippinen-Cacaos im Weltmarkte zulässt.

Wir sagten, dass der Cacao der Philippinen in der Hauptsache ungedörrt geliefert wird. Thatsächlich kann die Behandlung der Bohne, die der Verfasser gesehen hat und beschreibt, nur mit Bedenken Dörrung genannt werden. Zwei grosse irdene Krüge, bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt, sind bei den Arbeitern aufgestellt, die die Bohnen aus der Fruchthülle heraus suchen. Dann werden die Bohnen sortiert; ein Krug ist für die grossen, schönen, ausgereiften, der andere für die kleinen, unansehnlichen und halbreifen. In diesen Krügen bleiben die Bohnen einen Tag und werden in ihrem eigenen Safte eingeweicht; dann werden sie mit frischem Wasser gewaschen und je nach der Tageszeit zwei bis vier Stunden an der Sonne getrocknet. Damit ist alles gethan und gesagt. —

Eine grosse Menge so behandelter Bohnen setzt durch das Fehlen jeglicher Bitterkeit im Geschmack in Erstaunen, und allgemein ist ihre Beschaffenheit so vorzüglich, dass sie zu ausserordentlich hohen Preisen Käufer finden. Lyon gesteht, dass er zögern würde, diesen von der Natur so sehr begünstigten Leuten eine kunstgerechte Dörrung vorzuschlagen, da sie mit wenig Kosten auch einen vorzüglichen Cacao erhalten. Eines Tages aber, wenn der Cacaobau weitere Ausdehnung annehmen wird, werden sich stellenweise auch weniger glückliche Bodenverhältnisse offenbaren, und dort, wo man versucht ist, der kräftigeren Forastero-Kultur mit ihren bitteren Bohnen und deren weniger delikatem Aroma den Vorzug zu geben, wird eine regelrechte Dörrung geradezu nötig sein.

Die Cacaopflanzungen auf den Philippinen sind klein und werden es noch lange bleiben. Es ist also unnötig, sich um ein Dörrverfahren etwa nach Strickland oder anderen zu sorgen, die alle Einrichtungen von bestimmter Grösse erfordern und nur auf Pflanzungen verwendbar sind, auf denen mindestens 200 Picul Cacao jährlich gebaut werden. Lyon meint, dass dafür die Spielart des Caracas-Cacaos leicht einzuführen wäre, er beurteilt diese wie auch die bei den kleinen Ceylonpflanzern eingeführte Sorte günstig.

Wie bekannt, braucht der Cacaobaum von Anfang an Schatten, und in der ganzen Welt ist es Brauch, ihn die ersten drei bis vier Jahre zu schützen durch zwischen gepflanzte Bananenbäume. Auf den Philippinen wie anderswo werden dazu hauptsächlich Bananenbäume verwandt. Lyon schlägt vor, einen Versuch mit Manillahanf (Musa textilis) zum wenigsten auf den Vizayas und im Süden von Luzon zu wagen, wo dieser hauptsächlich u. a. von den Eingeborenen gebaut wird. Er zieht die Thatsache in Rechnung, dass Manilahanf allgemein weniger kräftig ins Kraut schiesst als der Bananenbaum,

Digitized by Google

doch glaubt er, dass der Boden, selbstverständlich fruchtbar genug für Cacaobau, und nicht ausser acht zu lassende Sorgfalt wohl die Güte des Manilahanfes herabsetzen, ihn aber für seine neue Eigenschaft als Cacaoschutz durch erhöhtes Wachstum geeignet machen. Ohne über das Ergebnis im voraus zu urteilen, ist anzuerkennen, dass der Versuch der Mühe wert ist. Die Behörde für Landesuntersuchung sollte nicht verfehlen, ihn zu machen — nehmen wir wenigstens an; die Pflanzerwelt wird ihn aufmerksam verfolgen.

Cacaomarkt.

Bericht vom 5. April 1904.

Was in Nr. 214 des Gordian am 22. März berichtet worden ist, hat noch heute seine Gültigkeit. Die Preise der Hauptsorten, des Thomé- und des Bahia-Cacaos, sind unverändert geblieben, während man für Guayaquilsorten kleine Nachlässe meldet.

Ueber **Bahia** schreibt man uns:

»Die brieflichen Nachrichten bestätigen, dass die Gesamt-Ernte 1903/4 nur 247000 Sack ergeben hat; auf neue grössere Zufuhren aus den Cacao-Distrikten kann man vor Juli-August nicht rechnen.

Es sollen von einigen Seiten Abladungs-Offerten für April-Mai-Verschiffung vorliegen, welche aber keinenfalls von Bahia-Häusern herrühren können und deshalb auch kaum ernst genommen werden dürften. —

Die hiesigen Inhaber halten vorläufig fest auf 55 Mk. ab Lager Hamburg, Neugewicht, soweit es sich um wirklich gute fair ferm. Cacaos handelt.«

Von **Thomé-Cacao** sind statt der erwarteten 10 000 Sack schliesslich im ganzen Monat März nur 8909 Sack angekommen. Das ist beängstigend wenig! Im Jahre 1903 kamen 23700 Sack, 1902 14870 Sack im März herein. Im April rechnet man mit höchstens 10 000 Sack und dann würden wir Ende April von einem Defizit in der Anlieferung von San Thomé-Cacao in Höhe von 9000 Sack in vier Monaten zu berichten haben. Man ist von San Thomé in den letzten zehn Jahren verwöhnt worden. Jedes Jahr brachte mehr, oft erheblich mehr, als das vergangene und man war und ist noch heute nur zu leicht geneigt, zu glauben, es müsse so bleiben. Wir haben vor dieser optimistischen Ansicht aber schon vor vielen Monaten gewarnt; genaue Kenner der Insel haben uns berichtet, dass ähnliche Steigerungen, wie die der letzten Jahre, in Zukunft ausgeschlossen sein müssen, weil es eben an passendem Grund und Boden für neue Cacaopflanzungen fehlt. Man wird in Konsumentenkreisen gut thun, mit diesen Winken zu rechnen. —

Die Ankünfte in Hamburg während der zweiten Märzhälfte zeigt die folgende Tabelle:

Cacaobohnen-Ankünfte vom 16. bis 13. März d. J. im Hamburger Hafen.

Westindien	7217 Sack
Le Hâvre	4499 »
Lissabon	3034 »
Colombo	2985 »
Rotterdam	1330 »
Bahia	1213 »
Southampton	625 »
London	546 »
Amsterdam	438 »
Antwerpen	212 »
Afrika	154 »
New-York	152 »
Bordeaux	48 »
Bremen	20 »
Liverpool	16 »
Zusammen	22489 Sack

London, den 26. März 1904.

In der Auktion am Dienstag, den 29. ds. Mts. kommen nur 1500 Sack Cacao verschiedener Provenienzen zum Verkauf.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte das grosse Angebot von 6981 Sack Kolonienware (4117 Sack Trinidad) und 937 Sack fremde Sorten. Obgleich die Nachfrage sehr schleppend war, so wurden doch in und nach der Auktion 5612 Sack zu regelmässigen Preisen verkauft. Von Trinidad wurde mehr als die Hälfte zu festen Preisen bis 1/— Rückgang verkauft; andere West-Ind.-Sorten waren wenig angeboten und brachten keine Preisänderung; andere Provenienzen waren leblos und wurden meistens zurückgezogen. Ceylon war ebenfalls leblos, zeigte aber gegen in voriger Auktion erzielte Werte keine Aenderung. Es wurden verkauft:

3200	Sack	Trinidad (Angebot 4117 Sack)	zu 58—65 Mk.
40	»	Grenada (» 85 »)	» 40—57 »
300	»	Guayaquil (» 458 »)	» 66—69 »
37	»	Esmeralda (» 45 »)	» 61—66 »
2000	»	Ceylon (» 2734 »)	» 45—83 »
34	»	Bahia (seebeschädigt)	» 41 »
31	»	Dominica	» 53 »
1	»	St. Vincent	» 52 »
10	»	Jamaica	wurden zurückgezogen.
3	»	Westküste Afrika	
225	»	Java	
40	»	Afrika	
34	»	St. Thomé	
101	»	Venezuela	

Im Privatmarkte wurde bei festen Preisen besonders in Ceylon-Cacao ein gutes Geschäft gemacht. Es wurden

1000 Sack Ceylon zu 50—61 Mk.
225 » Java zu unbekanntem Preise

abgeschlossen.

Die Londoner Transaktionen der letzten Woche waren sehr ungünstig; die Anlieferungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 890 Sack, die Abladungen ein Weniger von 850 Sack und der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2400 Sack vergrösserte, zeigt nunmehr ein entsprechend kleineres Defizit von 10 800 Sack.

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober bis heute betrug:

Digitized by Google

53 704 Sack in 1904
45 195 » » 1903
45 362 » » 1902
32 573 » » 1901
35 877 » » 1900

Trinidad-Cacao: Der Totalexport vom 1. Oktober bis 10. März belief sich in den folgenden Jahren auf:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	24937	9243	23104	57284
1901—1902	36218	19331	24895	80444
1902—1903	44002	28850	55170	128022
1903—1904	36066	19236	48658	103960

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 12 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
59954	64276	26449	29557	9677	14493	54570	48480	54588
Auslandsware								
14680	18486	11843	11376	3256	3599	20091	36953	31530
74634	82762	38292	40933	12935	18092	74661	85433	85918

London, den 2. April 1904.

Aus London wird gemeldet, dass am Dienstag, den 5. d. M., kein Cacao aber

74 tons Cadbury's Cacaoschalen

zum Verkauf in Auktion kommen.

Die letzte Auktion brachte das kleine Angebot von 1732 Sack Kolonienware und 865 Sack Auslandsware. Bei lebhafter Nachfrage wurden in und nach der Auktion 1838 Sack zu früheren Preisen verkauft. Trinidad verkaufte sich fast ganz zu festen Preisen; andere Provenienzen ruhig und fast gänzlich zurückgezogen; Ceylon hielt sich wie zuletzt. Es wurden verkauft:

440	Sack	Trinidad	(Angeb. 471 Sack) zu 64	Mk.
291	»	Westküste Afrika	(» 534 ») » 51—52	»
55	»	Esmeralda	(» 90 ») » 66	»
568	»	Ceylon	(» 727 ») » 52—73	»
115	»	Java	» 54	»
126	»	Samana	» 55	»
191	»	Guayaquil	wurden zurückgezogen.	
204	»	Afrikaner		
103	»	Caracas		

Die erste Cacao-Auktion findet erst am 12. d. M. wieder statt.

Der Privatmarkt gestaltete sich bei kleinen Transaktionen zu früheren Preisen ruhig. Es wurden nur 120 Sack Trinidad zu Mk. 61—70 verkauft.

Die Abladungen der letzten Woche beliefen sich in London auf 1300 Sack weniger als im Vorjahr, die Anlieferungen waren dagegen um ca. 900 Sack grösser als im vorigen Jahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 650 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 8600 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 13 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
64025	68258	28965	33320	10805	15780	54997	47412	53835
Auslandsware								
15870	18862	12659	12004	3410	3833	20313	36467	29888
79895	87120	41624	45324	14215	19613	75310	83879	83723

Aus **Port of Spain** wird unter dem 11. März über **Trinidad-Cacao** folgendes berichtet:

Das Wetter hielt sich in den letzten 14 Tagen unverändert und that dem Cacao sehr gut. Ziemlich sicher kann man jetzt auf eine Juni-Ernte rechnen, die die jetzigen Ankünfte in die Länge ziehen würde. Diese sind immer noch bedeutend, bis jetzt ist die Nachfrage für alle Märkte gut, und die ankommenden Früchte genügen kaum, um sie zu befriedigen; daher halten sich auch unsere Notierungen auf der Höhe, und wir müssen heute schreiben für

Rot ordinär Santa Rita $ 12,75
Schön rot El Salvador » 13,—
Plantacion Agua Santa » 13,50 — 14,—

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen betrugen:

19234 Sack nach Europa gegen 10417 Sack
10270 » » Verein. Staaten » 2942 »

im entsprechenden Zeitraum des Vorjahres.

Unsere Ausfuhr zeigt seit dem 1. Januar folgende Zahlen:

1904	89165	Sack,	davon	31283	Sack	nach	d.	Ver.	Staat.
1903	84424	»	»	25582	»	»	»	»	»
1902	63349	»	»	18279	»	»	»	»	»
1901	50470	»	»	16776	»	»	»	»	»
1900	57600	»	»	12092	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 5. April 1904.

Auf die heutige Amsterdamer Auktion hat die geschäftsunlustige, feiertägliche Stimmung insofern abgefärbt, als aus dem Blaumachen der Feiertage ein Flaumachen der Preise geworden ist. Van Houtens Butter hat die Märzpreise nicht durchholen können, sondern hat auf den Februarstandpunkt zurückgehen müssen. Statt der 66 cents des März sind im Durchschnitt nur 63,4 cents erzielt worden. Auch die Nebenmarken haben nachgeben müssen; sie haben 62,75 c erzielt, was im Verhältnis zu den Van Houten'schen Preisen günstig zu nennen ist.

In London wird die April-Auktion erst am 12., also am zweiten Aprildienstag, stattfinden. Dann sollen dort 100 Tons Cadbury-Butter zum Verkauf kommen.

In Deutschland ist die Anlieferung und Abnahme von Cacaobutter den vor den Festtagen gewohnten ruhigen Gang gegangen. Dringendes Angebot ist nicht zu melden, dagegen konnten auch wohl überall vorliegende Aufträge zu marktmässigen Preisen erledigt werden. Durch die jetzige kleine Zolldifferenz (45 Mark auf 100 Kilo Eingangszoll und 43,70 Mark Ausfuhrvergütung) wird die Statistik ein ganz falsches Angesicht bekommen. Es ist in den letzten Monaten wiederholt vorgekommen, dass für Export bestimmt gewesene, in den Freihafen hinausgelagerte Butter später wieder nach Deutschland hinein verzollt worden ist. Dadurch wird diese Butter einmal von der Ausfuhrstatistik als exportiert gefasst und später wieder als importiert. Man wundere sich am Ende des Jahres daher nicht über angewachsene Zahlen in beiden Rubriken.

Digitized by Google

Allerlei.

Ein Hamburger Cacaohändler, Cäsar Prediger, hat sich aus dem Staube gemacht. Man erzählt sich, obgleich noch keiner Zuverlässiges weiss, dass er vorher alles, was er an Geld hat zusammenraffen können, sich in die linke Hosentasche gesteckt hat, während er für 2—300000 Mk. Schulden, Verbindlichkeiten aller Art fein säuberlich eingemottet in der Hamburger Brandstwiete zurückgelassen hat. Auch Wechsel soll er gefälscht haben; er wird wegen dieser That und wegen Betrug verfolgt. Wir selbst haben den Herrn nicht gekannt, aber wir hören von Herren, die mit P. bekannt gewesen sind, dass sie völlig überrascht worden sind. P. soll sein Geschäft im Jahre 1900 mit guten Mitteln begründet und soll auch in den vier Jahren seines Bestehens mit Erfolg gearbeitet haben. Man glaubt zwar, da er ein scharfer Spekulant war, da es zu seinen Gepflogenheiten gehörte, Cacaos zu verkaufen, die er nicht hatte, dass er auch hin und wieder Schlappen zu erleiden gehabt hat, aber man will doch nicht darin allein die Ursachen sehen, die ihm den Wanderstab in die Hand gedrückt haben. — Aus den angestellten Untersuchungen wird wohl näheres hervorgehen! — Heute, am 5. April, ist über das Vermögen der Firma Konkurs eröffnet worden. Prediger soll 100000 Mk. mitgenommen haben. Die Passiven sollen 400000 Mk. betragen, an Aktiven sollen 300000 Mk. vorhanden sein, was aber stark bezweifelt wird. Die Hauptgläubiger wohnen in Hamburg, Havre und Amsterdam. Am 27. April soll ein Gläubigerausschuss bestellt werden, am 29. Juni soll der Prüfungstermin sein.

Java-Cacao. Am 26. April sollen in Amsterdam

2623 Ballen Java-Cacao

in öffentlicher Auktion verkauft werden.

A.-G. Chocoladefabrik Lugano. Die Chocoladefabrik Lugano verteilt eine Dividende von 6 Prozent gegen 5 Prozent im Vorjahre.

Crefeld. Die Firma Friedrich Löwer, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Reutlingen. Die Firma Dr. Neudeck & Müller, Nährmittelfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dresden-A. Gerling & Rockstroh, Dampf-Chocoladen, Cacao- und Zuckerwarenfabrik hier, eröffnete in Kamenz, Bautznerstr. 1, eine Verkaufsstelle. (K.)

Zittau. Die Firma Felix Grössel, Chocoladen- und Zuckerwarenhandlung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Wien. Die Chocoladefabrik der Firma Hartmann & Werner hier, I., Wollzeile 32, wird nach Ausscheiden von Rudolf Hartmann von dem bisherigen Gesellschafter Wilhelm Hoffmann allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Ohligs. Die Firma Max Decker, Zuckerwarenfabrik wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Vanillekultur auf Java. Ueber Java-Vanille berichtet ein holländisches Fachblatt. Als Norm für beste Vanille gilt in Java eine lange, gleichmässige, braunschwarze etwas elliptische, sich zart anfühlende, saftige und musreiche Ware, wobei das Vorhandensein von Warzen und länglichen Erhöhungen als Nachteil, das Vorkommen von Vanillinkristallen als Vorzug angesehen werden. Das Verfahren, um eine möglichst gute und den höchsten Anforderungen entsprechende Vanille zu erhalten, wird wie folgt beschrieben: »Da die Vanillefrucht, sobald sie reif ist, aufspringt, so muss sie kurz vor der Reife gepflückt werden; den richtigen Zeitpunkt erkennt man daran, dass sie am unteren Ende anfängt, gelb zu werden. Wartet man länger, so erhält man eine nicht zu verwendende, aufgesprungene Frucht. Die Frucht wird nun zehn Stunden in kochendes Wasser eingetaucht, worauf eine Frucht nach der anderen sorgfältig mit Leinwand abgetrocknet wird. Man bringt sie dann unverzüglich auf Matten und, mit einer wollenen Decke bedeckt, an die Sonne, wo sie im Laufe des Tages mehrmals umgewendet werden muss. Jeden Mittag wird die Vanille hereingebracht und noch warm, in wollene Decken gewickelt, abgeborgen, wobei sie sich noch etwas erhitzt. Diese Prozedur wird täglich so lange wiederholt, bis die Vanille schön schwarz und trocken ist. Da die Dauer dieser Zubereitungsweise sehr von der Sonne und der Dicke der Frucht abhängt, hat man oft sechs bis zehn Tage nötig, bis die Vanille ganz trocken ist. Man versteht hierunter ein völliges Entfernen von Wasserteilchen, wonach sich jedoch die Frucht immer noch weich anfühlen muss. Die Sortierung geschieht dann hauptsächlich nach der Länge; der Versand erfolgt fünfzigstückweise in dicht gelöteten Blechhülsen.«

Teehandel auf Java. In der Organisation des Teehandels auf Java vollzieht sich zur Zeit eine Veränderung, die mit dem üblichen Wege der Konsignierung des Tees nach Amsterdam und London voraussichtlich aufräumen wird. Die Londoner Firma Rowley, Davies & Co. hat ebenso wie die Firma Wed. J. van der Chijs in Delft und London einen Vertreter nach Batavia gesandt und dort eine Filiale eröffnet, deren Aufgabe der Ankauf von Tee sein soll.

Lobositz (Böhmen). Die Lobositzer Chocolade-Zuckerwaren- und Kaffee-Surrogatfabrikenaktiengesellschaft schliesst das Geschäftsjahr 1903 mit einem Reingewinn von 1149 Kronen ab. (K.)

St. Petersburg. In der Chocolade- und Konfektfabrik von Georg Bormann am Englischen Prospekt Nr. 16, entstand in der Puderabteilung Feuer; dasselbe konnte jedoch auf seinen Herd beschränkt werden und ist der Schaden nur gering. (K.)

Digitized by Google

Ueber französische Konsumgenossenschaften macht die »Sozialkorrespondenz« folgende Mitteilungen: Das Organisationstalent scheint den Franzosen ganz abhanden gekommen zu sein. Grosse Gedanken vermögen wohl zu zünden, aber kleinliche Reibereien oder nebensächliche Unterschiede verhindern den Zusammenschluss. Diese Eigentümlichkeit hat die Entwickelung der grossen politischen Parteien wie der Genossenschaften wesentlich beeinträchtigt. Der Baugenossenschaften giebt es nur sehr wenige, und die Konsumgenossenschaften leiden an einer geradezu lächerlichen Zersplitterung; so giebt es z. B. in Paris 56, in Lyon 59, in Roubaix 16, in Monceau-les-Mines 21, in Creuzot 21, in Tourcoing 10 u. s. w. Konsumvereine oder richtiger -vereinchen, von denen die meisten weder leben noch sterben können und die sich mehr oder weniger einander die Kundschaft streitig machen. Die grosse Zahl der Konsumvereine, die nach dem Almanach de la Coopération sich auf 1880 beläuft, darf nicht blenden. Etwa 700 sind kleine ländliche Bäckereigenossenschaften, eine Eigentümlichkeit Frankreichs. Sie dienen den Bauern dazu, ihr eigenes Getreide zu verwerten, sind also eigentlich Produktions-, nicht Konsumgenossenschaften. Die Mitgliederzahl beträgt etwa eine halbe Million, der Umsatz aller zusammen ungefähr 170 Millionen Franks.

Nach der heute noch geltenden französischen Steuergesetzgebung sind nur solche Konsumvereine durch die Gewerbesteuer zu treffen, die auch an Nichtmitglieder verkaufen, während solche, die sich verpflichten, nur Genossenschaftsmitglieder zu versorgen, überhaupt nicht als »Gewerbebetriebe« betrachtet werden. Ein neuer Gesetzentwurf will freilich nun auch solche, sofern sie Läden unterhalten, treffen. Da aber die »Patentsteuer« nicht drückend ist wird dadurch die Rentabilität nicht wesentlich erschwert. An die Auferlegung einer Umsatz- oder einer Filialsteuer denkt aber in Frankreich niemand.

Wegen Nahrungsmittel-Verfälschung war der Berliner Chocoladen-Fabrikant Pötter auf Grund des folgenden Thatbestandes angeklagt worden. P. fabriziert zum Vertriebe durch Zwischenhändler reine Chocolade und daneben auch ein Chocoladensurrogat, das ausser reiner Chocolade noch erhebliche Zusätze zermahlener Cacaoschalen und Mehl (Sesammehl z. B.) enthält. Diese »Chocolade« erhalten die Händler in Kisten mit der Aufschrift Surrogat. Der Zentner reiner Chocolade kostet 62 Mk., der Zentner der anderen Ware 42 Mk. Die Ware besteht in Tafeln, welche pfundweise in Papier oder Staniol verpackt sind. In eine bestimmte Sorte solcher Tafeln ist das Wort Surrogat hineingeprägt, wird aber erst nach Beseitigung der Umhüllung sichtbar. Andere Tafeln enthalten wieder auf der Papierhülle den Aufdruck: »Europachocolade mit Vanille«, und in kleiner Schrift: »Mit Mehlzusatz«. — Pötter wurde in zweiter Instanz vom Landgericht I in Berlin wegen Uebertretung des § 10 Nummer 1 und 2 des Nahrungsmittel-Gesetzes zu einer Geldstrafe von 500 Mk. eventuell 50 Tage Gefängnis verurteilt. Auf Grund jenes, vom Gericht festgestellten Thatbestandes nahm die Strafkammer an, dass P. »zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr« Nahrungs- und Genussmittel nachgemacht beziehungsweise verfälscht habe (§ 10 Nr. 1), sowie dass er »wissentlich« Nahrungsmittel, welche verfälscht waren, unter Verschweigung dieses Umstandes feilgehalten habe (§ 10 Nr. 2). —

Das Kammergericht, wo P. Revision einlegte, billigte das Urteil, so weit es eine Uebertretung des § 10 Nr. 1 annimmt und verwarf die Revision des Angeklagten, so weit sie sich dagegen wendet. Eine Uebertretung der Nr. 2 des § 10 erachtete der Senat indessen nicht für genügend festgestellt und erwies insoweit die Sache noch einmal an das Landgericht zurück. In der Begründung wurde ausgeführt: Eine Uebertretung des § 10 Nr. 1 liege unzweifelhaft vor. Mit Recht sei angenommen worden, dass er Chocolade zur Täuschung in Handel und Verkehr verfälscht habe. Es sei gleichgiltig, dass die Händler wussten, die Chocolade sei verfälscht. Zur Verurteilung auf Grund des § 10 Nr. 1 genüge, dass der Thäter wisse, es solle das Publikum getäuscht werden, wenn auch erst aus zweiter Hand. Das sei aber auch unbedenklich festgestellt, dass P. wissen musste, dass die Händler dem Publikum das Surrogat nicht als solches kenntlich machen würden und dass selbst die in kleinerer Schrift auf der Papierumhüllung der einen Sorte Tafeln befindlichen Worte: »Mit Mehlzusatz« dazu nicht genügten.

Die Kölnische Handelskammer berichtet in ihrem vorläufigen Jahresbericht für das Jahr 1903 folgendes:

Chocolade und Zuckerwaren.

Im Jahre 1903 war in der Chocoladen- und Zuckerwaren Industrie durchweg eine Besserung in den Absatzverhältnissen wahrzunehmen, was auf die Hebung der allgemeinen Verhältnisse in der Montan- und Eisenindustrie zurückzuführen ist; auch die wenn nicht gerade gute, so doch auch nicht schlechte Ernte hatte ihren Einfluss darauf.

Das Zucker-Syndikat beschloss seine Auflösung zu Ende des Jahres 1903, jedoch wurde schon am 1. September den bis dahin hohen Preisen für Zucker im Inlande ein Ende gemacht, da die Verbrauchsabgabe von 20 auf 14 Mk. und der Schutzzoll für fremden Zucker auf 4.80 Mk. herabgesetzt wurden. Es traten sonach mässige Preise ein, was günstig auf den Absatz einwirkte. Im Sommer legten sich die Händler bei ihren Bestellungen grosse Zurückhaltung auf und auch die Fabrikanten waren darauf bedacht, nach Möglichkeit am 31. August wenig Zucker in fertigen Fabrikaten wie in Halbfabrikaten zu haben. Es trat dadurch alsbald im September eine ungewöhnliche Beschäftigung durchweg in allen Chocoladen- und Zuckerwarenfabriken Deutschlands ein, so dass es besondere Anstrengungen erforderte, um allen Anforderungen im letzten Vierteljahre genügen zu können. Die Haupt Rohmaterialien neben Zucker: Cacao und Mandeln, hatten normale Preise, so dass den Fabriken ein befriedigendes und nutzbringendes Arbeiten ermöglicht wurde.

Die Schwierigkeiten, die durch die Beibehaltung der nach dem Südafrika-Kriege in England eingeführten Zölle der deutschen Ausfuhr nach diesem aufnahmefähigen Lande entstanden, veranlassten eine Firma des hiesigen Bezirks, eine Fabrik in London einzurichten, die den Betrieb bereits im Oktober in befriedigender Weise aufgenommen hat; sie hofft dadurch gegen die Ueberraschungen, die die Chamberlainsche Zollpolitik möglicherweise bringt, gewappnet zu sein und das in Grossbritannien gewonnene Absatzgebiet zu behaupten.

Ueber **Rohzucker und raffinierten Zucker** heisst es:

Beim Rückblick auf das Jahr 1903 sind zwei Perioden zu unterscheiden, die erste umfasst die ersten acht Monate, die zweite die letzten vier Monate. In der ersten Periode schwankten die Rohzuckerpreise um 1 13 Mk., die Raffinaden um 0.75 Mk. für 100 kg.

Am 1. September trat die Brüsseler Konvention in Kraft und das Deutsche Zuckerkartell musste aufgehoben werden. Obgleich man für Rohzucker eine Preiserhöhung erwartet hatte, sanken die Preise noch um 2.24 Mk. für 100 kg. Die Ermässigung der Raffinadepreise betrug im ganzen 20.75 Mk. für 100 kg und würde noch grösser gewesen sein, hätten sich nicht die Raffinerien zu einer Verkaufsvereinigung

Digitized by Google

zusammengeschlossen. Gegen diese Vereinigung erhoben sich aber so viele Bedenken, dass sie nur bis Ende des Jahres aufrecht erhalten werden konnte; seit dem 1. Dezember musste dann der Verkauf für Lieferung vom 1. Januar 1904 ab freigegeben werden. Der freie Wettbewerb hat eine solche Ermässigung der Raffinadenpreise gebracht, dass von einem Verdienst nur bei den grössten Betrieben die Rede sein kann. Im regelmässigen Geschäft verdienen gegenwärtig sowohl Rohzuckerfabriken wie Raffinerien kaum etwas.

Es notieren im Monatsdurchschnitt für 100 kg:

1903	Rohzucker 88 % Rend. franko Cöln		Brotraffinade	
Januar	19.85	Mk.	59.65	Mk.
Februar	19.95	»	59.65	»
März	20.70	»	59.90	»
April	20.55	»	60.15	»
Mai	20.61	»	60.15	»
Juni	20.05	»	60.40	»
Juli	18.17	»	60.20	»
August	20.05	»	60.40	»
September	19.78	»	42.50	»
Oktober	18.17	»	41.27	»
November	17.81	»	40.15	»
Dezember	18.18	»	39.65	»
Jahresdurchschnitt 1903	19.49	Mk.	53.67	Mk.
» 1902	16.99	»	56.52	»
» 1901	20.74	»	57.92	»

Ausfuhr von Palmöl und Palmkernen aus den deutschen Kolonien. Die Ausfuhr von Palmöl aus den deutschen Schutzgebieten ist 1902 gegen 1901 der Menge nach ziemlich gleich geblieben, die Ausfuhr von Palmkernen stark gestiegen. Beide aber weisen infolge der niedrigen Preise einen Rückgang im Werte auf. Der Tropenpflanzer legt diesem augenblicklichen Stillstand gegenüber der dauernd ansteigenden Verwendung beider Artikel keine Bedeutung bei. Jede Aufschliessung der beiden westafrikanischen Kolonien durch Eisenbahnen müsse deren Ausfuhr ruckweise steigern. Eine weitere bedeutende Steigerung sei infolge der Lösung der Preisaufgabe des Kolonialwirtschaftlichen Komitees für die Erfindung von Maschinen zur exportfähigen Bereitung von Palmöl und Palmkernen zu erwarten. Professor Warburg hält es sogar nicht für unwahrscheinlich, dass hierdurch jetzt eine Grundlage für die Oelpalmen-Grosskultur gewonnen sei. Um die Brauchbarkeit der neugewonnenen Maschinen festzustellen, werden bereits im März zwei vollständige Anlagen, die aus je fünf Schälmaschinen, einer hydraulischen Presse und einer Knackmaschine bestehen, in Togo und Kamerun zur Aufstellung gelangen.

Californisches Obst. Die »Berl. Markth.-Ztg.« bringt in ihrer Nr. 64 v. J. eine Reihe von Mitteilungen über den Umfang, den die californische Obstproduktion gewonnen hat, und über die Behandlung des Obstes vor dem Versand. Ueber den Umfang des Exportes an Obst, der sich in der Hauptsache auf Birnen, Aprikosen, Feigen, Pfirsiche, Pflaumen und Weintrauben in frischem, gedörrtem und eingemachtem Zustande bezieht, wird gesagt, dass er seit 1894 bis 1902 von 70 000 auf 700 500 t im Jahre gestiegen ist. Der Bericht verbreitet sich über die Gewinnungsarten, die Kosten, den Versand und schliesst dann folgendermassen:

»Unsere Ausführungen über die Lage des californischen Pflaumenmarktes würden übrigens nicht erschöpfend sein, wenn wir nicht die Aufmerksamkeit der Käufer auf eine Manipulation lenken wollten, welcher die Pflaumen unterworfen werden. Diese Behandlung hat den Zweck, das Gewicht der Früchte zu vergrössern und ihnen im allgemeinen ein besseres Aussehen und eine gleichmässige Farbe zu verleihen. Diese Behandlung besteht darin, dass man die getrockneten Pflaumen in eine warme Glykose-, Alaun- oder Glyzerinlösung bringt, der man einen passenden Farbstoff, Blauholz oder dergl. beimengt, und sie in dieser Lösung einige Minuten liegen lässt. Wenn man sie aus diesem Bade herausnimmt, dann hat man eine hübsche, schwellende, durch das Aufsaugen der Flüssigkeit schwerer gewordene und leichter zu behandelnde Pflaume. Man richtet sie unmittelbar darauf für die Verpackung und die Spedition zu. Als Grund zur Erklärung der Thatsache, dass man die gedörrten Pflaumen einem solchen Bade, welches das Gewicht erschweren muss, unterzieht, wird der Umstand ins Feld geführt, dass sie sich nach einer solchen Behandlung viel leichter verpacken lassen und der Form der Kiste oder Schachtel, in welche sie gelegt werden, anpassen, wodurch gleichmässig verhindert wird, dass die Zuckerkristalle an die Oberfläche der getrockneten Pflaume hervordringen. Und man beeilt sich hinzuzufügen, dass diese Art der Zubereitung durchaus nicht gegen die kaufmännische Ehrlichkeit und Ehrbarkeit verstösst, da sie in keiner Beziehung der Gesundheit gefährlich ist und die Lösung nichts Schädliches enthält; man verschweigt dabei allerdings, dass die Pflaume durch das Aufsaugen der Flüssigkeit an Gewicht zunimmt und dass sie dadurch desto schwerer wird, je grösser und fleischiger sie ist. Diese Gewichtszunahme, die einen Reingewinn darstellt, ist ausserdem nicht unbeträchtlich; sie schwankt zwischen 7 bis 10 Prozent, je nach der Grösse der Pflaume und ihrer Fähigkeit zur Aufnahme der Flüssigkeit.«

Gleiwitz, 16. März. Ueber das Vermögen des Zuckerwarenhändlers Max Schoenfeld in Klein-Zabrze ist das Konkursverfahren eröffnet und der Kaufmann Jacob Fröhlich, hierselbst, zum Verwalter der Masse ernannt worden.

Russland. Ursprungszeugnisse für Tee. Der Verweser des Finanzministeriums hat, da der Art. 4 der Regeln vom 15. August 1903 [1]) nicht ausdrücklich vorschreibt, dass bei Teesendungen, die nicht unmittelbar aus dem Ursprungslande kommen, Fakturen oder Briefe der Absender aus dem ursprünglichen Versendungslande vorgelegt werden müssen, angeordnet, dass bei den Zollämtern auf Grund degenannten Artikels auch Fakturen und Briefe eingereicht und angenommen werden können, welche von den Eigentümern der Lager (in Amsterdam, Hamburg, London usw.), aus denen der Tee nach Russland versandt wird, ausgestellt sind. Diese Fakturen sind von den örtlichen russischen Gesandtschaften, Konsuln oder Konsularagenten gemäss den Regeln vom 15. Aug. 1903 [2]) zu beglaubigen.

Des weiteren hat der Verweser des Finanzministeriums den Zollämtern bekannt machen lassen, dass die Bestimmung des Punktes II des Kaiserlichen Befehls vom 15. August 1903 [2]), wonach von der Einreichung von Ursprungszeugnissen solche Teesendungen befreit sind, die am Tage des Inkrafttretens des genannten Gesetzes nach den Orten der Zollämter unterwegs waren, nur auf solche nicht unmittelbar aus dem Ursprungslande kommende Teesendungen Anwendung finden kann, die sich zum angegebenen Zeitpunkt bereits auf dem Wege von den Lagerplätzen (Amsterdam, Hamburg, London usw.) nach den russischen Zollämtern befanden.

(Zirkular des Zolldepartements vom 10. November 1903, Nr. 32190.)

1) Deutsches Handels-Archiv 1903, I. S. 1484.

Digitized by Google

Aus der Praxis eines Stellesuchenden. Von einem Abonnenten unseres Blattes erhalten wir folgende Zuschrift: Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen — viel mehr aber wird der berichten, der eine Stellung sucht, er wird immer wieder die Erfahrung machen, dass die Chefs an Gepflogenheiten festhalten, die jeden Engagementsbedürftigen zur Verzweiflung bringen können. Einige Beispiele mögen dies beweisen. Ein älterer Kaufmann suchte kürzlich eine Stelle als Reisender oder Direktor in einer Konfitürenfabrik und machte in seinem Inserat darauf aufmerksam, dass er nur auf festes Engagement in erstem Hause reflektiere. Abgesehen von den zahlreichen Schreiben jener Vermittelungsbureaus, die nur eine kleine Anzahlung wünschen, nach welcher dann sofort die ersehnte Stellung nachgewiesen werden kann, liefen ebenso zahlreiche Meldungen ein von Firmen, welche »unter Bezugnahme auf das betreffende Inserat« dem Suchenden den provisionsweisen Verkauf von Bonbonspezialitäten, konkurrenzlosen Chocoladenautomaten, Zuckerwaren aller Art, ferner Patenthosenstreckern und dergleichen anboten, andere wieder baten um den gelegentlichen Besuch. Einige bekanntere Firmen dagegen schrieben, dass sie nicht abgeneigt wären, einen Reisenden zu plazieren, erbaten jedoch zuvor Aufgabe von Referenzen, Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen sowie Beifügung einer Photographie. Stellensuchende Kaufleute, welche schon eine langjährige Tätigkeit hinter sich haben und derartige Antworten erhalten, haben nun das Vergnügen, eine Anzahl recht langer ausführlicher Briefe zu schreiben, in denen sie ihre Verhältnisse schildern, Referenzen aufgeben und ihre Gehalts- und Spesenforderungen stellen. Letztere konvenieren nie, Auskunft wird aber dennoch eingeholt. Diese Auskunftseinholung ist eine grosse Belästigung für jeden Chef, besonders wenn zahlreiche Anfragen über einen früheren Angestellten einlaufen, die Antworten werden kurz und flüchtig erteilt, oft erfolgt auch die Recherche auf telephonischem Wege. Der Anfragende erkundigt sich auch nach dem bisherigen Einkommen des Stellungssuchenden, der freundliche Chef, dem das Scheiden eines brauchbaren Angestellten nicht gerade angenehm ist, »irrt« sich in der Angabe des Gehaltes — und wenn das Glück ihm hold ist, wird der Stellensuchende für eine vierwöchentliche Probezeit engagiert. Wenn die Chefs stets Erkundigungen einziehen, so muss man die Frage aufwerfen: Zu welchem Zweck werden dann eigentlich die Zeugnisse ausgefertigt? Wer nicht daran glaubt, was der Prinzipal einem scheidenden jungen Manne ins Zeugnis geschrieben, der kann sich auch die Anfrage ersparen. Der Inhaber einer grossen Tuchfabrik pflegte daher bei derartigen Anfragen stets in lakonischer Weise zu antworten: »Der betreffende Herr hat von uns ein Zeugnis erhalten, fordern Sie sich dieses, was darin steht, ist noch heute unsere Ansicht«. Auf ein Inserat: »Für flottgehendes Geschäft erfahrener junger Mann mit gründlichen Kenntnissen der Warenbranche gesucht« laufen hunderte Offerten ein, vier bis fünf Briefschreiber erhalten eine Antwort, die übrigen haben das Nachsehen, sie erhalten weder Bescheid noch die Zeugnisabschriften zurück. Wer Stellung sucht, hat in den meisten Fällen kein Geld für unnötige Porti und Korrespondenzen übrig. Hieran sollten die Chefs bei Aufgabe derartiger Inserate in erster Linie denken.

Krisis im russischen Teehandel. Der russische Teehandel befindet sich in prekärer Lage. Die Moskauer Teehändler sind darüber äusserst aufgeregt, dass die Seeverbindung mit dem fernen Osten gänzlich unterbrochen, während die Sibirische Bahn mit Frachten überladen ist. Trotz der beabsichtigten Erhöhung der Preise auf den Tee, wird es vorläufig dennoch schwer sein, den nötigen Bedarf zu decken. Infolgedessen sind Vertreter grosser Firmen nach Kjachta entsandt worden, um mit den Plantagenbesitzern, Teehändlern u. s. w. die Angelegenheit schnellstens zu regulieren.

Handel und Leben in Deutsch-Samoa. Aus Apia, 7. Februar 1904, schreibt man:

Eben ist die Ein- und Ausfuhrstatistik für 1903 veröffentlicht worden. Für die Ausfuhr kommen nur wenige Produkte in Betracht und von diesen wenigen repräsentieren Kokosnüsse, Ananas, samoanischer Tabak, Kaffee und Kawawurzeln nur Werte von 250 bis 4000 Mark. Bleiben noch Kopra und Cacaobohnen. Die Ausfuhr von Cacao ist gegen das Vorjahr fast um die Hälfte zurückgegangen, nämlich von 8701 kg auf 4614 kg. Wenn auch ein Teil dieses Rückganges in dem vermehrten Verbrauch an Saatbohnen begründet sein mag, so steht doch für die an Zahl und Umfang noch geringen tragenden Pflanzungen ein bedeutender Ernteausfall gegen das Vorjahr fest.

Die Kopraproduktion ist gegen 6900 Tonnen im Vorjahre auf 7600 Tonnen gestiegen. Da der Preis auf dem Weltmarkte jedoch um ca. 25 Prozent gefallen ist, so beträgt der Barwert der grösseren Ernte von 1903 um 298 000 Mark weniger als der der geringeren Ernte von 1902.

Der Wert der Gesamtausfuhr pro 1903 beträgt 1 384 506.70 Mark Der Wert der Gesamteinfuhr pro 1903 beträgt 2 490 984.74 Mark, d. i. 92 337.74 Mark mehr als im Vorjahre. Als Herkunftsländer von Einfuhrgütern sind aufgeführt Deutschland, Australien, Vereinigte Staaten und England. Deutschland ist an den Einfuhrwerten mit 580 085 Mark, also mit stark einem Viertel, beteiligt. Etwas geringer ist der Anteil der Vereinigten Staaten, nämlich 446 680.44 Mark, weit zurück steht England mit einem Einfuhrwert von 25 675.96 Mark. Dagegen fällt der Löwenanteil an Samoas Einfuhr Australien und Neuseeland mit 1 397 301.42 Mark zu. Hierbei mag übrigens bemerkt sein, dass manche von Australien und Neuseeland nach Samoa gelieferte Handelsartikel deutschen Ursprungs sind.

An Handelsschiffen verkehrten im Jahre 1903 im Hafen von Apia 1 deutscher und 77 britische Dampfer; an Segelschiffen 13 deutsche, 7 britische, 1 norwegisches und 12 nordamerikanische. An Kriegsschiffen je 1 deutsches und 1 französisches und 2 amerikanische.

Duisburg. In unser Handelsregister A ist heute unter Nr. 387 die offene Handelsgesellschaft unter der Firma:

»Duisburger Bisquit-, Zwieback- und Honigkuchenfabrik Gebrüder Possberg«

zu Duisburg und als deren Inhaber:

1. der Konditor Hugo Possberg zu Duisburg,
2. » » Eugen Possberg zu Duisburg

eingetragen.

Die Gesellschaft hat am 1. März 1904 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur der Konditor Hugo Possberg zu Duisburg ermächtigt.

Duisburg, den 15. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Bernburg. Bei der Firma »Norddeutsches Chocoladenhaus C. E. Berlin« in Bernburg — Nr. 619 unseres Handelsregisters Abteilung A — ist heute eingetragen:

Die Firma ist geändert in: »Norddeutsches Chocoladenhaus Ewald Berlin«.

Bernburg, den 18. März 1904

Herzogliches Amtsgericht.

Hannover. In das hiesige Handelsregister Abteilung B Nr. 80 ist eingetragen, dass die Vereinigten Zuckerfabriken Hannover-Braunschweig, Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu Hannover, durch Be-

Digitized by Google

schluss der Generalversammlung vom 5. März 1904 aufgelöst und die bisherigen Geschäftsführer, Direktor Dr. Preissler zu Linden und Direktor Otto Burckhardt zu Gross-Oldendorf zu Liquidatoren bestellt sind.

Hannover, den 15. März 1904.

Königl. Amtsgericht. 4 A.

Löwen. In unser Handelsregister Abteilung A ist heute bei der unter Nr. 82 eingetragenen offenen Handelsgesellschaft »Froebelner Zuckerfabrik Silvius Moll & Söhne« mit dem Sitze in Fröbeln eingetragen worden, dass die Gesellschafter Wilhelm und Hugo Moll infolge ihres Ablebens am 30. Juni 1900 bezw. 17. September 1903 aus der Gesellschaft ausgeschieden sind und die Erben des Gesellschafters Wilhelm Moll mit den übrigen Gesellschaftern die Gesellschaft bis zum 1. April 1903 fortgesetzt haben und mit diesem Tage ausgeschieden sind. Die Erben des Gesellschafters Hugo Moll

a) Frau verwitwete Kommerzienrat Moll, Anna Elisabeth Selma, geb. Hansen, in Brieg,
b) Frau Marie Gnügge, geb. Moll, in Graudenz,
c) Frau Helene Zwez, geb. Moll, in Brieg,
d) Fräulein Anna Moll in Brieg

setzen die Gesellschaft mit den Gesellschaftern Robert und Otto Moll auf die Zeit vom Tode ihres Erblassers bis zum 1. April 1909 fort und scheiden am 1. April 1909 aus der Gesellschaft aus. Dieselben sind zur Vertretung der Gesellschaft nicht berechtigt, vielmehr steht diese Befugnis ausschliesslich den Gesellschaftern Robert und Otto Moll, und zwar auch jedem allein, zu.

Löwen, den 11. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Königsberg, Pr. Handelsregister des Königlichen Amtsgerichts Königsberg i. Pr.

Am 15. März 1904 ist eingetragen im Handelsregister Abteilung B:

bei Nr. 75: Die Liquidation der Gesellschaft in Firma »Erste Russische Fruchtpasten und Caramellen-Fabrik »Adler«, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« ist beendigt und die Firma erloschen.

Lörrach. Nr. 7135. Ins hiesige Handelsregister Abt. A Band II O.-Z. 22 (Russ-Suchard & Cie in Serrières bei Neuchâtel, Zweigniederlassung in Lörrach) wurde eingetragen: Dem Kaufmann Willy Eugen Russ-Young in Neuchâtel ist Prokura erteilt.

Lörrach, den 10. März 1904.

Grossh. Amtsgericht.

Wandsbek. Handelsregister A Nr. 12 ist zur Firma E. Sökeland & Söhne in Berlin mit Zweigniederlassung in Wandsbek eingetragen das Ausscheiden des Bäckers Friedrich Eduard Sökeland in Wandsbek aus der Gesellschaft und die dem Kaufmann Otto Sökeland in Hamburg erteilte Prokura.

Wandsbek, den 11. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Hall. In das Handelsregister wurde heute eingetragen:

4) zu der Firma G. F. Oesterlin in Hall: Der bisherige Inhaber dieser Firma hat das Geschäft seinem Sohne, dem Kaufmann und Konditor Julius Hetzel jun. in Hall, der es mit Zustimmung seines Vaters unter Beibehaltung der alten Firma weiterführt, übergeben.

Frankfurt, Oder. In unser Handelsregister Abteilung B. ist bei Nr. 6 — Stärke-Zuckerfabrik-Aktiengesellschaft vormals C. A. Köhlmann & Co. Frankfurt a. O. mit Zweigniederlassungen in Schneidemühl und Fürstenwalde — heute eingetragen:

In Luban ist eine Zweigniederlassung errichtet. Auf Grund des Generalversammlungsbeschlusses vom 4. Januar 1904 ist der Zweck der Gesellschaft auch der Betrieb der in Luban befindlichen Kartoffelmehl- und Stärkezuckerfabrik.

Frankfurt a. O., 10. März 1904.

Stettin. In das Handelsregister A ist heute eingetragen:

Nr. 1617. Firma: Chocoladen-Haus Georg Porsch Stettin. — Inhaber: Georg Porsch, Apotheker, Stettin.

Stettin, den 4. März 1904.

Königliches Amtsgericht. Abt. 5.

Crefeld. In das hiesige Handelsregister ist eingetragen worden die Firma Friedrich Loewer, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik, mit dem Sitze in Crefeld und als Inhaber Friedrich Loewer, Chocolade und Zuckerwarenfabrikant in Crefeld.

Crefeld, den 18. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Augsburg. Das K. Amtsgericht Augsburg hat mit Beschluss vom 16. März 1904, nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Ferdinand Beyrle hier, Jakobstrasse H 63, eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Deiler hier. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 6. April 1904 ist erlassen. Forderungen sind bis zum 6. April 1904 beim Gerichte anzumelden. Erste Gläubigerversammlung sowie allgemeiner Prüfungstermin am Freitag, den 15. April 1904, vormittags 9 Uhr, im diesgerichtlichen Sitzungssaal Nr. II, links parterre.

Augsburg, den 17. März 1904.

Der Gerichtsschreiber des K. Amtsgerichts.

Gera, Reuss j. L. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Paul Schade in Gera, Böttchergasse 19, ist am 15. ds. Mts., nachm. 5,20 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter ist Rechtsanwalt Justizrat Dr. Busch hier. Anmeldefrist bis 25. April 1904. Erste Gläubigerversammlung 7. April 1904, vormittags 11 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin 9. Mai 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 7. April 1904.

Gera, den 16. März 1904.

Der Gerichtsschreiber des Fürstl. Amtsgerichts.

Johanngeorgenstadt. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Cafébesitzers und Konditors Emil Richard Seidel, früher in Johanngeorgenstadt, jetzt in Weistropp, wird nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins hierdurch aufgehoben.

Johanngeorgenstadt, den 18. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Kreuzburg, O.-S. Ueber das Vermögen des Konditors Alfred Seidelmann in Kreuzburg, O.-S., ist heute, am 16. März 1904, nachmittags 12¼ Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter ist der Kaufmann Emil Biewald in Kreuzburg, O.-S. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 20. April 1904. Erste Gläubigerversammlung am 8. April 1904, vormittags 10 Uhr; Prüfungstermin am 14. Mai 1904, vormittags 10 Uhr, Zimmer Nr. 25; Anmeldefrist bis zum 2. Mai 1904.

Amtsgericht Kreuzburg, O.-S., 16. März 1904.

Chemnitz. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Franz Albin Starke in Chemnitz wird heute, am 16. März 1904, nachmittags ½5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Otto Hösel hier. Anmeldefrist bis zum 30. April 1904. Wahltermin am 11. April 1904, vormittags ½11 Uhr. Prüfungstermin am 9. Mai 1904, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 30. April 1904.

Chemnitz, den 16. März 1904.

Königl. Amtsgericht Abt. B.

Oelsnitz, Vogtl. Ueber das Vermögen des Bäckers Gustav Franz Bräuer in Schöneck i. V. wird heute, am 23. März 1904, vormittags ½12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Rechtsanwalt Taube hier. Anmeldefrist bis zum 13. April 1904. Wahl- und Prüfungstermin am 21. April 1904, vormittags ¼11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 13. April 1904.

Königliches Amtsgericht Oelsnitz i. V.

Digitized by Google

Hirschberg, Schles. In dem Konkursverfahren über das Vermögen der offenen Handelsgesellschaft Ed. Arnold, Warmbrunner Biskuitfabrik in Warmbrunn, ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen und zur Beschlussfassung der Gläubiger über die nicht verwertbaren Vermögensstücke der Schlusstermin auf den 8. April 1904, vormittags 11 Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte hierselbst, Wilhelmstr. 23, Zimmer Nr. 11, bestimmt.

Hirschberg, den 14. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Zabrze. Ueber das Vermögen des Zuckerwarenhandlers Max Schönfeld in Klein-Zabrze ist heute, am 11. März 1904, nachmittags 12¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Jacob Froehlich in Klein-Zabrze. Anmeldefrist bis zum 7. Mai 1904. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 9. April 1904. Erste Gläubigerversammlung am 12. April 1904, vormittags 10 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 18. Mai 1904, vormittags 10 Uhr, Zimmer Nr. 39. — 4. N 6/04.

Der Gerichtsschreiber
des Königl. Amtsgericht in Zabrze, O.-S.

Leipzig. Ueber das Vermögen des Handelsmannes Moritz Willibald Schiffner, Inhaber eines Zucker- und Papierspielwarengeschäfts in Leipzig-Kleinzschocher, Siemensstr. 24, ist heute, am 12. März 1904, Mittags ¾12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Kaufmann Johs. Müller in Leipzig, Leibnizstr. 5. Wahltermin am 30. März 1904, vormittags 11 Uhr. Anmeldefrist bis zum 15. April 1904. Prüfungstermin am 28. April 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 12. April 1904.

Königliches Amtsgericht Leipzig, Abt. II A¹, Nebenstelle Johannisgasse 5, I, den 12. März 1904.

Bekannt gemacht durch den Gerichtsschreiber

Radeberg. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Otto Kurt Messerschmidt in Ullersdorf wird heute, am 9. März 1904, nachmittags ½5 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Lokalrichter Müller hier. Anmeldefrist bis zum 28. März 1904. Wahltermin und Prüfungstermin am 7. April 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 28. März 1904.

Radeberg, den 9. März 1904.

Königliches Amtsgericht.

Gelsenkirchen. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Heinrich Humann zu Gelsenkirchen ist heute nachmittags 5½ Uhr das Konkursverfahren eröffnet. Der Kaufmann Jacob Segall zu Gelsenkirchen ist zum Konkursverwalter ernannt. Erste Gläubigerversammlung und Termin zur Prüfung der bis zum 4. April 1904 anzumeldenden Forderungen am 14. April 1904, vormittags 10 Uhr, Zimmer Nr. 6. Offener Arrest mit Anzeigepflicht und Anmeldefrist der Forderungen bis zum 4. April 1904.

Gelsenkirchen, den 10. März 1904.

Der Gerichtsschreiber des Kgl. Amtsgericht:
Thönnes, Sekretär.

Der mexikanische Einfuhrzoll für Zucker, der bisher 15 Centavos für 1 kg betrug, ist auf 2 Pesos 50 Centavos für 100 kg ermässigt worden. Die Ermässigung soll am 1. Mai ds. J. in Kraft treten.

Mannheim. Die Firma Chocoladenhaus Auguste Gellert hier wurde geändert in »Chocoladenhaus Heidelbergerstrasse Auguste Pietz«. (K.)

Liegnitz. Max Ritter hat das Spezial-Geschäft für Konfitüren, Chocoladen und Cacaos vorm. Paul Rowecki, Inh. Frau Emilie Latzel, Ring 11, käuflich übernommen. (K.)

Duisburg. Die Firma Gebrüder Possberg, Duisburger Biskuit-, Zwieback- und Honigkuchenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dessau. Walter Schönau eröffnete Wallstr. 41 ein Konfitüren-, Kaffee und Tee-Geschäft. (K.)

Bremen. Fr. Bauermeister eröffnete Woltmershauserstrasse 280a eine Konditorei und Cafe. (K.)

Coblenz. Josef Rechmann hat die Konditorei und das Cafe seiner Eltern, Firmungstrasse 20, wieder eröffnet. (K.)

Gera. Karl Heissner eröffnete Alte Schlossgasse 12 ein Südfrüchte, und Zuckerwaren-Geschäft. — Anna Dietz eröffnete Grosse Kirchgasse 5 ein Zuckerwaren-Geschäft. — Otto Weber eröffnete Teichstrasse 15 ein Cacao-, Tee- und Speiseöl-Geschäft. (K.)

Bernburg. Die Firma Norddeutsches Chocoladenhaus C. E. Berlin hier, wurde geändert in »Norddeutsches Chocoladenhaus Ewald Berlin«. (K.)

Dortmund. Zwecks Erwerb und Betrieb der bisher im Eigentum der Firma A. L. Mohr befindlichen in Altona-Bahrenfeld belegenen Margarinefabrik, Schmalzraffinerie, Oelraffinerie, Cacaofabrik und Kaffeebearbeitungsfabriken, Vertrieb der Fabrikate, Errichtung von Zweigniederlassung usw. hat sich hier als Zweigniederlassung des in Hamburg bestehenden Hauptgeschäfts die Firma A. L. Mohr, Aktiengesellschaft, gebildet. Das Grundkapital beträgt 5 000 000 Mark. Vorstandsmitglieder sind die Kaufleute Friedrich Wilhelm Christian Biekofsky, Hartwig Mohr und Jochim Josef Hartwig Franzen. (K.)

Gera, R. j. L. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Otto Naue, Chocoladen- und Teegeschäft, Reichsstr., ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Leipzig-Kleinzschocher. Ueber das Vermögen des Willibald Schiffner, Zucker- und Papierspielwarengeschäft, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 15. April cr. anzumelden. (K.)

Leipzig. Die Firma Mundt & Riemer, Chocoladenhandlung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Frankfurt a. M. Dem Kaufmann Reinhold Steinmetz wurde für die Firma Carl F. Müller, Chocoladewarengeschäft hier, Zeil 13, Einzelprokura erteilt. (K.)

Thorn. Die vor 48 Jahren gegründete Honigkuchenfabrik von Hermann Thomas ist für fast eine halbe Million in den Alleinbesitz des Herrn Oskar Thomas übergegangen. Herr Oskar Thomas, ältester Sohn des verstorbenen Gründers der Fabrik, ist seit 20 Jahren darin tätig und seit 10 Jahren Mitinhaber. (K.)

Leipzig-Reudnitz. Herr Richard Lindner eröffnete Rabet 10 ein Kaffee-Spezial-, Tee-, Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Frankfurt a. M. Die Firma Carl F. Müller, Chocoladenwarengeschäft, hier, Zeil 13, hat die Zweigniederlassung in Offenbach a. M. an den Kaufmann Rudolf Becker veräussert, der sie als selbständige Niederlassung unter der seitherigen Firma weiterführt. (K.)

Waldböckelheim b. Sobernheim. Die Firma H. Dietz, Lebkuchenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Digitized by Google

Bern (Schweiz). Die Firma Berner Chocolade-Fabrik Tobler & Co., A.-G. Aktiengesellschaft mit dem Sitz in Bern beruft auf den 30. März cr. ihre erste ordentliche Generalversammlung ein. (K.)

Klein-Zabrze. Ueber das Vermögen des Max Schönfeld, Zuckerwaren-Geschäft, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 7. Mai cr. anzumelden. (K.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Eine demnächst in Betrieb kommende Fabrik von

Vollmilchpulver

sucht dauernd grössere Abnehmer. Das nach patentiertem Verfahren gewonnene Produkt ist im Gegensatz zu allen bekannten Marken

geruchlos und dauernd haltbar.

Offerten sub **D. H. 501** an den Verlag des Gordian.

Fachmann gesucht

für grosse **Cakesfabrik** Norddeutschlands. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter **D. L. 506** an **Verlag des Gordian.**

Reisender gesucht

von **grösserer, leistungsfähiger Cacao- und Chocoladen-Fabrik** für das **Königreich Sachsen.**

Es wird nur auf einen Herrn reflektiert, der mit der Branche bereits **vollkommen vertraut** und auch bei Grossisten gut eingeführt ist.

Gefl. Offerten mit genauen Angaben über bisherige Stellungen und Reise-Resultate, Ansprüche, Zeugnisabschriften u. s. w. unter **J. A. 1502** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Köln,** erbeten.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Rösterelen, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Ein seit Jahren in Mannheim und Umgegend bestens eingeführter Agent sucht die Vertretung von nur erstklassigen

Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

Gefl. Off. sub **C. 996 F. M.** an **Rudolf Mosse, Mannheim.**

Von einem Engros-Abnehmer wird für Lieferung von billigen und besseren Bonbons, Confitüren, Pralinés, Tafel- und Block-Chokoladen eine leistungsfähige Fabrik — leistungsfähig sowohl hinsichtlich Qualität als Preis — gesucht. Regulierung monatlich. Gefl. Offerten, vorläufig ohne Muster, unter **K. J. 5** an Verlag des »Gordian«, Hamburg 21.

Drillingsmühle

System Lehmann, grösste Nummer der Preisliste, gut wie neu, umständehalber **weit unter Einkaufspreis abzugeben.**

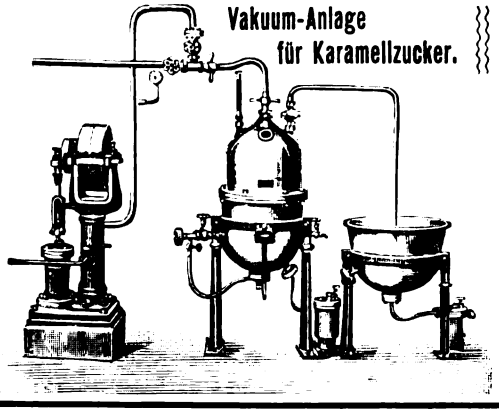
Reflektanten wollen anfragen unter **J. B. 16** bei **Haasenstein & Vogler A.-G., Köln.**

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).



Vakuum-Anlage für Karamellzucker.

Apparate für die Zuckerwaren- und Chocoladen-Industrie.

Kompl. Anlagen für Obstverwertung.

Apparate zur Herstellung von Fruchtextrakten, Marmeladen, Syrup, Essenzen etc.

Komplete Einrichtungen zur Fabrikation alkoholfreier Getränke und naturreiner Fruchtsäfte, Mineralwasser-Apparate.

Wasser-Destillier-Apparate

Dosenverschlussmaschinen, Autoclaven, Passiermaschinen, Dampfkochkessel u. Vakuum-Apparate in jeder Ausführung.

Carl Postranecky, Dresden-Löbtau

Apparate- und Maschinenbauanstalt, Kupferschmiede — Kesselschmiede.

Digitized by Google

Chromos in Bogen

in allen Arten und Formaten.

Spezialität der Firma
Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin 4
Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Stellenvermittelungs-

Bureau für **Bäcker,** Schneider, Friseure, Hotel-Personal im Auslande. Briefen ist Mk. 1.— beizufügen.
70 Cleveland Street, Euston Road, London W.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

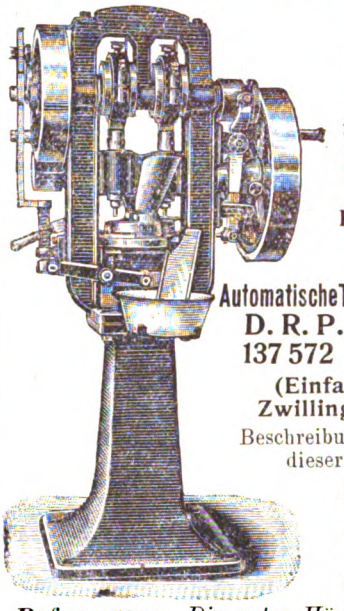
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel
empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine D. R. P. 137 572 „Ideal“
(Einfaches und Zwillingssystem).
Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: *Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.*

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft
Berlin S.O.
Oranienstrasse No. 21.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere
Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen
Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
München.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. IX. Jahrgang. **No. 216.** Hamburg, 20. April 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

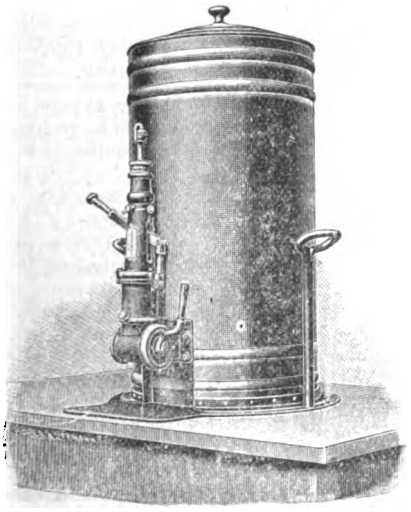
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,

sowie Mandel-Präparate.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Cacao- und Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

• Walzwerke neuester Construction. •

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 216:

Misstrauen bei Arriba-Cacao. — Die englische Cacao- und Zuckerwaren-Industrie im Jahre 1902. — Die Teekultur im Kaukasus. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Misstrauen bei Arriba-Cacao.

In Nr. 210 brachten wir unter »Guayaquil-Cacao in 1903« u. a. drei Rundschreiben der Amsterdamer Cacaofirma Van Overzee, Rijken & Co. zum Abdruck.

Es wurden darin schwere, schwere Vorwürfe laut gegen die Guayaquil-Häuser. In Nr. 213 konnten wir die erste Entgegnung hierauf bringen von Herrn Lisimaco Guzman, in Firma Lopez & Guzman in Guayaquil, durch Vermittlung der Hamburgischen Firma H. E. E. Rabeler. Heute geben wir unseren Lesern die Antwort der Handelskammer von Guayaquil auf die Beschuldigungen des Amsterdamer Hauses. Diese Antwort ist in englischer Sprache abgefasst; soll sie überall verstanden werden, so muss sie aber deutsch sein; wir bringen sie deshalb sowohl englisch, wie sie eingeschickt wurde, als auch von uns übersetzt:

Cámara de Comercio.

Guayaquil, March 7th de 1904.
To the Editors of »Gordian«
Hamburg.

Dear Sirs!

I have read an article on »Guayaquil Cocoa in 1903« inserted in No. 210 of your review and I am obliged to rectify the statements you copy from Messrs. Overzee Ryken & Co., recently established as they say at Amsterdam.

Mr. Van Overzee, who was warmly welcomed amongst us, pretends to make a »reclame« in favour of his »newly born« firm by simply trying to create a sentiment of distrust of the proceeding of the exporting firms of this port stating that they »mix« the »Arriba« Cocoa with the inferior classes, called »Balao« Naranjal, Tenguel Bahia and others. — and he seems to support his supositions by the statistics published by this Chamber. — I must strongly oppose Mr. Van Overzee's remarks as they are perfectly untrue. — All the firms of this port are quite honorable and they could never intend to commit such a scandalous fraud. — Besides, the purchasers abroad are judges of the article they buy and receive and would newer allow, such a thing to be repeated, if ever it was committed and moreover as all cocoa is sold under a guarantee of its quality and class. The buyers could always impose upon the seller by arbitration the responsability of any such practices as mixing Balao or other cocoa with Arriba.

The mixture imagined by Mr. Van Overzee is practically impossible as the »Up River« — (Arriba) Cocoa is cropped at a different time of the year than the (down river) Balao, Tenguel, Naranjal and Machala.

You may see the figures of the entries at this port (page 11 of this Chambers Report — english edition for 1902) and you can this ascertain that the

Digitized by Google

›Arriba‹ crop comes in primerhall from March till June and that the other classes begin to arrive from May till November.

During the ›down river‹ crop the prices of this class rise to nearly the level of the arriba and there would be no advantage whatever by mixing it with ›Arriba‹ ›out of crop‹ (inferior class).

Mr. Van Overzee seems to ignore that the ›Manabi‹ cocoa (Bahía de Caraquez) and the ›Esmeralda‹ cacao are shipped at their own ports viz — Cayo — Machalilla — Manta — and Bahía (province of Manabí) and ›Esmeraldas‹ (province of Esmeraldas) Please look over pages 12 and 13 of our report for 1902 where you will find 1st that the Manabí-crop 42306 quintals were exported through the following ports:

Manta	66 178 kilos
Cayo	2 223 ›
Machalilla	407 ›
Bahía	2 046 483 ›
	2 115 291 kilos

exactly 42 305 82 lbs. — and 2nd that the Esmeraldas crop 4225 quintals was all exported through the port of Esmeraldas (211 268 kilos).

The ›Machala‹ crop (68 160 quintals for 1902) was exported through puerto Bolivar (1 108 766 kilos) 22 175 quintales and 45 985 quintals through Guayaquil. — The Balao and Arriba crops are all exported through Guayaquil, and all is figured as ›cocoa‹ anly because the export duty being the same the Custom House does not distinguish the procedence nor has any shipper or purchaser ever asked for the stating of the class either in the bill of lading or consular invoice.

Naranjal is a parish of the county of Guayaquil (province of Guayas), as well as ›Balao‹ and ›Tenguel‹ is only a large estate in the borough of Balao the property of Mr. Jacinto Caomano (member of Messrs. Caomano Jijon & Co.) who carefully crops and prepares his cocoa and has obtained it's classification separately. — All cocoa from the estates in the parishes of Balao and Naranjal is named ›Balao‹ as being of one of the 3 cocoa districts.

The ›Arriba‹ cocoa, is cropped on all the estates of the other boroughs of the county of Guayas — the county of Yaguachi — the county of Daule and the county of Balzar — all province of Guayas and the province of Los Ríos.

In order that you may judge what cocoa is here I mention the following information taken from the Governor of Guayaquil's Report (1901).

Provinces	Estates	Cocoa trees	Class
Guayas	546	14 530 300	Arriba and Balao
Los Rios	1594	30 634 791	Arriba
El Oro	977	6 618 100	Machala
Manabí	1440	6 532 170	} quoted as Balao
Esmeraldas	270	235 781	
	4827	58 551 142	

Mr. Overzee had plenty of time and opportunity to learn all that I am stating to you if as I suppose the object of his voyage to Guayaquil was to study the cocoa market here — and he could easily have known why ›Naranjal‹ and Tenguel are not separately quoted: they areb oth ›Balao‹ and not ›Arriba‹ as he innocently pretends to think.

Many european firms amongst which you will find Messrs. Rosing Brothers & Co., G. S. Bruce, C. M. & C. Woodhouse, Wilson Smithett & Co., Delbanco & Co., Shubach & Sohne, Shubach & Co. and others — quote Arriba — Balao — Naranjal — Tenguel — Caraquez — and Esmeraldas. They also receive and dispose of large quantities of one or other of the classes Tenguel Caranez or Naranjal, and any merchant of the World can obtain the very class he wants by simply ordering what he wants from any of the very old and reputable firms of this port who do not need any sort of reclame beyond the constant and growing confidence of their clients.

Mr. Van Overzee has very ungratefully returned the hearty welcome he received here and he could simpler ›advertise‹ his new firm just saying that he would attend to his patrons in the same honorable and honest basis as his to be competitors. His ›reclame‹ engages him to do better than all the other firms of Ecuador and I suppose he proposes to pay here higher prices and sell in Europe cheaper and better to his clients. That is the only way of establishing a good and profitable competition. — To pretend that he can go round the Guayaquil market and pick out from the canoes arriving from the haciendas all the choicest lots, is absurd. Such lots near ly always come down to the market consigned to special firms and then is no doubt that the new years business of Mr. Van Overzee will be exactly like what he did last year — namely that he will buy his cocoa from the very firms whom he is now trying to defance.

I will thank you if you will kindly publish this letter and I beg to offer to you my services here for any information you may require as to this country.

I am Dear Sirs your obedient Servant

V. Gonzales Bazo,
Secretary chamber of Commerce.

Unsere deutsche Uebersetzung lautet so:

Handelskammer.

Guayaquil, den 7. März 1904.

An die Redaktion des ›Gordian‹
Hamburg.

Geehrte Herren!

Ich habe in der Nr. 210 Ihrer Zeitschrift einen Artikel über ›Guayaquil-Cacao in 1903‹ gelesen und fühle mich verpflichtet, die darin aufgestellten Behauptungen der Herren Overzee, Rijken & Co., einer jüngst in Amsterdam errichteten Firma, zu berichtigen.

Herr van Overzee, den wir in unserer Mitte sehr freundschaftlich begrüsst haben, glaubt, eine ›Reklame‹ für seine ›neugeborene‹ Firma dadurch zu machen, dass er einfach versucht, Misstrauen gegen das Verfahren der Exporthäuser unseres Platzes zu erwecken durch die Behauptung, dass diese den ›Arriba‹-Cacao mit geringeren Sorten wie ›Balao‹ Naranjal, Tenguel Bahia und anderen ›mischen‹. Wie es scheint, stützt er seinen Verdacht auf statistische Tabellen, die unsere Handelskammer veröffentlichte. — Ich muss den Aeusserungen des Herrn van Overzee scharf entgegentreten, da sie vollkommen unwahr sind. — Alle Firmen unseres Platzes sind sehr ehrenwert und werden nimmer beabsichtigen, derartige skandalöse Betrügereien auszuführen. — Ausserdem verstehen die Käufer drüben die Ware, die sie kaufen und empfangen, zu beurteilen, und werden niemals zugeben, wenn es überhaupt jemals geschah, dass sich eine solche Sache wiederholte, zumal überdies auch aller

Digitized by Google

Cacao unter Garantie für seine Qualität und Herkunft verkauft ist. Die Käufer können jederzeit durch schiedsrichterlichen Spruch den Verkäufern die Verantwortung für Manipulationen der Art, wie Mischen des Balaos oder anderer Sorten mit Arriba auferlegen. —

Die von Herrn van Overzee erdichtete Mischung ist praktisch unmöglich, weil der »Up River« (Arriba) Cacao zu einer ganz anderen Jahreszeit geerntet wird als die »Down River« Sorten Balao, Tenguel, Naranjal und Machala. —

Sie mögen die Einfuhrzahlen unseres Hafens ansehen (Seite 11 des Handelskammerberichtes — englische Ausgabe für 1902) und werden dort bestätigt finden, dass die Arriba-Ernte von März bis Juni ankommt und die anderen Sorten von Mai bis November. —

Während der »Down River«-Ernte erreichen die Preise hierfür nahezu die gleiche Höhe wie Arriba-Cacao, sodass es kein Vorteil wäre, mit Arriba zweiter Qualität die »Down River«-Sorten zu mischen.

Herr van Overzee scheint nicht zu wissen, dass der »Manabi«-Cacao (Bahia de Caraquez) und der »Esmeraldas« ihre eigenen Verschiffungshäfen haben, nämlich Cayo, Machalilla und Bahia (Provinz Manabi) sowie »Esmeraldas« (Provinz Esmeraldas). Lesen Sie bitte Seite 12 und 13 unseres Berichtes für 1902 durch und Sie werden dort finden, 1) dass die 43 206 Quintales umfassende Manabi-Ernte durch folgende Häfen ging:

Manta	66 178	Kilo
Cayo	2 223	»
Machalilla	407	»
Bahia	2 046 483	»
	2 115 291	Kilo

oder 4 230 582 lbs., und 2) dass die 4225 Quintales grosse Esmeraldas-Ernte ganz über den Hafen von Esmeraldas ging (211286 Kilo).

Die Machala-Ernte (68 160 Quintales für 1902) wurde durch Puerto Bolivar ausgeführt mit 22175 Quintales = 1 108766 Kilo und durch Guayaquil mit 45 985 Quintales. Die Balao- und Arriba-Ernten waren bereits über Guayaquil verschifft worden; alles ist nur als »Cacao« aufgeführt, weil der Ausfuhrzoll bei allen derselbe ist, das Zollamt macht in der Herkunft keinen Unterschied, noch hat jemals ein Verschiffer oder Ablader weder im Konnossement noch in der Konsulatsfaktura auf einer Klassifikation bestanden.

Naranjal ist eine grosse Gemeinde im Bezirk von Guayaquil (Provinz Guayas), ebenso sind »Balao« und »Tenguel« nur umfangreiche Liegenschaften im Flecken Balao, Eigentum des Herrn Jacinto Caamano, in Firma Caamano, Jijon & Co. Herr Caamano erntet und behandelt seine Bohnen sehr sorgfältig und hat dadurch für diese eine besondere Einschätzung erreicht. — Aller Cacao von den Pflanzungen in den Gemeinden Balao und Naranjal wird »Balao« genannt, als wenn er nur aus einem der drei Cacaodistrikte wäre.

Der »Arriba«-Cacao kommt von allen Pflanzungen der übrigen Flecken des Bezirks Guayas, dann aus den Bezirken Yaguachi, Daule und Balzar, alle zur Provinz Guayas gehörig, und aus der Provinz Los Rios. —

Damit Sie sich ein Urteil über den Cacao bilden können, gebe ich Ihnen zu Ihrer Information die folgenden Zahlen aus dem amtlichen Bericht:

Provinz	Pflanzungen	Cacaobäume	Benennung
Guayas	546	14530300	Arriba u. Balao
Los Rios	1594	30634791	Arriba
El Oro	977	6618100	Machala
Manabi	1440	6532170	Balao genannt.
Esmeraldas	270	235781	Balao genannt.

Viele europäische Firmen, wie Rosing Brothers & Co., G. S. Bruce, C. M. & C. Woodhouse, Wilson Smithett & Co., Delbanco & Co., Schuback & Söhne, Schuback & Co. und manche andere notieren Arriba, Balao, Naranjal, Tenguel, Caraquez und Esmeraldas. Sie erhalten und disponieren über grosse Mengen der einen oder anderen Sorte Tenguel, Caraquez oder Naranjal, und jeder Kaufmann auf der Welt kann gerade die Sorte, die er zu haben wünscht, einfach dadurch erhalten, dass er seine Order an eine der alteingesessenen und angesehenen Firmen unseres Platzes einsendet, die keine andere Reklame nötig haben als das bleibende und wachsende Zutrauen ihrer Kundschaft. —

Herr van Overzee hat sehr schlecht die herzliche Aufnahme vergolten, die er bei uns fand, und könnte seine neue Firma einfacher »annonzieren«, indem er nur sagen würde, dass er ebenso ehrbar und aufrichtig seine Kunden bedienen wolle als seine Konkurrenten. Seine »Reklame« verpflichtete ihn, alle anderen Firmen von Ecuador zu übertreffen, und ich nehme an, dass er hier höhere Preise zahlen und in Europa billiger und besser an seine Kunden verkaufen wird. Dies ist der einzige Weg einer guten und anständigen Konkurrenz. Seine Behauptung, dass er auf dem Markte von Guayaquil umhergehen könnte und sich unter den von den Pflanzungen ankommenden Ladungen die besten Posten aussuchen könne, ist bodenlos. Solche Posten kommen meistens auf den Markt als Konsignation an ganz

Digitized by Google

bestimmte Firmen. Zweifellos wird das Geschäft des Herrn van Overzee sich im neuen Jahre in ganz denselben Bahnen bewegen, wie im vergangenen, namentlich in der Hinsicht, dass er seinen Cacao von den nämlichen Firmen kauft, denen er jetzt schlechtes zutraut. —

Ich werde Ihnen dankbar sein, wenn Sie diesen Brief freundlichst veröffentlichen wollen, und stehe Ihnen für jede Auskunft, die Sie über unser Land wünschen, bereitwillig zur Verfügung. —

Ergebenst
gez. Vicente Gonzales Bazo
Secretario Camara de Comercio
Guayaquil-Ecuador.

Weiter schreibt uns der Hamburgische Konsul von Ecuador unterm 16. April den folgenden Brief:

»In Ihrer Zeitschrift Nr. 210 erschien ein Artikel mit der Ueberschrift »Guayaquil-Cacao in 1903«, in diesem werden zwei Briefe und ein Zirkular von einem Herrn van Overzee, welcher sich kürzlich in Amsterdam etabliert, bekannt gegeben, und diese Gelegenheit benutzt, um für sich Reklame zu machen, und der den Exporteuren in Guayaquil ungerechter Weise niedrige Handlungen vorwirft, worunter deren guter Ruf leidet.

Ich wollte erst im Besitze offizieller Angaben sein, um die ungenauen Schätzungen dieses Berichtes zu widerlegen, und den guten Ruf der so frech angegriffenen Firmen in Guayaquil wieder herstellen.

Inzwischen schreibt mir mit letzter Post Herr V. Gonzales V. Secretair der Handelskammer in Guayaquil über dieselbe Angelegenheit folgendes:

Die Arriba-Cacaos, welche ihrer vorzüglichen Eigenschaft halber mit Recht bevorzugt werden, vielfach erst nach Mischung mit geringeren Sorten, eine Fälschung, welche von Seiten der Verlader vorgenommen werden soll, verschifft, ist durchaus gänzlich falsch, es genügt mir zu bemerken, dass dieses Mischen physisch unmöglich ist, nicht allein durch den sichtbaren Unterschied der Bohnen, sondern auch weil die Ernten von Arribas und Abajos (Balao, Naranjal und Machala) zu verschiedenen Zeiten des Jahres stattfinden.«

Ausserdem ist es beklagenswert, dass Herr van Overzee nicht weiss, da er sagt, dass er sich dem Cacaohandel widmen will, es Zeiten giebt, in denen der Cacao Abajo, wegen seiner ganz vorzüglichen Güte, und wegen Minderwertigkeit (aus zeitlichen Gründen) von Arriba, fast denselben Preis erzielt.

Da die Ehrenhaftigkeit der Exporthäuser nicht erlaubt, solche Handlungen vorzunehmen und die Empfänger nicht so unwissend sind, dieses zu dulden, ist kein Grund vorhanden, die Produkte, und um den Käufer zu betrügen, zu fälschen.«

»Ausserordentlich fällt es mir auf, dass Herr van Overzee Zahlen aus dem Berichte dieser Handelskammer anführt, zur Unterstützung seiner überspannten Behauptungen, und ist es sehr bedauerlich, dass dieser Herr, welcher einige Monate in dieser Stadt verweilte, nicht mit eigenen Augen wahrgenommen, was ihn so sehr zu überraschen scheint. Der Cacao aus den Bezirken Balao und Naranjal wird von hier verschifft, wegen der Nähe der Plantagen und des günstigen Transports per Wasser, der von Machala wird teils über Puerto Bolivar und teils über Guayaquil verschifft, je nachdem die Produzenten Verpflichtungen, oder keine, wegen Lieferung der Saat mit Firmen dieser Stadt haben, die ganze Ernte von Manabi wird in den Häfen Cayo, Machalilla, Manta und Bahia de Caráquez, und die von Esmeraldas in den Hafen jener Provinz, welcher auch Esmeraldas heisst, verladen, wie auf Seite 9, 10 und 11 der spanischen Ausgabe und Seite 12 und 13 der englischen Ausgabe im Bericht der Handelskammer ersichtlich, und welchen Herr van Overzee vor Augen gehabt, sehr leicht ist es dann, die folgenden Zahlen zu finden; Erzeugnisse von Esmeraldas 4225 quintal; daselbst verschifft 211 268 Ko., Erzeugnisse von Manabi 42 306 quintal; verschifft in Manta 66 176 Ko.; Cayo 2223 Ko., Machalilla 407 Ko. und Bahia 2 046 483 Ko., Total 2 115 291 Ko., die Erzeugnisse von Machala waren 68 160 quintal; verschifft in den Hafen Puerto Bolivar 22 176 quintal oder 1 108 766 Ko., und der Rest in Guayaquil, sowie die ganzen Erzeugnisse von Arriba und Balao.«

»Die Sorten von Naranjal und Tenguel sind nichts anderes als Balao, erstere besteht aus den verschiedenen Plantagen jenes Kirchspiels, letztere von der Plantage Tenguel, Besitzung des Herrn Jacinto J. Caamaño, welcher sich durch die vorzügliche Zubereitung seiner Erzeugnisse auszeichnet, und erreicht hat, dass diese getrennt abgeschätzt werden, es sind aber immer nur Balao. Die Zollbehörde verlangt keine Trennung der Sorten für den Export, der Ausfuhrzoll ist für alle Sorten gleich, deshalb sagen deren Berichte im allgemeinen nur Cacao.«

»Es ist gänzlich falsch, dass in Europa die verschiedenen Sorten nicht notiert werden, einschliesslich des von Manabi, es wird in vielen Berichten von Häusern, gewiss viel

Digitized by Google

älter und bekannter als das des Herrn van Overzee, bestätigt, wie von den Herren Rosing Brothers & Co., G. S. Bruce, Wilson Smithett & Co., Frame & Co, C. M. & C. Woodhouse, Delbanco & Co. und viele mehr in London, von Herren Joh. Schuback & Söhne, Schlubach & Co. und viele andere in Hamburg, welchen die verschiedenen Sorten Cacao von Ecuador bekannt sind, trotzdem sie hier keine Untersuchungen vorgenommen haben, es ist daher falsch, dass die Cacaos von Arriba mit minderwertigen Sorten vermischt werden; weil die von Esmeraldas und Manabi die Transportkosten u. s. w. bis Guayaquil nicht tragen könnten, welches notwendig wäre, um solche Fälschungen vorzunehmen; und die von Balao, Tenguel, Naranjal und Machala zu verschiedenen Zeiten des Jahres geerntet werden.«

Es ist sehr bedauerlich, dass Herr van Overzee auf solche undankbare Weise das Entgegenkommen, welches er hier genossen hat, belohnt, indem er unschuldiger Weise die verleugnet, welche ihn dazu verholfen, die nötigen Verbindungen anzuknüpfen zu dem Zweck, dass seine Geschäfte Erfolg hätten.«

Im Namen der Exporthäuser meines Landes bitte ich Sie, diese Berichtigung zu publizieren, und zu gleicher Zeit die Kaufleute in diesem Artikel zu benachrichtigen, dass sie ihre Geschäfte mit Guayaquil mit derselben Zuverlässigkeit wie bisher weiterführen können; und ist zu bedenken, dass die Erfahrung dieser Herren, welche sie im Laufe vieler Jahre gesammelt haben, mehr ins Gewicht fällt, wie die erwähnte Reklame, welche Herr van Overzee für seine Firma macht.

Im voraus dem Herrn Verleger dankend, verbleibe mit aller Hochachtung

Luis N. Dillon
Generalkonsul von Ecuador.«

* * *

Hiermit haben wir den von der Amsterdamer Firma angegriffenen Cacaohäusern Gelegenheit gegeben, deren Anschuldigungen zurückzuweisen. Eigentlich müsste Herr van Overzee jetzt das Wort nehmen; warten wir ab, ob er es thut. Zwei ganze Seiten sollen ihm im Gordian zur Verfügung stehen.

R. d. G.

Die englische Cacao- und Zuckerwaren-Industrie im Jahre 1902.

In den Nummern 152 und 155 des Gordian haben wir über die englische Cacao- und Zuckerwaren-Industrie berichtet. Heute bringen wir einen neuen Bericht für das Jahr 1902. Aufmerksame Leser werden in den trockenen Zahlen manches interessante finden:

Einfuhr.

1. Cacaobohnen.

Herkunftsland	Gewicht in lbs.	Wert in £
Deutschland	1684064	46128
Holland	449892	12666
Belgien	17059	513
Frankreich	4500525	125490
Portugal	13620197	357396
Spanisch West-Afrika	7937	140
Verein. Staat. v. Nordamerika	609669	16067
Columbia	457650	13957
Venezuela	41539	1674
Ecuador	6016596	215257
Brasilien	5291180	151686
Andere fremde Länder	142848	4070
Zusammen aus fremd. Ländern	32839156	945044
Britisch-Westafrika	303635	6576
Ceylon	4846226	151920
Britisch-Westindien	19981794	586003
» Guyana	80463	2918
Andere britische Besitzungen	86090	2128
Zusammen a. Britisch. Besitz.	25298208	749545
Zusammen in 1902	58137364	1694589
gegen 1901	51798802	1551242
1900	52647318	1668965
1899	43473241	1318415
1898	42833993	1347882

2. Cacaoschalen.

Auswärts	181	72
Britische Besitzungen	1699	419
Zusammen in 1902	1880	491
gegen 1901	2812	1703
1900	2222	658
1899	3079	782
1898	9727	2410

3. Cacao oder Chocolade, gemahlen oder irgendwie bearbeitet.

Deutschland	95997	4618
Holland	3743198	341032
Belgien	496642	47763
Frankreich	4405047	501615
Andere fremde Länder	5307	373
Zusammen a. fremd. Ländern	8746191	895401
» » britisch. Besitz.	2162	136
Zusammen in 1902	8748353	895537
gegen 1901	8329574	861098
1900	7754879	719871
1899	5152640	503106
1898	8027995	611393

4. Cacao oder Chocolade, hergestellt mit Spirituosen.

Belgien	—	—
Andere fremde Länder	—	—
gegen 1901	60712	4549
1900	106087	9412
1899	109754	10240
1898	99196	9324

Digitized by Google

5. Cacaobutter.

Herkunftsland	Gewicht in lbs.	Wert in £
Deutschland	24669	1402
Holland	195830	9214
Andere fremde Länder	6290	300
Zusammen a. fremd. Ländern	226789	10916
» » britisch. Besitz.	616	32
Zusammen in 1902	227405	10948
gegen 1901	685720	40792
1900	1259821	80162
1899	493452	28461
1898	737550	29559

6. Zuckerwaren, mehr als 50 Prozent Chocolade enthaltend.

Deutschland	15299	486
Belgien	82947	8216
Andere fremde Länder	3166	150
Zusammen in 1902	101412	8852
gegen 1901	115524	8792

7. Zuckerwaren, mehr als 50 Prozent Chocolade enthaltend und mit Spirituosen hergestellt.

Deutschland	24696	1278
Belgien	5851	535
Andere fremde Länder	1425	149
Zusammen in 1902	31972	1962
gegen 1901	8254	626

8. Zuckerwaren, nicht mehr als 50 Prozent Chocolade enthaltend.

Deutschland	6690	347
Holland	18660	936
Belgien	328486	32562
Frankreich	30082	2678
Verein.Staaten v.Nordamerika	17149	658
Andere fremde Länder	743	38
Zusammen in 1902	401810	37219
gegen 1901	238858	20540
1900	37546	3067
1899	10339	1079
1898	19760	1458

9. Zuckerwaren mit nicht mehr als 50 Prozent Chocolade, hergestellt mit Spirituosen.

Deutschland	18277	977
Holland	12136	1165
Belgien	223534	22144
Frankreich	9847	1737
Zusammen in 1902	263794	26023
gegen 1901	150360	15184
1900	36937	3194
1899	34303	3570
1898	25668	2713

Ausfuhr.

2. Cacaoschalen.

Bestimmungsland	Gewicht in cwts.	Wert in £
Fremde Länder	426	92
Britische Besitzungen	26	26
Zusammen in 1902	452	118
gegen 1901	913	185
1900	1058	535
1899	1842	569
1898	2063	923

1. Cacaobohnen.

Bestimmungsland	Gewicht in lbs.	Wert in £
Russland	996803	29579
Dänemark	54868	1304
Deutschland	3505956	96277
Holland	2310491	63193
Belgien	1471305	39956
Frankreich	1133392	30600
Spanien	121925	3401
Kanarische Inseln	12709	354
Italien	171514	4926
Oesterreich-Ungarn	230129	6755
Verein.Staaten v.Nordamerika	2481791	73467
Mexiko	73958	1999
Kolumbia	3057	97
Andere fremde Länder	63985	2030
Zus. nach fremden Ländern.	12631883	353938
Australien	482238	13891
Neu-Seeland	75320	2189
Kanada	62324	2058
Andere britische Besitzungen	6179	490
Zus. nach britisch. Besitzung.	626061	18628
Zusammen in 1902	13257944	372566
gegen 1901	11201067	342656
1900	9197104	301555
1899	11075685	341615
1898	9666345	310733

3. Cacao und Chocolade, gemahlen oder irgendwie bearbeitet.

Deutschland	658	84
Holland	11922	308
Egypten	2046	226
Portugiesisch-Ostafrika	14888	1835
China	5337	638
Verein.Staaten v.Nordamerika	732	89
Chile	6113	745
Argentinien	6188	678
Andere fremde Länder	15281	1412
Zus. nach fremden Ländern.	63165	6045
Kapkolonie	155063	18062
Natal	119380	13062
Britisch-Ostindien	29235	3454
Australien	100746	11043
Neuseeland	189491	18881
Kanada	7409	733
Andere britische Besitzungen	26888	3229
Zus. nach britisch. Besitzung.	628212	68464
Zusammen in 1902	619377	74509
gegen 1901	807567	87871
1900	784233	86373
1899	731525	80271
1898	721040	79390

4. Cacao oder Chocolade, hergestellt mit Spirituosen.

Fremde Länder	—	—
Britische Besitzungen	—	—
in 1898	43	3

5. Cacaobutter.

Verein.Staaten v.Nordamerika	6720	360
Andere fremde Länder	13189	560
Zus. nach fremden Ländern.	19909	920
» » britisch. Besitzung.	111	6
Zusammen in 1902	20020	926
gegen 1901	18750	1072
1900	11694	792
1899	5143	276
1898	141750	5645

Digitized by Google

6. Zuckerwaren mit mehr als 50 Prozent Chocolade.

Bestimmungsland	Gewicht in cwts.	Wert in £
Fremde Länder	375	2175
Britische Kolonien	2877	19119
Zusammen in 1902	3252	21294

7. Zuckerwaren mit weniger als 50 Prozent Chocolade.

Dänemark	235	1561
Belgien	255	1043
Türkei	338	1747
Portugiesisch-Ostafrika	248	1240
China	149	1034
Japan	183	1158
Verein. Staaten v. Nordamerika	1259	6433
Andere fremde Länder	1543	9557
Zus. nach fremden Ländern	4210	23773
Kanal-Inseln	768	3152
Gibraltar	176	881
Malta	542	2173
Kapkolonie	10028	51509
Natal	4092	22849
Britisch-Ostindien	2799	18276
Hongkong	136	1011
Australien	7962	45619
Neu-Seeland	3044	16080
Kanada	2534	11950
Britisch-Westindien	280	1843
Andere britische Besitzungen	421	2561
Zus. nach britisch. Besitzung.	32782	177904
Zusammen in 1902	36992	201677

9. Jams, Marmeladen und Frucht-Gelees.

Deutschland	3430	5852
Holland	1039	2202
Belgien	1480	2646
Frankreich	1460	3198
Egypten	2556	5330
Portugiesisch-Ostafrika	1888	3606
Java	1500	2840
China	1870	3621
Japan	1140	2203
Verein. Staaten v. Nordamerika	13856	26062
Andere fremde Länder	5423	10716
Zus. nach fremden Ländern	35642	68276
Kanal-Inseln	5367	8125
Gibraltar	849	1484
Malta	3722	6667
Britisch-Westafrika	571	1326
Kapkolonie	20714	39072
Natal	11673	21931
Britisch-Ostindien	14904	29171
Hongkong	1247	2366
Australien	2832	6645
Neu-Seeland	1710	3634
Kanada	7335	13593
Neu-Fundland	714	1247
Bermuda-Inseln	1071	1878
Britisch-Westindien	2230	4436
Andere britische Besitzungen	1648	3232
Zus. nach brit. Besitzungen	76587	144807
Zusammen in 1902	112229	213083

8. Biskuits und Kakes.

Bestimmungsland	Gewicht in cwts.	Wert in £
Russland	1133	4429
Schweden	498	2387
Norwegen	3076	10336
Dänemark	5498	11288
Island und Grönland	2782	2629
Deutschland	3745	10457
Holland	10817	32234
Belgien	13806	45588
Frankreich	26800	152802
Portugal	699	2609
Kanarische Inseln	3379	5856
Italien	1701	6675
Oesterreich-Ungarn	510	2178
Rumänien	537	1490
Türkei	4466	11996
Egypten	7200	18757
Tunis	358	1205
Marokko	763	1766
Franz. Westafrika	2031	2903
Span. » mit Fernando Po	123	230
Portug. »	416	790
Deutsch »	1122	1166
Kongostaat	286	797
Andere Teile Westafrikas	142	121
Portugiesisch-Ostafrika	1965	7880
Madagaskar	478	1358
Holländisch-Ostindien	8273	36817
Philippinen	1405	4339
Siam	826	2382
China	873	4211
Japan	924	3299
Verein. Staaten v. Nordamerika	4305	25209
Portorico und Kuba	1031	4472
Mexiko	495	2196
Kolumbia	452	1579
Venezuela	193	831
Peru	553	2041
Brasilien	1805	8781
Uruguay	678	2934
Argentinien	594	2769
Andere fremde Länder	3351	10734
Zus. nach fremden Ländern	120157	452421
Kanal-Inseln	7162	18143
Gibraltar	1949	5368
Malta	2816	6659
Britisch-Westafrika	29873	34273
St. Helena	399	1100
Kapkolonie	37159	133636
Natal	13920	53437
Britisch-Ostafrika	386	1772
Mauritius	714	2487
Britisch-Ostindien	33088	117328
Hongkong	774	3624
Australien	904	5016
Neu-Seeland	993	5017
Kanada	616	2650
Bermuda-Inseln	515	1750
Britisch-Westindien	2451	8563
» Guiana	501	1680
Andere britische Besitzungen	860	2784
Zus. nach brit. Besitzungen	135044	405287
Zusammen in 1902	255201	857708
gegen 1901	273326	790386
1900	278337	684379
1899	241995	610801
1898	245418	608292

Digitized by Google

Die Teekultur im Kaukasus im Jahre 1903.

Vor dem Jahre 1894 brachte man der Teekultur im Kaukasusgebiet nur wenig Interesse entgegen. Seit diesem Jahre wurden aber Anbauversuche in ausgedehntem Masse in der Nähe von Batum vorgenommen. Die hierbei erzielten Resultate haben erwiesen, dass die Aussichten auf eine ergiebige Teekultur in Transkaukasien sehr günstig sind. Für die Entwickelung der Teestaude in Transkaukasien hat sich am geeignetsten erwiesen die Gegend am Schwarzen Meer, von Suchum im Norden bis zur türkischen Grenze im Süden. Einer Ausdehnung der Teekultur weit nach dem Inneren des Landes stehen viele ungünstige Verhältnisse, besonders klimatische, entgegen. Ausländern ist es nicht gestattet, Ländereien entlang der Küste zu kaufen oder zu pachten.

Die Bodenart ist in den einzelnen Gegenden des bezeichneten Küstenstriches sehr verschieden; es findet sich sowohl tiefroter Lehm als auch leichter schwärzlicher Boden. Das Klima ist dem Wachstum der Teestaude sehr zuträglich; es fallen hier ziemlich beträchtliche Regenmengen nieder, durchschnittlich 96 Zoll im Jahre und teilweise noch mehr. Die Niederschläge verteilen sich auch ziemlich gleichmässig auf das ganze Jahr. Die Hitze ist nie übermässig, und die Sommertemperatur bewegt sich zwischen 100° und 130° Fahrenheit (38° und 54° Celsius) in der Sonne. Die milde Frühlingswitterung, welche gewöhnlich zu Anfang März einsetzt, ist zur Vornahme des Umpflanzens der Setzlinge sehr günstig, und der im Frühjahr häufig auftretende Regen macht meistens die künstliche Bewässerung der Samenschulen und Setzlinge entbehrlich.

Hinsichtlich der Beschaffung von Arbeitskräften lagen die Verhältnisse vor vier oder fünf Jahren verhältnismässig ungünstig, da ein Mangel an Arbeitern herrschte und die Anpflanzungen durch Tagelöhner bearbeitet werden mussten, welche unregelmässig kamen und gingen, so dass man sich nicht auf sie verlassen konnte. Einige wenige, mit der Teekultur vertraute chinesische und japanische Arbeiter, welche kontraktlich gebunden waren und monatlichen Lohn bezogen, waren für die Kultur von grossem Wert, aber die Zahl derselben war sehr gering und verminderte sich schliesslich bis auf einen einzigen Chinesen, welcher jetzt ständig auf den zu den Kaiserlichen Domänen gehörigen Teeplantagen beschäftigt wird. Die Verhältnisse haben sich jedoch in dieser Hinsicht während der letzten zwei oder drei Jahre geändert; jetzt werden auch Frauen und Kinder zum Einsammeln der Blätter herangezogen.

Auf den bereits bestehenden Teeplantagen ist die echte chinesische Teestaude vorwiegend vertreten, auf den älteren Plantagen sogar ausschliesslich, es ist jedoch auch Samen aus Indien, Ceylon, Java und Japan importiert worden. Alle Teesorten gedeihen gut, besonders aber die chinesische. Fast jede Art der Anpflanzung ist bereits ausgeprobt worden, vom Einlegen des Samens bis zum Umpflanzen von sechs Monate bis drei Jahre alten Stauden, und zwar mit und ohne Erdballen an den Wurzeln. Die günstigsten Erfolge sind anscheinend mit jungen Pflanzen erzielt worden, bei denen die Erde an den Wurzeln belassen wurde. Dieses Verfahren ist zwar kostspielig, man erzielt dabei aber einen sehr geringen Prozentsatz an eingegangenen Pflanzen.

Im Jahre 1902 war die Teeernte über Erwarten günstig ausgefallen, indem durchschnittlich 20 Pud (à 16,36 kg) auf einer Dessätine (à 1,09 ha) geerntet wurden. Die Preise für diese Ernte stellten sich auf rund 1 Rubel für das russische Pfund und ergaben hiernach eine Einnahme von nahezu 800 Rubel pro Dessätine. Dieses Resultat war bereits als günstig zu bezeichnen, die Aussichten für das laufende Jahr sind jedoch noch günstiger. Ganz in der Nähe von Batum befinden sich zur Zeit 1134 englische Acres (à 40,5 a) unter Teekultur. Gewöhnlicher Tee von Transkaukasien wurde in London mit 1 s bis 1 s 2 d pro Pfund taxiert.

Der kaukasische Tee besitzt ein schönes Aroma und einen Geschmack, welcher dem des Ceylon- und indischen Tees sehr ähnelt. Einige Proben des besten seitens der Domänen gelieferten Tees wurden von russischen Exporteuren auf einen Wert von 4 bis 5 Rubel pro Pfund geschätzt.

In der Nähe von Batum befinden sich zwei Teefaktoreien. Die eine ist Eigentum der Firma Popoff aus Moskau, während die andere zu der Kaiserlichen Domäne in Chakva gehört. Diese beiden Faktoreien sind in Wellblechgebäuden untergebracht, welche seitens einer Firma in Belfast erbaut sind. Sie sind mit modernen und der Neuzeit angemessenen Einrichtungen zum Trocknen, Rollen und zur anderweiten Behandlung der Teeblätter ausgestattet. Die Faktorei von Popoff behandelt nur Tee, welcher auf dem eigenen Plantagenbesitz der Firma gewachsen ist, wogegen die Teeplantage der Domäne teilweise auch Teeblätter verarbeitet, welche auf privaten Besitzungen des Umkreises geerntet worden sind. Gegenwärtig ist die Menge des dorthin gelieferten Tees privater Pflanzer indes noch gering, aber sämtliche Eigentümer von kleinen Besitzungen in der Nachbarschaft sind darauf bedacht, ihre Teekulturen zu heben. Hieraus ist zu ersehen, dass das Vorgehen der Domänen belebend auf die Weiterentwickelung der Teepflanzungen im Kaukasus einwirkt.

Auf den Pflanzungen der Kaiserlichen Domänen sowohl als der Firma Popoff wird zur Vergrösserung der Teepflanzungen nicht mehr Teesamen aus dem fernen Osten ausgesät, sondern Setzlinge und Pflanzen eignen Wachstums werden zu diesem Zwecke verwendet. Die Domänen geben auch auf Wunsch Samen und Setzlinge an Privatpersonen ab, um dadurch die Teekultur zu heben.

(Nach »The London and China Telegraph«.)

Cacaomarkt.

Bericht vom 20. April 1904.

Angebot und Nachfrage halten sich die Wage, worauf eine feste Preislage in mittlerer Höhe eine gesunde und gute dauernde Stütze findet.

Ueber **Bahia-Cacao** meldet man:

»Für Bahia-Cacao zeigte sich etwas mehr Begehr; es fanden grössere Umsätze in eingetroffenen Partien statt, welche mit 51/6 bis 52/— c. & fr. Hamburg bezahlt wurden. Zufuhren der neuen Ernte sind in Bahia kaum vor Anfang Juni zu erwarten.«

Ueber **Thomé-Cacao** ist wenig mehr zu sagen. Die relativ kleinen Zufuhren finden willig Abnehmer, aber andererseits drängen sich die Abnehmer auch nicht allzusehr, da sonst wohl die kleinen Ankunftszahlen bei den Verkäufern höhere Preisgelüste entstehen lassen würden. Wie schon in Nr. 215 gemeldet, haben die Märzzufuhren nur 8909 Sack betragen; im April sollen ebenfalls nur 9000 Sack heraufkommen, was als wahr-

Digitized by Google

scheinlich gelten muss, da die beiden ersten Aprildampfer »Ambaca« und »Portugal« nur 5593 Sack vorgefunden haben. Im vorigen Jahre brachten diese zwei Monate 34000 Sack; in diesem Jahre werden es knapp 18000 Sack werden. Dann aber kommen mit Mai, Juni, Juli, bis in den Dezember hinein gute Monate, die ohne Zweifel das nachholen werden und müssen, was die Vorernte im März und April versäumt hat. Man wird in Käuferskreisen aufmerksam bleiben müssen auf den Zeitpunkt, wann grössere Zufuhren in Lissabon und Bahia, von westindischen Sorten in Havre und Hamburg, von Grenadas und Trinidads in London zusammenkommen und auf den Preis drücken, um dann seine Einkäufe vorzunehmen.

Ueber **Trinidad-Cacao** berichtet man nicht besonders günstig; es soll längere Zeit sehr trocken gewesen sein, so dass in verschiedenen Distrikten die Blüte verloren gegangen sein soll.

Besseres weiss man aus Ecuador zu melden. Zwischen dem 1. Januar und dem 15. April sind in diesem Jahre schon 173400 quintals angeliefert worden gegen 157200 quintals in 1903. Und da wir mitten in der Haupternte stehen, erwartet man bis Mai/Juni noch sehr starke Zufuhren. Diese Erwartung hat denn auch schon in recht dringlichen Angeboten und Preisnachlässen seine Bestätigung gefunden. Dagegen nimmt man die Haussiers nicht ernst. —

Eine andere Stelle meldet über Trinidad günstiges, also das Gegenteil der obigen Ansicht und ebenso geben Reyre frères, Paris, über Guayaquil-Cacao ein anderes Stimmungsbild. Wir lassen beide folgen:

Aus **Port of Spain** wird unter dem 25. März über **Trinidad-Cacao** folgendes berichtet:

In den letzten 14 Tagen herrschte sehr mildes Wetter, und wie wir von den Pflanzungen hören, tun die hauptsächlich nachts fallenden Platzregen den Bäumen ausserordentlich gut. Auch sind alle Anzeichen dafür, dass dies Wetter sich so halten wird, sodass wir eine sehr schöne Juni-Ernte haben werden. Unsere Ankünfte sind nach wie vor beträchtlich, und allem Anscheine nach werden die heutigen Früchte denen aus der Johanni-Ernte zum Verwechseln gleich sein. Die beiden letzten Wochen war der Markt längere Zeit sehr fest, weil ein oder zwei Häuser, die Blancoverkäufe abgeschlossen hatten oder spekulierten, einkauften. Seit gestern herrscht eine ruhigere Tendenz, zweifellos hervorgerufen durch die allgemeine Ansicht, dass die folgenden Monate Cacao genug für den Bedarf bringen werden. Unsere heutigen Notierungen sind wieder unverändert für

Rot ordinär Santa Rita	$ 12,75
Schön rot El Salvador	» 13,—
Plantacion Agua Santa	» 13,50 — 14,—

für 50 Kilo, erste Kosten.

Wir haben in den letzten 14 Tagen verladen:

5461 Sack nach Europa gegen 7341 Sack
6528 » » Verein. Staaten » 2259 »

im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Der Gesamtexport seit dem 1. Januar d. J. stellt sich wie folgt:

1904	101154	Sack,	davon	37811	Sack	nach	d.	Ver.	Staat.
1903	94024	»	»	27841	»	»	»	»	»
1902	72551	»	»	19870	»	»	»	»	»
1901	33282	»	»	16816	»	»	»	»	»
1900	58357	»	»	13962	»	»	»	»	»

Ueber **Guayaquil-Cacao** berichten die Herren Reyre Frères & Cie., Paris, folgendes unter dem 5. April d. J.:

Die Ankünfte in Guayaquil haben im März erreicht

46750 Zentner { 44000 Zentner Arriba, 1500 » Balao, 1250 » Machala }

gegen 54250 Zentner im März 1903.

Im ersten Vierteljahr wurden geerntet

1904 121750 Zentner
1903 124500 » (Gesamternte 453750 Zentner)
1902 60000 » (Gesamternte 459750 Zentner)

Die Preise bewegten sich bis in die letzten Tage in aufsteigender Richtung, was nicht in letzter Linie veranlasst war durch die gute Nachfrage und den Schaden, den Trockenheit und Ungeziefer der Ernte beigebracht hatten. Der plötzliche Preisfall ist darin zu suchen, dass zur Zeit nicht ohne Unterbrechung über Panama verschifft werden kann, weil die Beulenpest sich in Lima und Callao zeigt. Die Dampfer, welche von Peru kommen und den Warenaustausch bis Panama besorgen, dürfen die Häfen von Ecuador nicht anlaufen, und es ist vor der Hand noch nicht abzusehen, wann der Verkehr wieder freigegeben wird. Andererseits ist die Qualität der Arriba-Ankünfte weniger gut als vor einem Monat, die Bearbeitung der Bohnen hat durch die grosse Dürre gelitten, und der verlängerte Aufenthalt auf den Böden kann dem Aussehen des Cacaos nur nachteilig sein.

Heute wird notiert für

Arriba-Cacao $ 23,— — 124,—
Balao- » » 22,—) nominell
Machalla » » 21,—) nominell

} Kurs 194—197 frs.

Es ist wahrscheinlich, dass durch die längere Reisedauer der Abladungen jetzt im Beginn der Ernte die Preise steigen werden für das, was zur Zeit in Europa disponibel oder auf dem Wege dorthin ist.

Die Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. April 1904 betrugen:

Westindien	10044 Sack
Lissabon	5533 »
Bahia	2650 »
Southampton	1889 »
Le Hâvre	1860 »
Afrika	1162 »
Amsterdam	1161 »
Colombo	1037 »
Antwerpen	650 »
London	313 »
New-York	193 »
Bordeaux	150 »
Liverpool	105 »
Bremerhaven	10 »
Zusammen	26757 Sack

London meldet:

London, den 9. April 1904.

Aus London wird gemeldet, dass am Dienstag, den 12. d. M., folgende Partien Cacao in Auktion zum Verkaufe kommen:

1589 Sack Ceylon
2194 » Grenada
1831 » Trinidad

Digitized by Google

346	Sack	Dominica
100	»	Esmeralda
148	»	Guayaquil
118	»	Westküste Afrika
170	»	Haiti
154	»	Carupano
4003	»	Andere Provenienzen

Zusammen 10653 Sack

und ferner

74 tons Cadburys Cacaoschalen

520 Sack Cacaoschalen in transit

90 Blln. garant. reine Cacaobutter (ca. 7½ tons).

Infolge der Osterfeiertage fand in dieser Woche keine Auktion statt; auch im Privatmarkte war das Geschäft fast ganz leblos, doch wurden frühere Preise erzielt.

Die Londoner Ankünfte der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von ca. 200 Sack, die Abladungen dagegen waren im Vergleich zum Vorjahre um 1750 Sack kleiner, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1400 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von 6600 Sack aufweist.

Guayaquil-Cacao. In der zweiten Hälfte März wurden empfangen:

21 000	Ztr.	in	1904
33 000	»	»	1903
16 000	»	»	1902
26 000	»	»	1901
15 200	»	»	1900

während der Totalexport sich belief auf:

122 500	Ztr.	in	1904
124 500	»	»	1903
60 500	»	»	1902
113 600	»	»	1901
72 800	»	»	1900

Grenada-Cacao. Der Gesamt-Export seit dem 1. Oktober belief sich auf:

55115	Sack	in	1904
49235	»	»	1903
48829	»	»	1902
33743	»	»	1901
36002	»	»	1900

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 24. März betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	27389	9243	23579	60211
1901—1902	42311	21379	26486	90176
1902—1903	49320	31423	56879	137622
1903—1904	39067	21746	55186	115999

Herr M. G. Taulin giebt über die Ankünfte und Ablieferungen, sowie über den Lagerbestand in Le Havre folgende Statistik:

	Import Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Para	194	2180	8920
Trinidad	9540	10160	25746
Cote-Ferme	10505	9880	27166
Bahia	3350	2125	13054
Haiti	1562	890	9120
Guayaquil	1450	1850	1663
Martinique	1420	480	2801
Andere Sorten	10150	15280	28495
Zusammen	38171	42845	116965
1903:	48863	47204	131297

Die Gesamtankünfte in Havre vom Januar bis März waren 106087 Sack in 1904 gegen 127496 Sack in 1903 und die Gesamtabladungen betrugen 110374 Sack in diesem Jahre gegen 110544 Sack im Vorjahre.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 14 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
67958	71666	31084	36428	11606	16577	56010	46915	52199
Auslandsware								
17293	20597	13329	13119	3757	4504	20719	36417	29050
85251	92263	44413	49547	15363	21080	76729	83332	81249

London, 16. April 1904.

Aus London wird berichtet, dass am Dienstag, den 19. d. M., folgende Quantitäten Cacao in Auktion zum Verkaufe kommen:

1510	Sack	Trinidad
785	»	Ceylon
4727	»	andere Provenienzen.

Infolge der Osterfeiertage fanden seit dem 29. ult. keine Auktionen statt; erst heute wurden diese wieder aufgenommen u. z. wurden 10686 Sack Kolonienware und 1748 Sack Auslandsware angeboten. Bei lebhafter Nachfrage wurden in und nach der Auktion 6626 Sack zu nur wenig veränderten Preisen losgeschlagen. Trinidad wurde zur Hälfte zu festen bis 1/- höheren Preisen verkauft; von Grenada ging fast alles zu vollen Preisen ab; Dominica und andere West.-Ind.-Sorten gestalteten sich wie früher; andere Provenienzen zeigten keine Veränderung; Ceylon war etwas flau, aber frühere Werte erzielt.

Es wurden verkauft:

1838	Sack	Trinidad	(Angeb.	3646	Sack)	zu 42—68 Mk.
299	»	Dominica	(»	353	»)	» 49—58 »
1	»	Jamaica	(»	5	»)	» 52 »
30	»	St. Vincent	(»	37	»)	» 51—65 »
8	»	Westk. Afrika	(»	118	»)	» — »
26	»	Guayaquil	(»	657	»)	» 75— »
134	»	Esmeralda	(»	168	»)	» 65 »
66	»	Caracas	(»	305	»)	» 57—60 »
1245	»	Ceylon	(»	3645	»)	» 54—81 »
2745	»	Grenada				» 52—58 »
110	»	St. Lucia				» 52—60 »
11	»	Seychelles				» 60—63 »
16	»	Demerara				» 64 »
90	»	Costa Rica				» 54 »
28	»	Brasilianer				» 50—22 »
170	»	Haiti				
50	»	Java				
154	»	Carupano				wurden zurückgezogen.
106	»	Puerto Cabello				
20	»	nicht bezeichnet				

Im Privatmarkte machte sich ebenfalls ein gutes Geschäft zu festen Preisen geltend. Es gingen ab

400	Sack	Trinidad	zu Mk. 61—66
50	»	Dominica	» » 54—55
110	»	Westk. Afrika	» » 50—52
1500	»	Ceylon	» » 50—62

Die Anlieferungen der letzten Woche waren in London sehr beträchtlich und bestanden hauptsächlich aus Grenada und Trinidad; sie zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 3000 Sack, während die Abladungen ca. 1200 Sack kleiner als im Vorjahre waren. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 4600 Sack vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend kleinere Defizit von ca. 2300 Sack.

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt über die Bewegungen alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreiche während des Monats März und den ersten drei Monaten der letzten zwei Jahre folgende Statistik:

	Import März	Engl. Konsum März	Export März
1904 tons	3984	2530	419
1903 »	2976	1984	531
	3 Monate	3 Monate	3 Monate
1904 tons	10536	6392	1176
1903 »	7977	5029	1482
Differenz	— 2559	— 1363	— 306 tons

Digitized by Google

Der Lagerbestand in transito im Vereinigten Königreich belief sich am 31. März auf:

6000 tons in 1904
6079 » » 1903
5474 » » 1902

Das Britische Handelsstatistische Amt giebt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich während des Monats März und den ersten drei Monaten der letzten drei Jahre folgende Aufstellung:

	Import Februar lb.	Engl. Konsum Februar lb.	Export Februar lb.	Lagerbestand Februar lb.
1904	1 104 971	1 062 477	37 397	100 000
1903	971 377	899 379	36 085	133 000
1902	875 531	850 836	55 964	72 000
	3 Monate	3 Monate	3 Monate	
1904	2 997 462	2 858 369	103 786	
1903	2 638 457	2 469 089	114 629	
1902	2 239 511	2 223 492	195 029	

Cacaoschalen:

In Auktion kamen 1844 Sack (74 tons) Cadbury's Cacaoschalen, die wie folgt abgingen:

A zu Mk. 158—200
B » » 110—185
C » » 190
D » » 240—247
} per ton.

Ferner wurden noch 520 Sack in transito zu Mk. 95.— bis Mk. 98.— per ton verkauft.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 15 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
74337	75332	32205	37799	11839	17310	61035	48477	48568
Auslandsware								
17740	20755	14079	14438	3885	4568	20288	35191	24506
92077	96087	46284	52237	15724	21878	81323	83668	73074

Cacaobutter.

Bericht vom 20. April 1904.

Die nächste Auktion wird am 3. Mai in Amsterdam

65 000 Kilo van Houtens Butter,
14 000 „ de Jongs Butter,
10 000 „ Mignon-Butter

zu verkaufen haben. Wenn die Nachfrage und der Bedarf bis dahin nicht stärker werden, dann müssen die Preise zurückgehen oder die Verkäufer halten, in der Hoffnung auf bessere Zeiten, die Butter zurück. Die warme Witterung scheint in diesem Jahre schon recht zeitig, allzu zeitig die sommerliche Ruhe in die Chocoladenfabriken einziehen lassen zu wollen. Selten ist im Aprilmonat bald nach dem Osterfeste die Kaufneigung so klein gewesen, als in diesem Jahr. In der Londoner Auktion, die am 12. April 100000 Kilo Cadbury-Butter vorbrachte, ist diese flaue Stimmung schon mit einem Preisrückgang ausgedrückt worden: statt 11 3/4 d im März-Februar hat sie im April nur 11 1/2 bis 11 5/8 d gebracht. Ausserdem sollten 90 Ballen importierter Cacaobutter verkauft werden. Das ist bei 30 Ballen nur gelungen, und diese 30 Ballen haben einen Preis erzielt, den wir, weil er so unter aller Kanone gewesen ist, am liebsten gar nicht nennen möchten. Sie ist mit 10 5/8 d verkauft worden, frei London, engl. Zoll bezahlt. Das gibt dem Verkäufer, der Zoll allein beträgt 18 Mk. für 100 Kilo, ungefähr 1,70 Mk. fürs Kilo. Also ein böser Reinfall für den Ablader der 90 Ballen A. C. 1 bis 90.

Das in London am 3. Mai zum Verkauf kommende Quantum ist noch nicht bekannt.

In Deutschland ist das Angebot während des ganzen Monats stark gewesen, Untergebote haben in den meisten Fällen Annahme gefunden.

Allerlei.

Mit dieser heutigen Nummer 216 ist der neunte Jahrgang des „Gordian" zu Ende; mit Nr. 217 beginnen wir am 5. Mai den zehnten. Es fehlen noch einige Neuanmeldungen, die wir eiligst heranhaben müssen. Sonst können wir die Versandlisten nicht so in Ordnung bringen, dass Verzögerungen vermieden werden.

Thomé-Cacao. Vom 13. März bis 2. April 1904 wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

244 500	Mk.	nach Hamburg
120 000	»	» Antwerpen
65 000	»	» Liverpool
47 000	»	» Genua
45 500	»	» New-York
20 000	»	» Triest
19 000	»	» Glasgow
15 500	»	» Rotterdam
13 500	»	» Amsterdam
7 000	»	» Hâvre
4 000	»	» London
1 500	»	» Valencia
zus. 602 500	Mk.	

Von Lissabon wurde vom 2. bis zum 9. April Cacao verladen im Werte von:

111 500	Mk.	nach Hamburg
7 000	»	» Liverpool
5 500	»	» Antwerpen
2 500	»	» Reval
2 000	»	» London
zus. 128 500	Mk.	

Digitized by Google

Die Kölner Handelskammer berichtet auch über frische und getrocknete Südfrüchte. Wir halten zähe an dem Gedanken fest, dass der Absatz an reinen, nur gefärbten und parfümierten Zuckerwaren eines Tages einen bedeutenden Rückgang nehmen wird. Das wird eintreten, sobald eine Fabrik im grossen die Fabrikation von Konfitüren aus wirklichen Früchten und Zucker aufnimmt und diese Art von Konfitüren und Bonbons zu mässigen Preisen auf den Markt bringt. Die grosse Zunahme des Konsums in den sogenannten Fruchtmarmeladen in den letzten Jahren giebt uns recht. Intelligente Zuckerwarenfabrikanten werden gut thun, bald mit der Fabrikation derartiger »Fruchtbonbons« zu beginnen; einzelne Sorten getrockneten Obstes und getrockneter Südfrüchte sind so billig zu kaufen, dass es eigentlich eine Sünde wider das eigene Fleisch ist, dass die Zuckerwarenindustrie ihre Weiterverarbeitung zu Bonbons nicht in grösserem Maassstabe betreibt.

Der Bericht der Kölner Handelskammer lautet:

Frische Südfrüchte.

Ein neuer Geschäftszweig ist in den letzten Monaten des Berichtsjahres in Cöln ins Leben gerufen worden durch Gründung der Obst-Import Gesellschaft m. b. H., zu deren Gesellschafter unsere angesehensten Mitbürger gehören.

Der Zweck der Gesellschaft ist der auktionsweise Verkauf von frischen Südfrüchten aller Art, besonders Apfelsinen und Zitronen aus den spanischen Provinzen Valencia, Castellon und Murcia in derselben Art wie die grossen Früchte-Auktionen in Hamburg, Bremen, London, Liverpool usw. Die Gesellschaft unterhält zu diesem Zwecke mit den dazu besonders gecharterten Rhein-See-Dampfern der Dampfschiffahrtsgesellschaft »Argo« in Bremen: »Dortmund«, »Cöln«, »Mannheim«, »Bingen«, »Düsseldorf« einen regelmässigen Dampferverkehr von Valencia und Cartagena nach Cöln; von diesen haben bereits Dampfer »Dortmund« und Dampfer »Cöln« eine Reise zurückgelegt.

Die Dampfer löschen an der Zollhalle III, die fast ganz der Gesellschaft von der Stadt verpachtet und mit zweckentsprechenden Heizungsanlagen für die Aufnahme der Früchte versehen worden ist.

Die Auktion der Ladung Dampfer »Dortmund« fand am 11. Dezember und die des Dampfers »Cöln« am 19. Dezember statt, beide unter reger Beteiligung der bedeutendsten Südfruchthändler Rheinlands und Westfalens.

Die beiden ersten Auktionen lieferten ein günstiges Ergebnis und den Beweis für die Aufnahmefähigkeit des Cölner Platzes, der zurzeit schon ein sehr bedeutendes Geschäft in frischen Südfrüchten macht. Dasselbe ist jedoch noch sehr ausdehnungsfähig, wenn Cöln zu einem Stapelplatz von Konsignationsware in frischen Südfrüchten gemacht wird. Hierzu ist vor allen Dingen die Einführung des Auktions-Systems notwendig, welches durch die öffentliche Feststellung der Preise dem Ablader die Garantie giebt, dass ihm korrekt abgerechnet wird. Dem Händler bietet es die Möglichkeit, sein Risiko dadurch wesentlich herabzusetzen, dass er die Ware, ehe er sie kauft, besichtigen kann, er hat weder das Transport-Risiko zu tragen, noch ist er der Gefahr unreeller Bedienung durch den ausländischen Ablader ausgesetzt.

Die obige Gesellschaft macht reine Makler-Geschäfte und steht unparteiisch zwischen Produzenten und diesseitigen Händlern. Die Ware wird unverzollt verkauft, und steht es dem Käufer frei, aus derselben vor der Verzollung durch Umpackung den während des Transports entstandenen Verderb zu entfernen.

Dem Entgegenkommen der Zoll- und Hafenbehörden ist es mit zuzuschreiben, dass dieser neue vielversprechende Geschäftszweig für Cöln errichtet werden konnte.

Ausser spanischen Apfelsinen sind auch Ananas, Mandarinen und Zwiebeln verkauft worden, und die Gesellschaft ist bstrebt, auch sizilianische Apfelsinen, wie auch frische Früchte aus aller Herren Länder in Cöln einzuführen.

Die erzielten Preise (unverzollt) für gesunde Ware waren für die Kiste etwa folgende:

420 med. . . .	Mk.	8.25	bis Mk.	9.—
420 large . . .	»	11.—	»	12.75
714 large . . .	»	10.—	»	11.50
714 extra large .	»	10.50	»	12.25
1064er	»	14.—	»	14.75

Die Gesellschaft eröffnete ihre Bureaus am 1. Dez. des Berichtsjahres, doch hat sich in der kurzen Zeit des Bestehens die Lebensfähigkeit gezeigt, und es steht zu hoffen, dass dieses ganze Geschäft die erwartete ausgedehnte Erweiterung im kommenden Jahre erfahren wird.

Getrocknetes Obst und getrocknete Südfrüchte.

Der Handel in getrockneten Südfrüchten und in getrocknetem Obst war im ersten Halbjahr des Berichtsjahres nicht besonders lebhaft. Der Grund hierfür ist darin zu suchen, dass einmal die von den Detaillisten im Herbst 1902 gemachten Bezüge infolge der geringeren Konsumfähigkeit der Bevölkerung länger vorhielten, weiterhin stellte sich für viele Artikel, wie Mandeln, Korinthen, Sultanin-Rosinen, californische Pflaumen, eine rückläufige Preisbewegung ein. In Pflaumen ist die Produktion in Californien gegenwärtig so gross geworden, dass schwache Ernten kaum noch unterzubringen sind, die californische Santa Clara-Pflaume hat fast alle europäischen Pflaumen in Nord- und West-Deutschland vollständig verdrängt. Für Korinthen trat Mitte des Jahres eine starke Preissteigerung ein, weil angenommen wurde, ein Korinthen-Monopol würde in Griechenland zustande kommen. Die Preisaufbesserung ging jedoch bald wieder verloren, als sich herausstellte, dass die neuen Korinthen-Ernten sehr grosse waren und sich die Monopol-Unterhandlungen mit der griechischen Regierung zerschlugen.

Infolge der allgemeinen Missernte in Obst in Europa gestaltete sich das Herbstgeschäft in Südfrüchten und getrocknetem Obst recht lebhaft; nach Feigen, Hasel- und Wallnüssen, Rosinen (Sultaninen und Elemé) sowie Mandeln trat grössere Nachfrage ein. Bei den sehr niedrigen Preisen gegenüber dem Vorjahr dürfte der Konsum auch anhalten und sich verstärken. Ganz besonders flott war der Handel in californischen Pflaumen, infolge der Missernte in Bosnien und Serbien, sowie in Frankreich. Auch amerikanische Ringäpfel und andere Sorten Aepfel wurden flott gekauft bei mässigen Preisen; bei dem vollständigen Mangel an frischem Obst im Inlande verspricht das Geschäft anzuhalten. Grosse Nachfrage herrschte auch nach californischen Früchten wie Aprikosen, Birnen, Pfirsichen usw.

Leider müssen die Grossisten infolge der in Preussen bestehenden Rechtsunsicherheit hinsichtlich der Handhabung des Nahrungsmittelsgesetzes sehen, wie die von ihren Staaten begünstigten Handelsplätze Hamburg, Mannheim, Leipzig das Geschäft in diesen Artikeln an sich ziehen, was um so mehr zu beklagen ist, als Cöln früher den ersten und bedeutendsten Import dieser Artikel hatte. Hoffentlich tritt die schon lange vergeblich erwartete endgültige Regelung dieses unhaltbaren Zustandes bald ein.

Digitized by Google

Frankfurt a. O. Max Schmelz eröffnete Bischofstrasse eine Konditorei und Café. (K.)

Halle a. S. Otto Taatz hat die Geiststrasse 20 befindliche Konditorei übernommen. (K.)

Oelsnitz (Vogtld.) Die Herren Gebrüder Helbig und Baumeister Eisel errichten hier ein grosses Etablissement und beabsichtigen darin zum 1. Juli eine grosse Konditorei zu eröffnen. (K.)

Wilhelmshöhe. Herr Schultheiss, der frühere langjährige Wirt der »Chocoladenfabrik«, jetzt »Falkenkrüger Hof«, hat die »Konditorei Barner« zu Wilhelmshöhe gekauft und wird am 1. Mai d. J. das Geschäft wieder in Betrieb setzen. (K.)

Hannover. Wilhelm Giesecke eröffnete Blumenstrasse 7 eine Konditorei und Café. (K.)

Oranienburg (Brdbg.). Fritz Kurzmantel eröffnete Bernauerstrasse 56 eine Konditorei und Café. (K.)

Augsburg. K. Schmidt hat die Konditorei mit Café von Albert Lang, Hoflieferant Sr. K. Hoheit des Prinzen Ludwig von Bayern, übernommen und führt dieselbe unter der Firma Albert Lang, k. b. Hoflieferant Nachfolger K. Schmid weiter. (K.)

Bielefeld. Herr Konditor Buchheister, Otto Riggeberg Nachfolger, hier, Obernstrasse, lässt sein bisher bewohntes Haus abbrechen, um an der Stelle einen vierstöckigen komfortablen Neubau errichten zu lassen. (K.)

Leipzig-Reudnitz. Wilhelmine Wildrich eröffnete Täubchenweg 81 eine Bäckerei- und Conditoreifiliale. (K.)

Offenbach a. M. Die Firma H. Philipp & Zöll, Offenbacher Brot- und Zwiebackfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Homburg v. d. Höhe. Die Zwiebackfabrik von Gustav Arrabin hier ist in den Besitz von Alfred Rousselet übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Böhmisch-Leipa. Ueber das Vermögen des Franz Kanapas, Zuckerbäckerei hier, ist das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursforderungen sind bis 9. Mai cr. anzumelden. (K.)

Saarbrücken. Geschw. Reul eröffneten Helmuthstrasse 71 ein Spezial-Kaffee-Geschäft. (K.)

Berlin. Am 9. April feierte die Firma Gebr. Thiele, Biskuits, Leipzigerstrasse 34, ihr 40jähriges Bestehen. Der Inhaber der Firma, Herr Ernst Thiele, hat das Geschäft vom ersten Tage an selbst geleitet. (K.)

Leipzig-Reudnitz. Emma Haas eröffnete Täubchenweg 81 ein Chocoladengeschäft. (K.)

Breslau. Herrn Erich Püschel wurde für die Firma Oswald Püschel, Chocoladenfabrik hier, N. Graupenstrasse 12, Prokura erteilt. (K.)

Bremen. Zwecks Fabrikation und Verkauf von Zuckerwaren und verwandter Artikel sowie Uebernahme von Vertretungen bezw. Agenturen hat sich hier mit einem Grundkapital von 20000 Mark die Firma F. H. Brand & Co., G. m. b. H. gebildet. Geschäftsführer sind die Kaufleute August Heinrich Hugo Lies und Anton Cohn. (K.)

Mannheim. Die Firma Walter Kohl, Tee- und Vanille-Import-Geschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Thorn. An Stelle der ausgeschiedenen Gesellschafter verwitwete Frau Henriette Thomas, geb. Glogau, und Kaufmann Richard Thomas ist der Kaufmann Bruno Thomas als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Hermann Thomas, Honigkuchen-Fabrik hier, eingetreten. (K.)

Konstanz. Die Firma Heinrich Reuthers Chocoladenhaus hier, hat in Freiburg i. Br. eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Bautzen. Emil Stiller hat die von Herrn Johannes Hebold innegehabte Konditorei mit Café, äussere Lauenstrasse 38, übernommen. (K.)

Société anonyme des Chocolats au lait F. L. Gailler, Broc (Kt. Freiburg). Der Verwaltungsrat schlägt der am 11. d. M. abzuhaltenden Generalversammlung eine Dividende von 15 Prozent auf das 1 Mill. Fr. betragende Aktienkapital vor. (K.)

Lübeck. Die altrenommierte Chocoladen-, Zuckerwaren- und Marzipanfabrik von Peters & Rehmann, Dankwartsgr. 24, deren seitheriger Inhaber E. F. H. Peters leider aus Gesundheitsrücksichten gezwungen ist, von dem von ihm seit über 25 Jahren erfolgreich geführten Geschäft zurückzutreten, ist in den Besitz von Wilh. Nupnau und Ludw. Rohloff übergegangen. Letzterer war bereits seit längeren Jahren bei der Firma tätig. (K.)

Plauen i. V. Max Geigenmüller eröffnete Hoferstrasse 25 das »Café Geigenmüller«. (K.)

Stettin. Die Pommersche Provinzial-Zuckersiederei verteilt eine Dividende von 22½ Prozent, welche sofort zur Auszahlung gelangt. (K.)

Hamburg. Herr Carl Krämer eröffnete in St. Georg, Langereihe 93 bis 95, eine Konditorei, verbunden mit Café und Bier-Ausschank. (K.)

Société anonyme de la fabrique de Chocolat Amédée Kohler et fils, Lausanne. Für 1903 beantragt der Verwaltungsrat laut N. Zürch. Ztg. die Ausrichtung einer Dividende von 6 Prozent wie im Vorjahre. (K.)

Marienburg (Nogat). Felix Assmann eröffnete Niedere Lauben 18 ein feines Konfituren-Geschäft, verbunden mit eigener Fabrikation. (K.)

Nordhausen. Otto Keil hat die Konditorei des Herrn Traumann übernommen. (K.)

Aus Magdeburg. Der Kaufmann Sally Feltenberg aus Berlin, geboren 1877, vertrieb Chocoladenautomaten für die Firma Michael Haase daselbst und nahm im November 1903 hier sechs Bestellungen entgegen, verschwieg den Bestellern aber, als sie die Scheine unterschrieben, die darin festgelegten Bedingungen, wonach sie sich verpflichteten, von der Firma in den nächsten zwei Jahren eine bestimmte Anzahl Chocoladentafeln zu entnehmen. An Provision bezog Feltenberg für jeden einzelnen Automaten 10 Mk. Wenn die Besteller hinterher die Abnahme der Chocoladentafeln, die monatlich 200 Stück zu 16 Mk. betrugen, verweigerten, weil sie in ihren Geschäften einen derartigen Umsatz nicht erzielen konnten, wurden sie von der Firma verklagt. Die Kammer erachtete auf Grund der Verhandlung nur fünf Betrugsfälle für erwiesen und erkannte mit Rücksicht auf das gemeingefährliche Treiben des Angeklagten auf zusätzlich zwei Jahre Gefängnis.

Digitized by Google

Biebrich (b. Kr. Wiesbaden). Peter Paulus eröffnete am Kaiserplatz eine Konditorei nebst Café. (K.)

Swinemünde (Pom.) Die Strandkonditorei ist dem Vernehmen nach in den Besitz eines Herrn Carl Gründler aus Berlin übergegangen. (K.)

Leipzig-Reudnitz. Carl Hübner eröffnete Wittstockstr. 8 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Der Cacaomarkt in Guayaquil in den Monaten November und Dezember 1903, sowie Januar 1904. Nachdem bis zum Oktober die Ankünfte von Arriba-Cacao, wie bereits in Nummer 4 der diesjährigen »Nachrichten« mitgeteilt wurde, stetig im Abnehmen begriffen waren, begannen sie im November wieder zu steigen. In der ersten und zweiten Hälfte dieses Monats kamen 255212 span. lbs. und 320800 lbs. gegen 580329 lbs. und 470715 lbs. in den gleichen Zeitabschnitten des Vorjahres an. Nachfrage nach diesem Produkt war allerdings so gut wie garnicht vorhanden, da es an Ordres von Europa nach Nordamerika fehlte, weshalb auch für den span. Ztr. von 46 kg nur s/21,00 bis s/21,50 bezahlt wurden. Die Balao- und Machala-Ankünfte nahmen dagegen sehr ab, und zwar kam von diesen Orten ganz bedeutend weniger wie in der gleichen Periode des Vorjahres. Die erste Hälfte November 1903 (und 1902) lieferte: Balao 199946 lbs (448079), Machala 204704 lbs. (232208); die zweite Hälfte November: Balao 190400 lbs. (327875), Machala 195100 lbs. (291983). Bezahlt wurde für diese Qualitäten s/19 bis s/19,50 pro span. Zentner.

Der Monat Dezember lieferte an Arriba-Cacao in der ersten und zweiten Hälfte 762300 lbs. und 1401200 lbs. gegen 836395 lbs. und 1284617 lbs. Der Preis für dieses Produkt blieb bis Ende Dezember auf s 21,00 stehen, zu welcher Zeit schon grössere Posten der Cosecha de navidad hereinkamen, welche in einigen Distrikten sehr gut ausgefallen sein sollte und für die auch schon bis s/21,50 bezahlt wurde.

An Machala- und Balao-Cacao gingen in der ersten Hälfte Dezember 1903 (und 1902) ein: Machala 187300 lbs. (220927) und Balao 168600 lbs. (101887) und in der zweiten Hälfte Dezember Machala 205600 lbs. (210723), Balao 92500 lbs. (201762). Der Preis war unverändert s/19,00 bis s/19,50.

Die Ankünfte von Arriba-Cacao in der ersten Hälfte Januar 1904 waren recht zufriedenstellend; es wurden 1454700 lbs. gegen 1004139 lbs. in derselben Zeit des Vorjahres an den Markt gebracht. Es hatte jedoch den Anschein, als ob die europäischen Käufer infolge der grossen Ankünfte der Cosecha de navidad zurückhaltend geworden wären, denn der offizielle Preis von Arriba wurde von s/21,00 auf s/20,00 herabgesetzt. Allerdings änderte sich der Markt gleich nach der Mitte des Monats, als die Ankünfte wieder abnahmen und anderseits mehr Interesse für dieselben vorhanden war. Es wurde dann auch der offizielle Marktpreis wieder auf s/21,00 erhöht. Da offenbar viele Exporteure in blanco verkauft hatten und sich decken mussten, verkehrte der Markt in den letzten Tagen des Monats in recht lebhafter Stimmung, und es wurden bis zu s/22,90 für den span. Zentner von 46 kg bezahlt.

Die Ankünfte von Arriba-Cacao beliefen sich in der zweiten Hälfte des Januar auf 1293200 lbs. gegen 1446430 lbs. in der gleichen Zeit des Vorjahres. Die Aussichten für die Haupternte dieses Produktes sind vorläufig gut.

Die Ankünfte der Qualitäten Balao und Machala stellten sich in der ersten Hälfte Januar 1904 (und 1903) für Balao auf 255000 lbs. (165778), für Machala auf 98000 lbs. (66876); und in der zweiten Hälfte Januar für Balao auf 260000 lbs. (222852), für Machala auf 78900 lbs. (71664). Bezahlt wurde für diese Produkte s/19,00 bis s/19,50 für den span. Zentner.

(Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil vom 15. Februar d. Js.)

Die **Insel Mauritius** hat im Jahre
1901: 3,353 Kilo Vanille im Werte von 149000 Rupien
1902: 4,787 » » » » » 137000 » »
ausgeführt.

Verwendung von Kupfer bei Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln. O.-L.-G. Dresden. Ein Händler war des Vergehens gegen das Reichsgesetz vom 5. Juli 1887 über die Verwendung von Kupfer bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen für schuldig befunden worden; er hatte jedoch gegen das Urteil des Berufungsgerichts Revision eingelegt und dabei gerügt 1: § 1 des genannten Gesetzes sei insofern verletzt worden, als das Urteil von der Auffassung ausgehe, dass dieses Gesetz die Verwendung kupferhaltiger Farben schlechterdings verbiete, während sie nur dann verboten sei, wenn sie in einem die menschliche Gesundheit gefährdenden Masse erfolge; 2. hätte der Angeklagte das ihm schuld gegebene Verkaufen und Feilhalten nicht selbst besorgt, er hätte daher nicht als Mittäter verurteilt werden dürfen. Das Oberlandesgericht hat diese Rüge für unbeachtlich gefunden. In dem dazu erlassenen Urteile sagt es: Die letztere der Rügen stehe mit den tatsächlichen Feststellungen in Widerspruch. Danach habe der Angeklagte seine Angestellten zum Feilhalten und Verkaufen der in Frage kommenden Waren angewiesen, er sei daher für das Feilhalten und Verkaufen mit Recht verantwortlich gemacht worden. Was die erste Rüge anlangt, so sei das Oberlandesgericht der Auffassung des Berufungsgerichts beigetreten. Im allgemeinen werde allerdings vom Gesetz vorausgesetzt, dass die Verwendung von Farben zur Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen nur dann verboten sein solle, wenn sie in einer Menge erfolge, in der die Farben geeignet erscheinen, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Allein gerade Kupfer sei neben einer Anzahl anderer Stoffe im Absatz 2 des bezeichneten § 1 von der allgemeinen Regel ausgenommen und schlechthin als gesundheitsschädlich bezeichnet. Sollten im einzelnen Falle so geringe Mengen von Kupfer verwendet worden sein, dass für ihn die offenbar im Gesetze vertretene Annahme der absoluten Gesundheitsschädlichkeit der Verwendung von Kupfer nicht mehr als zutreffend anzuerkennen sein würde, so lasse sich doch nach dem Wortlaut des Gesetzes auch für einen derartigen Fall nur davon ausgehen, dass jede Verwendung von Kupfer ausgeschlossen sein und jeder Verstoss gegen das Verbot der Verwendung von Kupfer der Strafbestimmung unterstellt werden solle. Es könne daher dahingestellt bleiben, ob überhaupt die Gesundheitsunschädlichkeit der Verwendung von Kupfer sich selbst bei reichlichem Genusse des gefärbten Nahrungs- oder Genussmittels und durch einen auch sonst aussergewöhnlich der Gefahr ausgesetzten Menschen feststellen lasse. (Leipz. N. N.)

Ananas in Cochinchina. In einigen Gegenden Cochinchinas, besonders im Osten, werden Ananas mit Erfolg angebaut. Es werden hier drei Varietäten unterschieden: gelb, grün und rot, von denen die letzte als beste gilt. Die Pflanze verdient nicht allein ihrer Frucht wegen kultiviert zu werden, sondern auch wegen der Faser, welche aus den Blättern gewonnen werden kann. Die Ananasfaser ist sehr fein und seidig und soll zur Fabrikation von feinen Stoffen, unter anderem von Pina, einem Stoff, welcher auch Seide enthält, verwendet werden können. Augenblicklich sind hier schon etwa 4000 ha unter dieser Kultur.

Digitized by Google

Aus der »Breslauer Zeitung«:

In der Cacaostube. Waren Sie schon einmal dort? Nicht? Dann hin! Widerstehen wir keine Minute lang dem Drange der Wissenschaft und des Pflichtgefühls! Mein Mann würde sagen, die Neugier treibe uns hin. Wir nennen es edle Wissbegierde. Und Pflicht! Für die Breslauer Damenwelt hat van Houten die modernste und originellste aller Kneipen — die Kakaokneipe — gegründet. Er soll sich in uns Damen nicht getäuscht haben. Der Weg ist kurz. Schon sind wir am Ziele. Hier in der Junkernstrasse, in dem Hause, in dem Gerstel früher war. Von aussen sieht das Ding ganz patent und verlockend aus. Schöne, hohe und breite Fenster; das eine mit crêmefarbenen, durchbrochenen Stores, das andere mit schwerer, schilfgrüner .... Verzeihen Sie, dass ich Sie unterbreche: es sitzen ja lauter Herren drinnen! In der Zeitung stand doch .... Wahrhaftig, lauter Herren! Ueberall, wo's was neues zu trinken giebt, sind die Herren zuerst an der Quelle, auch wenn sich's um ein Getränk handelt, das die Natur für uns Damen bestimmt hat.... Einerlei! Nur keine Männerscheu vorgeschützt! Die Frühlingsluft zehrt, und van Houtens Cacao nährt — und auch das starke Geschlecht muss sich stärken. Also hinein! ... Von schwarzgekleideten Heben wird uns freundliches Willkommen zugenickt. Sie würden aussehen wie junge Weltverneinerinnen, wenn nicht die koketten, weissen Latzschürzchen wären. Allerliebst! In einer lauschigen Ecke lassen wir uns nieder. Bevor wir einen Augenblick Zeit finden, die geräumigen Lokalitäten flüchtig zu mustern, steht eine der Heben zu unseren Diensten. „Zwei Tassen Cacao?" „Ja, bitte!" „Mit Schlagsahne?" „Ja bitte!" „Auch Gebäck?" „Ja bitte!" „Vielleicht Waffeln?" „Ja, bitte!" „Oder Apfelkuchen?" „Ja ...!" „Also keine Waffeln?" „Nein, lieber Apfelkuchen ..." So, da wären wir versorgt! Und da liegt auch die Mappe. Wirklich recht hübsch hier! Wenn's nur nicht so neu röche — so nach Farbe, Firnis und Lack! Die Maler müssen zu spät fertig geworden sein. Aber das giebt sich schnell. In zwei — drei Tagen ist der scharfe Ozonduft der Neuheit verschwunden. Wirklich sehr nett hier! Drei schmucke, fein ausgestattete Räume. Schöne Bilder mit holländischen Motiven in lichten Rahmen heben sich vorteilhaft ab von der dunkler gehaltenen Wandbekleidung. Vom andern Zimmer herüber grüsst die schöne Königin der Niederlande. Zu eingehender Betrachtung der Räume und ihrer Ausstattung kommt man nicht, wenn die Mappe daliegt. Sie nimmt fast alles Interesse für sich in Anspruch. Doch wir finden noch Zeit, festzustellen, dass wir nicht die einzigen Damen in der Cacaokneipe sind. Wir brauchen uns also nicht zu genieren. Freilich ist unser Geschlecht beträchtlich in der Minderheit. Die Damenwelt sondiert erst, bevor sie sich auf ein neues Lokal einlässt. Aller Voraussicht nach wird die Cacaokneipe bestehen, obgleich sie ein paar Eigenschaften besitzt, die dem Gros der Breslauer Weiblichkeit nicht recht zusagen. Erstens werden die niedlichen Apfelkuchenstücke und die „Splitter", trotz ihres delikaten Geschmacks, von vielen Damen als gar zu niedlich befunden werden, und zweitens — sprechen wir's offen aus! — giebt es eine Sorte Damen, die sich gestört fühlt durch die Geldtasche am Gurt des bedienenden Fräuleins. Das ist ein Vorurteil, allein es liegt dieser Sorte so im Blut! Sie zahlt lieber an der Kasse, wie sie es in der Konditorei gewöhnt ist. Sie wird es rasch überwinden, denn es sitzt sich hübsch in der traulichen Stube an den Tischchen mit der leuchtenden Marmorplatte, und der heisse Trank, der uns in schönen, tulpenartig geformten Tassen dargereicht wird, ist dem Gaumen und dem inneren Menschen eine Wohltat.... Ueber die Mappe hinweg konstatieren wir ein reges Kommen und Gehen. Aeltere Herren schreiten über die mit einem dicken roten Teppich bedeckte Estrade hinauf zum Oberzimmer. Wahrscheinlich beabsichtigen sie zum Spiel der Könige zu schreiten — nicht etwa der vier Könige mit den vier Wenzeln, sondern zum Schachspiel. Sie sehen ganz darnach aus. Und je länger wir sitzen, desto mehr werden wir inne, dass die Damen bereits tüchtig sondieren. Damen mit Paketen kommen, halten forschend Umschau, probieren den heissen Trank und schlecken Schlagsahne. Andere Damen — Konditoreitypen — finden sich ein. Sie scheinen tiefsinnige Hintergedanken zu haben. Wie wär's, wenn sie hier ihren kleinen Nachmittagszirkel einrichteten? Vielleicht am Fenster? Man sieht — man wird gesehen. Sie werden sich's überlegen. Es gefällt ihnen offenbar. Der Teekessel — pardon! Wasserkessel summt. Delft natürlich. Es ist so behaglich und so stilvoll. Alles ist holländisch, alles charakteristisch. Ueberall waltet die sprichwörtlich gewordene holländische Sauberkeit, und ein würziger Duft umschmeichelt uns und erzählt uns von fernen Urwäldern und märchenhaften Gärten, in denen der Wunderbaum gedeiht, der uns die mandelartigen Bohnen spendet, aus denen wir die köstliche Cacao tabulata gewinnen. ....

Die Chocoladefabrik von Jordan & Timäus in Bodenbach lässt gegenwärtig zur Erweiterung ihrer Anlage einen Zubau an das Fabriksgebäude aufführen.

Schlechter Geschäftsgang war die Veranlassung zu einem Selbstmorde, den die Inhaberin eines Konfitürengeschäfts Fräulein Minna K. verübte. Seit fünf Jahren betrieb sie ihr Geschäft in der Bellealliancestrasse. Sie lebte über ihre Verhältnisse hinaus, daher war sie im November vorigen Jahres gezwungen, ihr gutgehendes Geschäft für 7000 Mk. zu verkaufen. Nachdem sie dann eine Zeitlang ohne Beschäftigung gelebt hatte, richtete sie sich vor sechs Wochen einen Laden in der Friedrichstrasse ein. Indessen erfüllten sich ihre Erwartungen nicht, und es ging schnell abwärts. Die Lieferanten mussten klagen und stellten ihre Warensendungen ein; der Hauswirt erhielt keine Miete, und so kam es zur Exmission. Als der Möbelwagen eben vorgefahren war, um die letzten, nicht pfändbaren Habseligkeiten der Dame aufzuladen, ertönte aus dem an den Laden grenzenden Hinterzimmer ein Schuss: Fräulein K. hatte durch einen Schuss in die Schläfe ihrem Leben ein Ende gemacht.

Reunion. Die Insel wurde von einem verheerenden Wirbelsturm gänzlich verwüstet. Die Hauptstadt St. Denis ist völlig zerstört; alle öffentlichen Gebäude sind eingestürzt. Es herrscht Hungersnot. Der Schaden wird auf 20 Millionen Franks geschätzt. Mehr als 100 Personen sollen der Katastrophe zum Opfer gefallen sein. Reunion ist eine der grössten zuckererzeugenden französischen Kolonien und führte in 1903 42428 t, 1902 27421 t und 1901 32868 t Zucker nach Frankreich aus. Auch die Vanilleimporteure sprechen von einer Ernteschmälerung und raten auch, bei den heutigen Preisen zu decken.

Konkurse.

Leipzig. Ueber das Vermögen der Ida Emma Hergesell, geb. Edler in L. Sellerhausen, Jacobstr. 4, früheren Inhaberin eines Bäckereigeschäfts in Schönefeld, Gartenstr. 25, ist heute, am 8. April 1904, vormittags $^3/_4$10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Rechtsanwalt Donat in Leipzig. Wahltermin am 30. April 1904, vormittags 11 Uhr. Anmeldefrist bis zum 14. Mai. Prüfungstermin am

Digitized by Google

27. Mai 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 7. Mai 1904.

Neckarsulm. Ueber das Vermögen des August Auerbach, Bäckers und Wirts in Neckarsulm, ist am 6. April 1904, vormittags 10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet, der offene Arrest erlassen, die Anzeigepflicht des § 119 Konk.-Ordg. und die Anmeldefrist auf 30. April 1904, der Wahltermin und Prüfungstermin auf Mittwoch, den 11. Mai 1904, nachmittags 3 Uhr, anberaumt worden. Konkursverwalter ist Notariatsverweser Güthlen in Neckarsulm.

Kitzingen. Durch Beschluss des Kgl. Amtsgerichts Kitzingen vom 8. April 1904 wurde das Konkursverfahren über das Vermögen der Konditorseheleute Lorenz und Maria Schraudt von Kitzingen nach Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben.

Kitzingen, 9. April 1904.

Oppeln. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl Otremba zu Oppeln-Sakrau ist am 9. April d. J., nachmittags 4½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter ist der Kaufmann Mehl in Oppeln. Offener Arrest mit Anzeigefrist und Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis zum 11. Mai 1904. Erste Gläubigerversammlung am 3. Mai 1904, vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 7. April 1904, vormittags 9 Uhr, Zimmer 4.

Lübeck. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Karl Klaus Theodor Schunck in Travemünde wird, nachdem der Zwangsvergleich vom 14. Dezember 1903 rechtskräftig bestätigt ist und der Verwalter Schlussrechnung gelegt hat, hiermit aufgehoben.

Lübeck, den 2. April 1904.

Handelsregister.

Halle, Saale. Im Handelsregister Abteilung A sine heute unter Nr. 1673 die Firma: »Chocoladenhaus Karl Koepke« mit dem Sitze zu Halle a. S und als deren Inhaber der Kaufmann Karl Koepke daselbst eingetragen.

Langenburg. Kgl. Württ. Amtsgericht Lauenburg. In das Handelsregister, Abt. für Gesellschaftsfirmen, Bd. B. Bl. 45 ff., wurde heute unter Nr. 38 bei der Firma Hohenlohesche Nährmittelfabrik, Aktiengesellschaft in Gerabronn, eingetragen: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 14. Dezember 1903 wurden die Statuten wie folgt geändert: § 2, betreffend den Gegenstand des Unternehmens, erhielt folgenden Zusatz: Zur Erreichung ihrer Zwecke ist die Gesellschaft befugt, mit gleichartigen oder ähnlichen Gesellschaften Verträge über Betriebsgemeinschaft und — oder Gewinnverteilung abzuschliessen. Solche Verträge bedürfen eines übereinstimmenden Beschlusses des Aufsichtsrats und Vorstandes.

Den 30. März 1904.

Stadtilm. Im hiesigen Handelsregister ist unterm heutigen Tage folgende Firma mit den dabei genannten Inhabern eingetragen worden:

Unter Nr. 81: Richard Brömel, Bäckerei und Konditorei Stadtilm, Inhaber: Bäckermeister und Konditor Richard Brömel daselbst.

Stadtilm, den 30. März 1904.

Augsburg. »Bäckermühle in Augsburg, eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht.«

Das Vorstandsmitglied Christian Honold ist am 15. März 1904 gestorben; an seine Stelle trat der in der Generalversammlung vom 26. Mai 1903 als Ersatzmann gewählte Bäckermeister Narzis Scherer in Augsburg.

Magdeburg. Bei der Firma R. Mertens & Co., Nr. 981 des Registers A, ist eingetragen: Die Gesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen.

Musterregister.

In das Musterregister eingetragen:

Bonn. Nr. 608. Walther Rubens, Firma in Bonn, ein versiegeltes Paketchen, enthaltend zwei Muster von Zuckerwaren mit der Bezeichnung: »Konserve Fondant Ei mit Dotter« zum Ein Pfennig- und Zwei Pfennigverkauf, Fabriknummern 8 und 9, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre. Angemeldet am 14. März 1904, nachmittags 4 Uhr.

Hamburg. Nr. 2297. Firma: P. W. Gaedke in Hamburg, ein offenes Paket, enthaltend ein Muster einer Biskuitdose genannt »Ernteeimer«, Muster für plastische Erzeugnisse. Fabriknummer: 7012, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. März 1904, nachmittags 2 Uhr.

Amtsgericht Hamburg. Abt. f. d. Handelsregister.

Aachen. Nr. 1117. Firma Aachener Printen- und Dampfchocoladen-Fabrik Henry Lambertz in Aachen, Umschlag mit 29 Mustern für Printenformen, ein Muster für Honigkuchenumhüllungen, ein Muster für Feuchtkuchenumhüllungen und zwei Mustern für Chocoladenumhüllungen, versiegelt, Flächenmuster Geschäftsnummern 1—29, 30, 31, 32—33, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. März 1904, vormittags 11 Uhr 50 Minuten.

München. Bei Nr. 1165. Firma Franz Kathreiners Nachf. Gesellschaft mit beschränkter Haftung in München: hat für das unter Nr. 1165 eingetragene Muster einer Flasche, G.-Nr. 138, die Verlängerung der Schutzfrist auf weitere zwölf Jahre angemeldet

München, den 31. März 1904.

Kgl. Amtsgericht München I.

Berlin. Nr. 21 827. Fabrikant Adalbert Pavel in Berlin, ein Paket mit Abbildungen von 23 Modellen für Marzipanchocoladenkonfitüren und für Zuckerwaren, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 958, 960—971, 606—615, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 4. März 1904, vormittags 11 Uhr 26 Minuten.

Nr. 21 858. Firma Gebrüder von Streit in Berlin, ein Paket mit einem Modell für Marmeladenbecher, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 2464, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 11. März 1904, vormittags 11—12 Uhr.

Stuttgart. Kgl. Amtsgericht Stuttgart-Stadt. Nr. 2012. Vereinigte Chocolade- und Bonbonsfabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr., Gesellschaft mit beschränkter Haftung, ein Attrappenapfel, gefüllt mit Sahnegelee, Fabr.-Nr. 3237, offen, plastisches Erzeugnis, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 4. März 1904, vormittags 11 Uhr 55 Minuten.

Patent-Erteilungen.

53 f. 151 540. Verfahren zur Herstellung von Makronenmasse. Albert Oetker, Altona-Bahrenfeld. 5. 11. 01.

53 f. 151 560. Verfahren, teigweiche, stark fetthaltige Chocolade in einem Teil ihres Wassergehaltes zu befreien und gegen die Einwirkung der Luftfeuchtigkeit zu schützen. Joseph Halpaus, Breslau, Ottostr. 21. 24. 5. 03.

2 a. 151 838. Waffelmaschine mit zweiteiligen, absatzweise fortbewegten Waffelformen. George Samuel Baker, London; Vertreter: A. Rohrbach, M. Meyer u. W. Bindewald, Patent-Anwälte, Erfurt. 15. 6. 02.

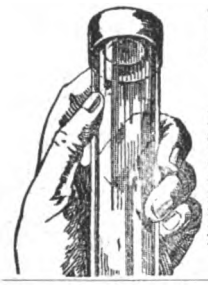
Gebrauchsmuster.

77 f. 220 351. Eierlegender Osterhase, auf einem Brett im Moos sitzend, mit Eierkorb. Hermann Pense, Schalkau. 23. 2. 04. P. 8677.

2 b. 220 884. Teig- und Backwarenschneidemaschine, mit verstellbarem, durch Exzenter bewegtem Schneidemesser und mittels Skala einstellbarem Vorschub. Richard Wittig, Ulm a. D. 13. 1. 04. W. 15 793.

Digitized by Google

Aus **Thorn.** »Bei Anwesenheit des Kronprinzen in Thorn anlässlich der Enthüllung des Denkmals Kaiser Wilhelm I. wurde der Inhaber der Honigkuchenfabrik Herrmann Thomas, Herr Oskar Thomas, vor Beginn der Enthüllungsfeierlichkeiten von dem Kronprinzen auf dem Thorner Hauptbahnhof empfangen zur Ueberreichung einer prachtvoll dekorierten Auswahl von Honigkuchen. U. a. waren auf einem grossen Kuchen die Porträts des Kaiserpaares aus Marzipan modelliert zu sehen. Der Kronprinz drückte für diese Aufmerksamkeit seine Anerkennung und seinen Dank aus«. — Wenn man dem jungen Herrn ein Paket mit Thorner Honigkuchen bei seiner Abreise an den Zug geschickt hätte, damit er seinen Geschwistern etwas hätte mitbringen können aus der Lebkuchen-Stadt, so würden wir das hübscher gefunden haben. Das ganze aber macht einen etwas aufdringlichen Eindruck.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Eine demnächst in Betrieb kommende Fabrik von

Vollmilchpulver

sucht dauernd grössere Abnehmer. Das nach patentiertem Verfahren gewonnene Produkt ist im Gegensatz zu allen bekannten Marken

geruchlos und dauernd haltbar.

Offerten sub **D. H. 501** an den Verlag des Gordian.

Reisender gesucht

von **grösserer, leistungsfähiger Cacao- und Chocoladen-Fabrik** für das **Königreich Sachsen.**

Es wird nur auf einen Herrn reflektiert, der mit der Branche bereits **vollkommen vertraut** und auch bei Grossisten gut eingeführt ist.

Gefl. Offerten mit genauen Angaben über bisherige Stellungen und Reise-Resultate, Ansprüche, Zeugnisabschriften u. s. w. unter **J. A. 1502** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Köln,** erbeten.

Drillingsmühle

System Lehmann, grösste Nummer der Preisliste, so gut wie neu, umständehalber **weit unter Einkaufspreis abzugeben.**

Reflektanten wollen anfragen unter **J. B. 1602** bei **Haasenstein & Vogler A.-G., Köln.**

Skandinavien

Vi have maanedlig 3 a 500 Kg prima Kakaosmør at afgive til billig Pris mod Kontant og modtage gjerne Bud eller Forespørgsler

Chokoladefabriken i Kolding
(Danmark).

Offerte

für **Cacao-Würfel**

gegen Cassa franco Hamburg

erbeten unter **F. 9691** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

Die Lebensmittel-Konsum-Vereine.

Verzeichnis nach Staaten und Provinzen geordnet.

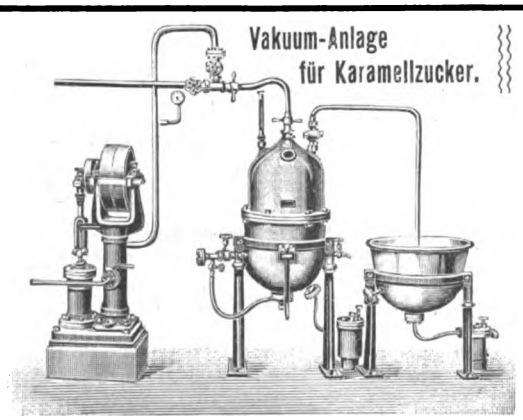
Mk. 3.50 franko Nachnahme.

Ernst Schilasky, Adressen-Verlag,
Hamm i. Westf. 10.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch
Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).



Apparate für die Zuckerwaren- und Chocoladen-Industrie.

Kompl. Anlagen für Obstverwertung.

Apparate zur Herstellung von Fruchtextrakten, Marmeladen, Syrup, Essenzen etc.

Komplete Einrichtungen zur Fabrikation alkoholfreier Getränke und naturreiner Fruchtsäfte, Mineralwasser-Apparate.

Wasser-Destillier-Apparate.

Dosenverschlussmaschinen, Autoclaven, Passiermaschinen, Dampfkochkessel u. Vakuum-Apparate in jeder Ausführung.

Carl Postranecky, Dresden-Löbtau

Apparate- und Maschinenbauanstalt, Kupferschmiede — Kesselschmiede.

Digitized by Google

Künstler-

Reklamekarten

(Serien)

Spezialität der Firma

Oehmigke & Riemschneider

Neu-Ruppin 4

Chromolithographische Kunst-Anstalt.

Stellenvermittelungs-

Bureau für **Bäcker,** Schneider, Friseure, Hotel-Personal im Auslande. Briefen ist Mk. 1.— beizufügen.

70 Cleveland Street, Euston Road, London W.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Centralblatt für die Zuckerindustrie.

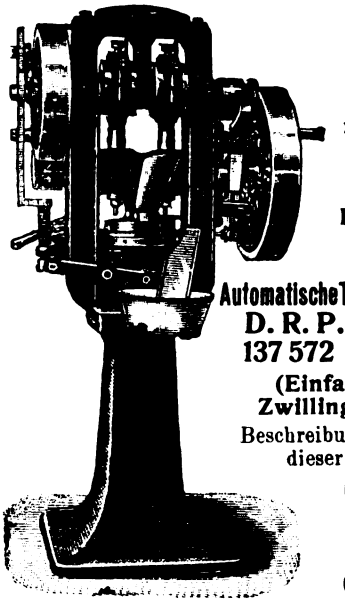
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)

Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine D. R. P. 137 572 „Ideal"

(Einfaches und Zwillingssystem).

Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft Berlin S.O.

Oranienstrasse No. 21.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München

vorm. Gebr. Obpacher

München.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 217.** Hamburg, 5. Mai 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

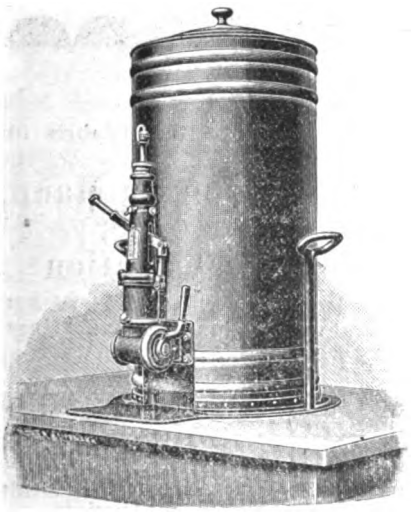
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Neuheiten in Packungen

aus Holzspan und Karton für Schokoladen-Zigarren, Kanditen und andere Zuckerwaren.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Reiner löslicher holländischer
KORFF'S CACAO
in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Cacaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Gesucht
wird für eine grosse **Biskuitfabrik im Auslande** ein
tüchtiger junger Mann,
der in allen einschlägigen Arbeiten der
Cacao-Fabrikation
bewandert ist. Offerten unter **H. W. 320** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Inhalt dieser Nummer 217:

Wann Täuschung, wann Gattungsbegriff? — Dunkle Wärmkammern. — Eine Anregung. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Wann Täuschung, wann Gattungsbegriff?

Auf dem Boden unseres Themakastens liegen seit einiger Zeit verschiedene Fragen, die brieflich beantwortet worden sind, über die aber auch gelegentlich im Gordian gesprochen werden sollte. Es handelt sich dabei darum, wann mit gewissen Warenbezeichnungen eine Täuschung vorliegen kann und wann nicht.

Wir haben den Fall gehabt, dass eine Konkurrenz der Kasseler Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co. verurteilt werden musste, weil sie, obgleich in Kassel wohnend, ein Fabrikat unter dem Namen »Kasseler Hafer-Cacao« in den Verkehr gebracht hatte und das Gericht, mit dem Gordian gleich urteilend, darin eine Täuschungsgefahr für die

Digitized by Google

Konsumenten, eine Schädigung für die erste Fabrik in Kassel sah.

Andererseits haben wir wiederholt darauf hingewiesen, dass Braunschweiger, Nürnberger, Thorner, Hallesche Lebkuchen nicht bloss in Braunschweig, Nürnberg, Thorn, Halle gebacken werden können, sondern auch in anderen Städten, ohne dass sich die in Braunschweig, Nürnberg, Thorn, Halle wohnenden Lebkuchenfabrikanten geschädigt und die Konsumenten sich getäuscht fühlen dürfen. Aehnlich so steht es mit Lübecker oder Königsberger Marzipan, Liegnitzer Bomben, Aachener Printen, Bunzlauer Kaffeekannen, Frankfurter oder Jauerschen Würsten, Limburger, Schweizer, Holländerkäse und vielen anderen Waren. In allen diesen Fällen will der Lieferant die Warenbezeichnung als Gattungsbegriff gelten lassen und will keinen Menschen schädigen oder täuschen. Anders ist es natürlich, wenn z. B. ein Berliner Lebkuchenbäcker nicht bloss die Gattung der Thorner Kuchen, sondern auch die Packung genau so wählt, wie sie z. B. von Thorner Fabriken, von Weese oder Thomas, im Verkehr gehalten wird. In solchen Fällen wird der Thorner Fabrikant mit Erfolg fordern können, dass eine ihm nachgeahmte Packung verboten wird. Denn täuschend ähnliches Imitieren der Packung hat mit dem Gattungsbegriff nichts zu tun. Der Berliner Lebkuchenbäcker, der weder seinen Kunden täuschen noch seinen Konkurrenten schädigen will, wird sich seine eigene Verpackung nach seinem eigenen Geschmack entwerfen und herstellen müssen, wird darauf seine eigene Firma anbringen, so dass jeder weiss, er bekommt einen in Berlin nach Thorner Art gebackenen Kuchen. Ganz schlimm und als Betrug schlimmster Art anzusehen ist es, wenn ein anderer die Verpackung älterer Firmen nicht bloss in Format und Farbe, sondern auch in Wort und Schrift genau nachmacht und dahinein seine eigenen Fabrikate packt. Die Gefahr ist aber so gross, dabei ertappt zu werden, dass derartige Fälle wohl kaum vorkommen.

* * *

Im Anschluss hieran möge auch noch eine andere Frage gestreift werden, über die wir auch schon vielemale geschrieben haben:*) »Nach § 10 Ziffer 1 des Nahrungsmittelgesetzes wird bestraft, wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Genussmittel nachmacht oder verfälscht«.

Aus dem Wortlaute dieses Satzes ist wiederholt die Folgerung gezogen worden, dass zwischen Verfälschungen zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr, welche nach dem Nahrungsmittelgesetze strafbar seien, und zwischen Verfälschungen ohne diesen Zweck unterschieden werden müsste, welche dieses Gesetz straflos lasse. Man hat hieraus die Begriffe einer subjektiven und objektiven Verfälschung konstruiert. Gelegentlich hat man hier auch den § 367 Nr. 7 des R. Str.-G.-B. gewissermassen mit der Funktion eines Lückenbüssers herangezogen. Es fragt sich nun, ob eine solche Differenzierung des Begriffes der Verfälschung aus sprachlichen und aus materiellen Gründen überhaupt zulässig oder auch nur erforderlich erscheint. Um einen klaren Einblick in den Begriff einer Verfälschung an sich zu erhalten, muss der sprachliche Gehalt dieses Wortes festgestellt werden.

Nach dem bekannten klassischen Handwörterbuch der deutschen Sprache von D. Sanders (1869) ergeben sich hierüber nun folgende Feststellungen:

Falsch: zum Betruge dienend;
Fälschen: durch Falsches betrügen;
Verfälschen: betrüglich falsch machen;
Betrügen: in nachteiliger Weise, übervorteilend, täuschen;
Täuschen: Schein für Wirklichkeit geben = betrügen; jemandes Vertrauen, Erwartung, Hoffnung täuschen.

Aus diesen sprachwissenschaftlichen Ableitungen ergibt sich, dass das Stammwort: falsch, allgemein den Begriff: zum Betruge dienend, in sich schliesst, während in dem Wort: betrügen, Betrug, das gleiche mit dem Begriffe: täuschen, Täuschung, der Fall ist.

Sonach umfasst sprachwissenschaftlich das Wort Verfälschung stets auch schon den Begriff der Täuschung. Eine Verfälschung ohne Täuschung kann demnach nicht bestehen. Diese sprachwissenschaftliche Entwickelung des Begriffes der Verfälschung deckt sich übrigens auch vollkommen mit jenem, der in der Auffassung des Volkes gang und gäbe ist.

Der Zusatz: »zum Zwecke der Täuschung«, in § 10 Ziffer 1 des Nahrungsmittelgesetzes ist demgemäss eigentlich als ein überflüssiger anzusehen, der nur zu der irrtümlichen Annahme geführt hat, als ob es zweierlei Gattungen von Verfälschungen geben könne.

Bevor eine Verfälschung zustande kommen kann, ist ausser einer falsch gemachten Sache und dem Fälscher noch mindestens eine Person erforderlich, in deren Hände die Sache, diese Person täuschend, übergeht.

Wenn jemand einen Wein mit Wasser

*) Das folgende entnehmen wir dem Organ der Nahrungsmittelfabrikanten.

Digitized by Google

mischt, um diese Mischung selber zu trinken, so hat er keine Verfälschung des Weines ausgeführt. Wenn er jedoch die gleiche Mischung nicht als solche, sondern als Wein an eine andere Person abgibt, so täuscht er diese über die Beschaffenheit der abgegebenen Ware. Anstatt Wein ist ein falscher Wein gemacht und in den Verkehr gebracht worden, durch dessen Erwerb der Empfänger betrogen, d. i. in nachteiliger Weise übervorteilt, getäuscht wurde und werden sollte.

Gleiches ist sinngemäss auch der Fall, wenn eine Ware keinen falsch machenden Zusatz, sondern eine Entziehung eines ihren Wert bedingenden Bestandteiles erfahren und dadurch selber falsch, d. i. verfälscht, geworden ist, sobald und soweit sie unter Verschweigung dieses Umstandes an einen anderen abgegeben, d. i. in Verkehr gebracht wird.«

Dunkle Wärmkammern.

Man schreibt uns: »Seit einigen Jahren sind die Wärmkammern in den Chocoladenfabriken wichtige Teile einer auf gute Qualitäten bedachten Fabrikation geworden. Während man sie früher nur dazu benutzte, aus Zweckmässigkeitsgründen darin die zum Einformen benutzten Massen, die zum Ueberziehen benötigten Kouvertüren warm zu halten, sind heute die Wärmkammern für die Chocoladefabrikation fast das, was für die Brauereien die Mälzerei ist. Man kann heute ruhig behaupten, eine gute Speise-Chocolade kann nur dort fabriziert werden, wo eine gute Wärmkammer zur Verfügung steht.

Man hat diese Wichtigkeit, die die Wärmkammern heute bei der Fabrikation von leicht schmelzenden Fondant-Chocoladen haben noch nicht überall erkannt, weshalb ich mir erlaube, darüber einiges im Gordian zu sagen.

Früher, als man trocknen Sackzucker mit der auf der Cacaomühle fein gemahlenen Cacaomasse vermischte und eine Masse, die man Montags früh zusammengemischt hatte, am selben Tage noch fertig walzen, einformen, staniolieren und etikettieren liess, so dass dem Kaufmann oft Dienstags schon eine Chocolade geliefert wurde, die Montags erst hergestellt worden war, da waren die Wärmkammern die Stiefkinder in der Fabrik. Niemand kümmerte sich viel um sie. Die Fabrikanten in ganz Deutschland sahen ihr Heil nur in der Zentnervergrösserung und glaubten wunder, welche Erfolge sie errungen hatten, wenn sie im neuen Jahre einige hundert Zentner Block-, Riegel-, Haushalt- oder Konsumchocolade mehr fabriziert hatten als im Jahre zuvor. Dadurch wurden die Preise immer schlechter, die Qualitäten der Chocoladen nicht minder, und alles Streben und Klagen in Verbänden und Konventionen konnte diesen ungesunden Zuständen keine Besserung bringen. Den Höhepunkt in dieser Krankheit haben die Jahre 1898/1899 gebracht, die Zeit der Konventionsgründung und Konventionsauflösung.

Besserung kam von ganz anderer Seite und hatte ganz andere Wirkungen. Die Schweiz, die bis 1897 nur für 4,5 Millionen Franks Chocolade exportierte, hat einen Aufschwung in wenigen Jahren genommen (1903 betrug die Ausfuhr schon 21 Millionen Franks, wie er nie und nirgendswo zuvor gesehen worden ist) und dieser Aufschwung hat den deutschen Fabrikanten die Augen geöffnet, die Wege gezeigt, die zur Besserung führen, ja, er hat ihnen sogar, so unlogisch das auch klingen mag, die Wege gebahnt.

Doch darüber haben Sie selber schon oft genug geschrieben, und ich stehe nicht an, einen grossen Teil des Verdienstes, dass auch die deutschen Fabrikanten zur besseren Pflege feinerer Qualitäten übergegangen sind, Ihnen zuzuschreiben. Genug, die deutschen Fabrikanten haben von ihren Schweizer Kollegen schnell und vieles gelernt, die Käufer sind verwöhnt und anspruchsvoller geworden, und sie geben heute lieber, für 1/4 Pfund feiner Chocolade 50 als nur 25 Pfg. aus; sie haben eben herausgefunden, dass die sorgfältig bearbeiteten Chocoladen einen viel grösseren Genuss bereiten als die ordinären. Früher wurden die Chocoladen zu 1.50, 2.—, 3.— Mark nicht viel anders gemacht, d. h. technisch bearbeitet, als die billigen; ja, die billigsten Sorten wurden in den letzten Jahren von den grossen Fabriken schon so fein gewalzt, so knackhart im Bruch geliefert, dass tatsächlich eine fachkundige Zunge kaum einen Unterschied zwischen einer Chocolade zu 1.20 und einer solchen zu 2 Mark herausfinden konnte. Das kam davon, dass alle Sorten nach einem Schema gemischt, gewalzt und geformt wurden.

Seit man nun die besseren Chocoladen nicht mehr aus Cacaomühlen-Cacaomasse und Sackzucker, sondern aus Cacaokernen und Fondantmasse aus Raffinade (oder für die feinsten aus Rohrzucker) macht, ist ein ganz neues Fabrikationsverfahren nötig geworden, bei dem die Wärmkammern eine grosse Rolle spielen. Man hat gefunden, dass der Geschmack der Chocoladen viel gebundener, runder wird, dass sich die in der Chocolade verbundenen Substanzen Cacao, Zucker, Cacaobutter, Gewürze viel inniger zusammen

Digitized by Google

geben, wenn man die gemischten Massen einige Wochen in der Wärmkammer stehen lässt. — Grosse Betriebe, die täglich ihre 25 bis 50 Zentner feine Speise-Chocolade fabrizieren, haben sich deshalb grosse Wärmkammern bauen lassen, aber viele haben, wie ich bestimmt weiss, den Fehler begangen, das helle Tageslicht durch die Fensterscheiben eindringen zu lassen, was ein Fehler ist. Ich habe deshalb meine Wärmkammerfenster mit braunem Glase versehen lassen, denn dunkelbraun und dunkelblau sind die zwei Glasfarben, die den Sonnenstrahlen und dem hellen Tageslichte die schädliche, ranzig machende, chemische Wirkung auf Fette benehmen. Aber ich begnüge mich damit nicht allein. Um zu verhindern, dass meine in der Wärmkammer ständig in ca. 200 stählernen Arbeitskästen stehenden Massen keinen Beigeruch aus Ausdünstungen der Arbeiter annehmen können, habe ich mir zu den Wärmkammerkästen Deckel mit Rand machen lassen, so dass alle Kästen wohl die gar machende warme Temperatur der durch Dampf auf 45—50° C geheizten Wärmkammer haben, aber die darin befindliche Chocolade gegen den Einfluss schlechter und verdorbener Raumluft geschützt ist.

Dieses beides wollte ich anregen: Die Wärmkammern müssen dunkelmachende, Lichtstrahlen brechende, dunkelbraune oder blaue Fenster bekommen und die Kästen, in denen die Chocoladen zum Durchliegen zwei, drei oder vier Wochen warm stehen, müssen Deckel haben, von Holz oder Blech. Vielleicht können Sie solche auf Ihrem Werk in Bielefeld machen lassen?«

* * *

Wir danken dem Herrn Einsender für seine Anregung, die Beachtung verdient, sowohl inbezug auf die Farbe der Fensterscheiben als auch inbezug auf die Bedeckelung der Wärmkammerkästen. Wir werden sie uns verschaffen. Dabei möchten wir auch noch auf etwas aufmerksam machen, was uns kürzlich irgendwo als unpraktisch und sogar strafbar aufgestossen ist. Wir sahen in einer Fabrik eine ganze Anzahl von Holzkisten, mit Zink ausgeschlagen, die zum Aufbewahren von Fondantmassen dienten. Zink darf für derartige Zwecke nicht verwendet werden, das Gesetz vom 25. Juni 1887 verbietet das, und alle Augenblicke kommen Verurteilungen vor. Wenn ein Bäcker seine gerissene hölzerne Backmulde mit einem Streifen Zinkblech benagelt, muss er bestraft werden, und mancher Bäcker hat schon dieses aus Fahrlässigkeit begangene Vergehen mit Strafe büssen müssen. Noch grössere Strafen aber werden den treffen, der seine hölzernen Kästen ganz mit Zinkblech ausnagelt und dahinein weiche Zuckermassen schüttet. Wir warnen also davor. R. d. G.

Eine Anregung.

Blumenfreunde in den grossen Städten, die gerne auch im Winter etwas blühendes um sich haben, die auch hin und wieder zum Gärtner gehen und als Gaben der Aufmerksamkeit Blühendes kaufen und verschenken, werden dieselbe Beobachtung gemacht haben wie ich. Unsere Handelsgärtnerei ist eine Höllengärtnerei geworden; in den Schaufenstern lachen dich die lieblichsten Blumen in allen Farben an, so dass du verführt wirst, sie zu kaufen und ins Haus zu nehmen. Auf deine Frage, wie lange blüht die Blume in ihrem Topf noch, wird dir versichert, o, die hält sich noch wochenlang, sehen Sie doch die vielen »Knospen«. — Im Hause, bei sorgfältigster Pflege, fällt eine Blüte nach der andern am zweiten, dritten Tage ab, und von den Knospen entwickelt sich nicht eine zur Blüte. Gehst du zum Gärtner, so heisst es, »haben Sie sie auch ordentlich begossen?« — oder, »Sie haben zu viel begossen!« Dass das bei der heutigen Handelsgärtnerei und dem Zwischenhandel geltende Prinzip der Treibhaustreiberei ganz allein schuld daran ist, dass keiner, der sich zwischen Herbst und Sommer eine blühende Blume kauft, daran Freude hat, das gestehen die Leute nicht ein. In der Treibhaustreiberei wird alles mit Gewalt zum Treiben gebracht zu dem einzigen Zweck, ein verkäufliches Objekt, ansehnlich für den Moment des Kaufens und Verkaufens, zu produzieren. Dass sich eine solche künstliche, in Tropenatmosphäre getriebene Blume sofort Schnupfen und Husten holt, wenn sie aus dem Treibhause heraus in den ungeheizten Blumenladen kommt, das kümmert die Inhaber dieser Höllengärtnereien wenig. Make money, das ist die Hauptsache! Ob den Käufern, die diese ja gar nicht kennen, die sich mit den Zwischenhändlern, den Inhabern der Blumenladen vernehmen mögen, alle Lust an Blumen und am Blumenkaufen verloren geht, das schmerzt sie wenig. Die meisten Blumen werden ja verschenkt, man sieht sie selber nur am Ueberreichungstage, was nachher draus wird, erfährt man selten. Und das ist die Ursache, dass dieses heutige System der Blumenproduktion und des Blumenhandels in den grossen Städten sich so lange noch hat halten können, obgleich es, moralisch betrachtet (weil es sich den Schein bezahlen

Digitized by Google

lässt, aber unbrauchbares liefert), der schlimmsten Nahrungsmittelfälschung gleichgestellt werden muss.

Was hat das mit dem Gordian und der Chocoladenindustrie zu tun? Folgendes:

Im gesellschaftlichen Leben werden zu »Geschenkzwecken« täglich tausende oder hunderttausende »Gegenstände« gebraucht. Als Zartestes — weil ohne materiellen Wert — werden Blumen gewählt; ohne Frage sind sie überall willkommen, solange man etwas ähnliches nicht hat. Unsere Industrie könnte besseren Ersatz bringen, sie könnte hübsch verpackt, künstlerisch aufgemacht, in allen Preislagen von 50 Pfg. bis 100 Mark, Gegenstände erzeugen und zum Verkauf stellen, die den Produkten der Höllengärtnerei von heute während des ganzen Winters erfolgreich gegenübertreten könnten. Wir denken an Paris und an die dort eingebürgerten Gewohnheiten, bei allen möglichen Gelegenheiten Bonbonnièren in erster Reihe, Blumen in zweiter zu schenken. Und da das, was hier von uns als rein persönliche Beobachtung beim Blumenverschenken von den meisten denkenden Menschen beklagt wird, — dass eben die geschenkten Blumen am zweiten, dritten Tage in der Asche liegen — so wird es nicht schwer sein, dieser Pariser Gewohnheit auch bei uns Bürgerrecht zu verschaffen. Die Beschenkten werden sich freuen, wenn sie statt für 10 Mark Blumen, die am zweiten Tage verdorrt sind, eine Bonbonnière im gleichen Werte bekommen, deren Inhalt einen Genuss auf einige Wochen und deren Hülle ein Erinnerungszeichen auf Jahre hinaus bilden kann.

Nur erziehen muss man die Menschen! Wer beginnt mit dieser Arbeit?

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. März zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat März 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaobohnen	3388000	1566500	1430200
Es kamen im Januar bis März aus:			
Portugal	2313200	1575800	1673900
Ecuador	1989300	1416000	1226300
Brasilien	1202000	890600	892000
Dominic. Republik	928600	536500	491800
Brit. Westindien u. s. w.	509100	454900	415800
Britisch-Westafrika	410900	442400	154000
Venezuela	373200	242100	202300
Deutsch-Westafrika	168100	148100	204300
Ceylon	115900	72800	7840
Kuba, Portorico	80400	28700	800
Niederl. Indien u. s. w.	38800	40200	158100
Grossbritannien	22400	31100	22900
Niederlande	13500	17100	170100
Columbien	6300	23900	18700
Frankreich	2800	4900	3780
Cacaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Cacaobutter	2300	1900	290
Cacaopulver aus den Niederlanden.	58100	57600	4830
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	700	800	50
Es kamen im Januar bis März aus:			
Niederlande	1300	1900	70
Schweiz	—	700	20
Chocolade	55900	38900	3420
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	105400	84300	6300
Frankreich	16400	16200	130
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	6500	7600	45
Im Januar bis März kamen aus:			
Frankreich	4700	4300	40
Schweiz	3800	9800	28
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	38600	66600	390
Im Januar bis März kamen aus:			
Grossbritannien	34800	32300	309
Frankreich	25400	24600	246
Schweiz	13300	81600	655
Mandeln, getrocknet	541600	388800	3371
Im Januar bis März kamen aus:			
Italien	1037400	857900	11896
Marocco	302300	158900	1442
Frankreich	168600	119300	928
Spanien	125300	87000	641
Vanille	1400	1000	21
Im Januar bis März kamen aus:			
Französisch-Australien	12300	8800	117
Madagaskar	12100	16700	13
Frankreich	3000	2900	45
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	6186500	5341900	3049
Im Januar bis März kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	17634000	16086500	5381
Oesterreich-Ungarn	2563300	2999300	3165
Serbien	1995400	3546300	1497
Niederlande	256100	373600	163
Italien	197500	168500	65
Belgien	150500	170200	65
Frankreich	52300	140000	336
Honig, auch künstlicher	202400	344600	127
Im Januar bis März kamen aus:			
Kuba, Portorico	239600	158300	87
Chile	161300	259300	191
Mexiko	72800	97400	36
Verein. Staaten v. Amerika	58200	123200	47

Digitized by Google

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaoschalen	67400	87600	52000
Niederlande	80000	131800	96000
Schweiz	33700	91800	40700
Cacaobutter	118400	129000	120200
Cacaopulver	22300	12000	8200
Im Januar bis März gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	5800	5400	4200
Schweden	3700	6300	3200
Cacaomasse	50800	57400	17500
Im Januar bis März gingen nach:			
Niederlande	46800	62300	24200
Oesterreich-Ungarn	44700	34700	38400
Chocolade	27900	41600	22700
Im Januar bis März empfingen:			
Grossbritannien	15800	64100	46500
Verein. Staaten von Amerika	13300	7000	10400
Chocoladensurrogate	1800	1200	600
Davon erhielten im Januar bis März:			
Oesterreich-Ungarn	2500	600	400
Russland	200	300	400
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	18500	35800	38500
Davon gingen im Januar bis März nach:			
Grossbritannien	35500	73300	83300
Britisch-Südafrika	3900	4300	3400
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	98700	99700	84800
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	41800	53200	44700
Oesterreich-Ungarn	31100	16200	12400
Niederlande	24000	16200	13400
Dänemark	23200	15200	13500
China	17800	14500	19500
Niederländ.-Indien u. s. w.	10500	15700	11900
Britisch-Malakka	5900	19200	13000
Britisch-Südafrika	4200	12800	7400
Mandeln nach Grossbritannien.	1200	4300	1400
Honig, auch künstlicher	39700	57000	22400
Im Januar bis März gingen nach:			
Freihafen Hamburg	50100	179100	21100
Niederlande	1600	1200	11900
Frankreich	100	200	200
Vanille	800	300	500
Es gingen im Januar bis März nach:			
Russland	900	500	500
Oesterreich-Ungarn	500	200	400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	8900	10800	8300
Im Januar bis März erhielten:			
Schweiz	2100	12100	1000
Grossbritannien	1200	2000	2400

Cacaomarkt.

Bericht vom 4. Mai 1904.

Immer noch wird im Cacaohandel über mangelnde Kauflust geklagt. Wir sagen, es ist gut, dass die Fabrikanten sich so gut versorgt haben, dass sie augenblicklich und hoffentlich bis zum Eintreffen neuer Frucht aus neuer Ernte nicht mit dringlichen Aufträgen aufzutreten brauchen. Es scheint uns so, als ob die grössten Konsumenten in diesem Jahr mit uns den richtigen Fühler gehabt haben und sich zu rechter Zeit, d. h. Ende Dezember, Anfang Januar, bis in den Sommer hinein gedeckt haben. Denn über einen Rückgang in der Cacaoeinfuhr darf nicht berichtet werden. Im Gegenteil. Soviel Cacao, wie in den ersten drei Monaten dieses Jahres über die deutsche Grenze gerieselt ist, ist in früheren Jahren nicht hereingekommen. Zwischen Januar und März dieses Jahres sind

8 192 400 Kilo gemeldet worden,
gegen 5 944 400 » im Jahre 1903
5 796 200 » » » 1902

Das sind meist Lieferungen aus Winterkäufen, die abgenommen und verzollt werden mussten.

Naturgemäss stopfen solche grosse Zufuhren bis auf weiteres ein Loch zu, und neue Käufe abzuschliessen liegt kein Anlass vor.

Von San Thomé kommen sehr kleine Zufuhren; in Lissabon können die Cacaoherren Fliegen fangen und Skat spielen, denn die 8199 Sack, die der April als ganze Ausfuhr geliefert hat, sind schnell verteilt. Im vorigen Jahre brachten die ersten vier Monate

Januar	36 110	Sack
Februar	30 657	»
März	23 709	»
April	10 540	»
zusammen	101 016	Sack

In diesem Jahre kamen herauf:

Januar	51 017	Sack
Februar	21 366	»
März	8 909	»
April	8 199	»
zusammen	89 491	Sack

San Thomé ist uns also in diesem Jahre, trotz der grossen Januarzahlen, fast 11 000 Sack schuldig geblieben. Aber das ist kein Grund zum Verzagen oder zum Preistreiben. Eben die recht grossen Zahlen der Haupterntezeit 1903, die immer zwischen Oktober und Januar liegt, lassen mit ziemlicher Sicherheit berechnen, dass die augenblicklich kleinen Ankünfte, die aus Nachernte und Vorernte stammen, keinesfalls maassgebend sein können für den Umfang der laufenden Jahresernte. Haben im Jahre 1903 soviel Cacaobäume getragen, dass die Plantagenbesitzer 364 767 Sack davon ernten und liefern konnten, so muss im Jahre 1904 dieselbe Anzahl von Bäumen aufs neue tragen, und wenn dann auch nicht, wie sonst üblich, eine jährliche Zunahme von 40—60 000 Sack herauskommen wird, so wird doch wesentlich weniger als im letzten Jahre auch nicht aufkommen. Der Mai bringt in der Regel das erste aus

Digitized by Google

der Sommerernte, und von da an steigen von Monat zu Monat die Anfuhren. So wird's auch in diesem Jahre werden, und da die letzten drei Monate knappe Zufuhren brachten, wird uns der Mai oder der Juni durch recht stattliche Zahlen jedenfalls überraschen. Es ist gut, dass die gute Versorgung des Konsums uns hilft, bis zu dem Termin des fleissigeren Angebotes warten zu können. —

Von Bahia liegen uns weder Zahlen noch irgend welche Nachrichten, die etwas anderes als das in Nr. 216 gesagte melden könnten, vor.

Die Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16. bis 31. April 1904 betrugen:

Westindien	11973	Sack
Westküste von Südamerika	5348	»
Lissabon	3711	»
Le Hâvre	2840	»
Amsterdam	1074	»
Bahia	1031	»
London	261	»
Afrika	165	»
New-York	136	»
Southampton	43	»
Rotterdam	15	»
Zusammen	26597	Sack

Westindien ist also wieder der grösste Lieferant in den letzten 14 Tagen gewesen. In der ersten Aprilhälfte waren daher auch schon 10 044 Sack gekommen.

Weiter berichtet man aus London:

London, 23. April 1904.

Am Dienstag, den 26. d. M., kommen in Auktion:

154 Sack Ceylon
541 » Grenada
833 » Trinidad
100 » St. Lucia
112 » Surinam
1180 » andere Provenienzen

und ferner 86 Sack Cacaopulver.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte das bedeutende Quantum von 9029 Sack Kolonienware und 707 Sack Auslandsware. Bei sehr guter Nachfrage wurden in und nach der Auktion 6859 Sack zu geregelten Preisen verkauft. Trinidad, woraus mehr als die Hälfte des angebotenen Quantums bestand, erzielte feste Preise, ausgenommen jedoch die geringeren Sorten, die 1/- billiger abgingen; von Grenada wurde alles zu 6 d bis 1/- höheren Preisen losgeschlagen; Dominica erzielte volle Werte; fremde Sorten unverändert; von Ceylon wurde ca. die Hälfte zu früheren Preisen verkauft.

Es gingen ab:

2048	Sack	Trinidad	(Angeb. 3274	Sack)	zu 55—69	Mk.
277	»	Dominica	(» 301	»)	» 49—57	»
9	»	St. Lucia	(» 13	»)	» 51—53	»
92	»	Samana	(» 175	»)	» 52	»
1024	»	Ceylon	(» 2371	»)	» 49—84	»
3024	»	Grenada			» 52—60	»
16	»	Esmeralda			» 67	»
181	»	Costa Rica			» 55—57	»
41	»	Para			» 56	»
11	»	Afrikaner			» 58	»
13	»	Demerara				
10	»	Jamaica				
19	»	Caracas	wurden zurückgezogen.			
133	»	Java				
20	»	Haiti				

Der Privatmarkt gestaltete sich wie folgt:

23 Sack Westküste Afrika
111 » Java
500 » Guayaquil
} Preise unbekannt.

zu Mk. 69—79

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der ersten April-Hälfte betrugen:

32 500 Ztr. in 1904
32 000 » » 1903
20 500 » » 1902
27 400 » » 1901
25 050 » » 1900

Die Gesamt-Ankünfte waren:

155 000 Ztr. in 1904
156 500 » » 1903
81 000 » » 1902
141 000 » » 1901
97 850 » » 1900

Die Ankünfte in London zeigten in der letzten Woche ein verhältnismässiges Mehr von ca. 400 Sack, die Abladungen dagegen übertrafen die des Vorjahres um nicht weniger als ca. 4000 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 7000 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Plus (anstatt früher Minus) von 1200 Sack aufweist.

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober war: 56932 Sack in 1904
50634 » » 1903
49542 » » 1902
34132 » » 1901
41042 » » 1900

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 7. April betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	29365	10193	25158	64716
1901—1902	45517	26369	29258	101144
1902—1903	51071	34650	57079	142800
1903—1904	43113	30449	59650	133212

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 16 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
82613	79701	33027	38548	12509	17809	67819	51596	47417
Auslandsware								
18854	21802	14581	14661	4193	5023	20592	35560	23924
101467	101503	47608	53209	16702	22832	88411	87156	71341

London, 30. April 1904.

Aus London berichtet man, dass am Dienstag, den 3. Mai, folgende Partien Cacao verauktioniert werden:

368 Sack Trinidad
370 » Ceylon
193 » Grenada
196 » Dominica
1388 » andere Provenienzen

und ferner 71 tons Cadbury Cacaoschalen
120 Sack in transito.

Die letzte Auktion brachte das kleine Angebot von 5435 Sack Kolonienware (2329 Sack Ceylon) und 276 Sack fremden Sorten. Bei guter Nachfrage wurden in und nach der Auktion 3531 Sack zu vollen bis höheren Preisen verkauft. Trinidad brachte feste Preise; von Grenada wurde das angebotene kleine Quantum zu festen und bisweilen zu 6 d höheren Werten abgestossen; Dominica war ebenfalls fest; andere westindische Sorten brachten volle Werte; andere Provenienzen waren ruhig aber fest; von Ceylon wurden zwei Drittel zu festen bis teureren Preisen verkauft. Es gingen ab:

1000	Sack	Trinidad	(Ang. 1615	Sack)	zu 60—64	Mk.
47	»	Westküste Afrika	(» 754	»)	» 51—52	»
7	»	Guayaquil	(» 57	»)	» 67	»

Digitized by Google

1800 Sack	Ceylon (Angebot 2329 Sack)	zu 52—79	Mk.
576 »	Grenada	» 56—60	»
46 »	Dominica	» 54	»
100 »	St. Lucia	» 58	»
15 »	St. Vincent	» 51—64	»
18 »	Colombia		
30 »	Caracas		
35 »	Puerto Cabello	wurden zurückgezogen.	
112 »	Surinam		
24 »	Afrika		

Nach der Auktion wurden dann noch 707 Sack Westküste Afrika verkauft, der Preis aber ist nicht bekannt geworden.

Der Privatmarkt an und für sich gestaltete sich ruhig; kleinere Transaktionen sind zu früheren Preisen gemacht worden.

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 3000 Sack, die Abladungen waren dagegen im Verhältnis zum Vorjahre um 250 Sack kleiner, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 1500 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 4500 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 17 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
88019	82351	36631	42528	12979	18802	69151	49273	48258
Auslandsware:								
20104	22769	15422	15068	4466	5079	20728	36064	23806
108123	105120	52053	57596	17445	23881	89879	85337	72064

Cacaopulver. Es wurden 86 Pack englische und holländische Cacao angeboten, aber zurückgezogen.

Aus **Port of Spain** wird unter dem 8. April über **Trinidad-Cacao** folgendes gemeldet:

Während der letzten 14 Tage liess das Wetter nichts zu wünschen übrig, und die jüngsten Nachrichten von den Pflanzungen sagen uns, dass die Pflanzer von dem Gedeihen der jungen Ernte sehr befriedigt sind. Die Ankünfte waren trotz des Osterfestes sehr bedeutend. Andererseits hielten sich die Preise unverändert infolge der guten Nachfrage besonders von Europa.

Wir notieren auch heute wieder:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12.75
Schön rot El Salvador	» 13.—
Plantacion Agua Santa	» 13.50 — 13.75

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen betrugen in den letzten beiden Wochen:

12202 Sack nach Europa gegen 5178 Sack
4164 » » Verein. Staaten » nichts im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Unser Gesamtexport stellt sich seit dem 1. Januar in den letzten Jahren wie folgt:

1904	117520	Sack,	davon	41975	Sack	nach	d.	Ver.	Staat.
1903	99202	»	»	27841	»	»	»	»	»
1902	83877	»	»	22642	»	»	»	»	»
1901	36047	»	»	18295	»	»	»	»	»
1900	71204	»	»	14891	»	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 3. Mai 1904.

Wie in Nr. 216 gemeldet, sollen heute in Amsterdam

65 000	Kilo	Van Houtens Cacaobutter
14 000	»	Dejong »
10 000	»	Mignon »

und in London

65 000	Kilo	Cadburys »

öffentlich in Auktion verkauft werden.

In Amsterdam hat die Marke Van Houten im Durchschnitt 65¼ c erzielt, also etwas mehr als im April, etwas weniger als im März. Von den Nebensorten ist nur 1 Tonne Dejong und von Mignon sind 6½ Tonnen bei 63 c verkauft worden.*) Der Rest blieb unverkauft. Man hatte allgemein ein Zurückgehen der Preise erwartet. Anscheinend aber haben für Van Houtens Butter doch grössere Aufträge vorgelegen, so dass, bei nicht allzugrossem Vorrat und Angebot, ein Preisnachlass nicht nötig geworden ist. Da die Nebensorten im April 62¾ und jetzt im Mai 63 c geholt haben, so kann dabei von einer Marktänderung nicht gesprochen werden.

In London hat Cadburys Butter bei einem Angebot von 65 000 Kilo auch eine Kleinigkeit mehr erzielt, als im April; sie ist im Durchschnitt mit 11⅞ d verkauft worden, gegen 11½—11⅝ im April, 11¾ im März und Februar.

In Deutschland wird man die durch die heutigen Auktionen bestätigte Apriltendenz weiter gelten lassen. Man wird für verzollte Butter je nach Qualität zwischen 250 bis 255 Mark pro 100 Kilo bezahlen.

*) Wir halten es für unsere Pflicht, hierbei zu bemerken, dass uns von anderer Seite gemeldet worden ist, es wäre weder von Dejongs Butter noch von der Mignon-Marke etwas in der Auktion verkauft worden. Beide Partien wären zurückgezogen worden. Und eine dritte Stelle meldet, es wären nur Kleinigkeiten davon verkauft. Als gewissenhafte Berichterstatter melden wir auch dieses; vielleicht liegt irgendwo ein Irrtum vor.

Allerlei.

Wir hören, dass sich in der ersten Maiwoche eine Anzahl deutscher Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten ein Stelldichein geben. Wer Zeit hat und den Weg nach der Uhlenhorst hinaus findet, soll uns Averhoffstrasse 5 herzlich willkommen sein; doppelt willkommen, wenn er von Neuigkeiten und Anregungen eine gute Tasche voll mitbringt.

Unsere Bureauzeit ist 9—2 und 4—7 Uhr, Sonnabends aber schliessen wir schon um 3 Uhr.

Thomé-Cacao. Vom 9. bis 16. April 1904 wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

185 500	Mk.	nach	Hamburg
34 000	»	»	Liverpool
35 500	»	»	Hâvre
31 500	»	»	New-York
13 000	»	»	Rotterdam
4 000	»	»	Genua
1 000	»	»	Madrid
zus. 304 500	Mk.		

Digitized by Google

Veredelte Vanille. Uns wird mitgeteilt, dass noch immer »veredelte« Tahiti-Vanille angeboten wird. Wir wiederholen: Von einer »Veredelung« kann dabei keine Rede sein. Die ordinäre, an Aroma arme, an unangenehmem Beigeruch reiche Tahiti-Vanille wird mit Vanillinlösung getränkt und mit »Vanillin« (von Haarmann & Reimer, Schimmel & Co. usw.) bestreut, damit sie beim Bemustern und beim Eintreffen doch etwas nach Vanille riecht und wie natürlich kristallisierte Vanille aussieht. In der Verarbeitung aber zeigt sich nachher der wahre Charakter, der der Tahiti-Vanille eigen ist und der sie zur Fabrikation gut schmeckender Chocoladen fast wertlos macht. Man weise diese »veredelten« Sorten zurück, man nehme reines Vanillin zu billigen und gute bis feine Bourbon-Vanille für die besseren Chocoladen.

V. Man befragt uns: »Unter einem gestatten wir uns, Sie um eine fachmännische Auskunft zu bitten; nämlich: Wie gross ist der Wassergehalt des Kristallsirups (Glukose) bei einer bestimmten Dichte, z. B. bei 45° Bé neu, resp. wie gross ist der Verlust beim Verkochen zu Karamelmasse. Sind da Tabellen vorhanden oder übereinstimmende Resultate aus der Praxis, oder ändert sich der Wassergehalt wesentlich mit der Sirupzusammensetzung, dessen Bestandteile doch quantitativ sehr variieren (Dextrose, Dextrin-Stärke); kurz, kann man in der Praxis mit einer annähernd richtigen und mit welcher Verlustziffer rechnen.« —

Wir holten bei einem Fachmann zur eigenen Kontrolle hierüber Auskunft ein. Diese lautete: »Auf Ihre Anfrage teilen wir Ihnen mit, dass guter 44/45° Bé Sirup bei einer Kochprobe von 102—105° R ca. 10 Proz. Gewichtsverlust beim Kochen ergibt, der dünnere 42° Sirup kocht dagegen bis zu 13 Proz. ein. Wir haben gerade in letzter Zeit mit verschiedenen Sirupfabrikaten auf die Ausgiebigkeit hin Kochversuche angestellt, und differiert die Gewichtseinbusse von 7 bis zu 13 Proz., je nach Fabrikat.

Wir kalkulieren nun schon seit langer Zeit unsere Bonbonmasse für saure Frucht-Bonbons (40 kg Zucker und 15 kg Sirup) mit einem Verlust von 1 kg = 54 kg Bonbonmasse. Eine Masse für kandierte Kristallfrüchte im Gewichte von 50 kg, Zusammensetzung halb Zucker und halb Sirup, ergibt eine fertiggekochte Bonbonmasse im Gewicht von 46½—47 kg. Die Gewichtsergebnisse sind von uns sehr häufig kontrolliert und haben sich mit ganz geringen Abweichungen immer als richtig ausgewiesen.«

Man fragt uns: Haben Sie schon »Bilz Nährsalz-Cacao« geprüft, der »Obstnährsalze enthält und daher der gesündeste und wohlschmeckendste« ist? Wir antworten: Nein, und wir haben auch kein Verlangen nach seiner Bekanntschaft. Wer »Obstnährsalze nötig hat — kein Mensch hat sie in ihrer reinen Form nötig — der soll morgens nüchtern einen oder zwei Aepfel essen, dann eine oder zwei Tassen Cacao und ein fettgeschmiertes Butterbrot dazu geniessen, dann hat er Obstnährsalze, Cacaonährsalze, Milchnährsalze so viel und so gut und so billig, wie er sie sich besser gar nicht wünschen kann. Die Reklame-Herren können uns nicht weiter interessieren; uns tun immer die »armen« Laien leid, die alles glauben, was ihnen vorgeschwatzt und »verordnet« wird, und alles für teures, viel zu teures Geld kaufen; die nicht hinter die Koulissen sehen und merken, wieviel Prozente an die namentragenden Reklame-Herren abgeführt werden müssen.

W. Wir haben schon öfter geraten, die Cacaokerne aus Caracas, Porto Cabello-Cacao, also aus solchen Sorten, die mit roter Erde überzogen sind, nach dem Rösten zu waschen. Am besten ist es, so damit zu verfahren: Man weicht die mit roter Erde überzogenen Bohnen in warmem Wasser ein, so dass Wasser übersteht; darin lässt man sie einige Stunden. Dann hat sich die rote Erde fast ganz gelöst. Man röstet dann die Bohnen, schält sie und wäscht dann die Kerne noch einmal. Im Wasser werden die Kerne tüchtig mit einer Holzspachtel durchgerührt. Dadurch fällt der Rest von Erde und Sand auf den Boden, die Kerne sind sandfrei und sauber aufbereitet, um daraus, nachdem sie wieder getrocknet worden sind, feine Chocoladen zu machen.

Ein seltenes Arbeits-Jubiläum begeht heute der Schönfelderstrasse 13 in Dresden-Neustadt wohnende Arbeiter Johann Gottfried Winkler, dem es vergönnt ist, auf eine ununterbrochene 60jährige Tätigkeit in der Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik von Jordan & Timäus zurückblicken zu dürfen.

Stärkesirup und Fondantchocoladen. Vor einiger Zeit wurde uns eine Annonce aus der Trierschen Konditorzeitung eingeschickt, die wie folgt lautet:

»**Rezepte und Verfahren**
werden preiswert abgegeben von:

1. Chocolade mit gekochtem flüssigen Zucker;
2. Chocolade mit gekochtem flüssigen Zucker und Sirupzusatz bis 12—15%, also richtige Fondantchocolade;
3. Verkauf eines Präparates zur Ersparung von Cacaobutter.

Digitized by Google

Alle drei Rezepte ermöglichen ein sehr rationelles Erzeugungsverfahren.

Geneigte Anerbieten an die Redaktion des Blattes unter Chiffre W. Z. 34.«

Dabei wurden wir befragt, ob wir es für zulässig hielten, dass eine »garantiert reine« Fondantchocolade nicht bloss aus Cacao und raffin. Zucker, sondern auch aus Cacao, raffin. Zucker und 12—15% Stärkezucker bestehe. Darauf haben wir geantwortet, dass wir in dem Zusatz von 12—15% Stärkesirup eine Verfälschung der Choclade sehen müssten. Eine andere Firma hat sich mit demselben Rezept an den Verband deutscher Chocoladefabrikanten gewendet und hat, wie sie uns mitteilt, denselben Bescheid bekommen. Fondantchocoladen müssen und können ohne Zusatz von Stärkesirup hergestellt werden; wer will, kann durch einen kleinen Zusatz von Cremor tartari den geschmeidigen Zustand des Fondants ebenso gut erhalten, wie durch Stärkesirup, so dass sich niemand ein- oder ausreden kann, dass er einen Zusatz von Stärkesirup aus technischen Gründen, um das schnelle Absterben des Fondants zu verhindern, gebraucht. Bei Anzeige oder Verfolgung würde man danach Fondantchocoladen, die Stärkezucker bei sich hätten, als verfälscht bezeichnen und die Hersteller und Verkäufer mit Strafe belegen.

Staniolvergeudung. In unserem Themakasten liegt ein Blatt Staniol, das um eine 60 Gramm schwere Tafel Chocolade gelegt war, die 70 mm breit und 150 mm lang war und 2½ Gramm wog. Ich hatte diese Tafel Chocolade in einem Laden in irgend einer Stadt für 20 Pfg. gekauft; ich wollte die Qualität kennen lernen. Die Chocolade war gut, das Staniol war aber viel zu schwer, das kostete dem Fabrikanten im Laufe des Jahres schweres Geld. Das konnte ich nicht mit ansehen. Ich schrieb ihm einen Privatbrief und fragte ihn, ob er zum Besten irgendwelcher Waisenkinder seiner Stadt 100 Mark stiften wolle, wenn ich ihm den Weg zeigte, wie er seine Fabrikationsspesen im Jahre um einige tausend Mark verringern könne. Man merkt, dass es sich um eine grössere Fabrik handelt. Die Zusage, 100 Mark an Waisenkinder abzuführen, ging prompt ein; mein Rezept ging ebenso prompt ab. Es lautet: Das Staniol, das Sie zu Ihrer Chocolade nehmen, ist im Durchschnitt viel zu dick, eine Folie, die Ihre Chocoladentafeln Nr. x von 60 Gramm Gewicht umhüllt, wiegt 2½ Gramm, hat ein Format von 185 × 195; es genügt ein Format von 170 × 170 vollkommen und dieses Blatt braucht nicht schwerer zu sein als 1½ Gramm, denn so viel wiegen Zinnfolien, die ich um die Tafeln der Fabriken A, B, C finde, und diese Stärke erfüllt vollkommen ihren Zweck. Wenn Sie Ihre sämtlichen Chocoladen nun einmal durchprüfen wollen — an einem Nachmittage werden Sie das besorgen können — dann werden Sie vielleicht finden, dass Sie auf »Verpackungs-Konto«, d. h. bei Zinnfolien im Jahre einige tausend Mark mehr, unnütz ausgeben, als notwendig ist. Wenn sich das bestätigen sollte, zahlen Sie die 100 Mark in Ihrer Stadt an Waisenkinder aus; wenn es sich nicht bestätigt, natürlich nicht.«

Man hat uns nach einiger Zeit gemeldet, die 100 Mark wären bezahlt, die Rechnung hätte gestimmt.

Damit recht viele Fabrikanten einmal einige Stunden opfern und ihre Zinnfolien in dem besprochenen Sinne nachprüfen, erzählen wir dieses Vorkommnis.

Krümelige Kouvertüre. P. fragt: »Wie kommt es, dass Kouvertüren, die aus dem Chocoladenraum vollständig fein gewalzt an den Ueberziehraum abgeliefert worden sind, während der Ueberzieharbeit krümelig werden? Es haben sich schon wiederholt in einigen Sätzen Kouvertüre, die auf einem Herd warm gehalten wurden, harte Krümel gebildet, wofür wir gar keine Erklärung haben.«

Wir antworten: Die Erklärung ist sehr einfach; Ihre Ueberziehmädchen oder -Jünglinge setzen ihre Ueberziehtöpfe oder Kästen auf den Herd, also auf eine heisse Herdplatte. Hier wird die Kouvertüre wohl flüssig gehalten, aber zugleich auch brennt sie an. Da das Fett leichter ist, als der Zucker und die fettfreien Cacaobohnenteile, so steigt das Fett nach oben, dann kommt Cacao und Zucker, und von beiden Stoffen ist der Zucker der schwerste Körper. Dieser sinkt zu Boden, trifft hier einen glühend heissen Topf- oder Kastenboden und verwandelt sich in Karamel, weil kein Wasser vorhanden ist, das die Karamelbildung aufhalten könnte. Tritt nun der Arbeiter hinzu und fängt an umzurühren, so rührt er die zu Karamel erhärteten Zuckerklümpchen nach oben und Sie haben eine krümelige Kouvertüre. Halten Sie die Kouvertüre in einem Dampf-Wärmschrank warm, so wird sie nie krümelig werden.

Aus Heilbronn wird gemeldet: Der Prozess gegen die Heilbronner Nahrungsmittelfabrik Otto & Kaiser scheint jetzt ein Nachspiel zu erhalten. Wie die »Heilbr. Ztg.« hört, ist auf Grund der Zeugenaussagen gegen die Firma C. H. Knorr Voruntersuchung wegen Nahrungsmittelfälschung eingeleitet worden.

Anscheinend handelt es sich um die von Zeugen vorgebrachte Behauptung, es wäre

Digitized by Google

einmal aus verdorbenem Hafer Kindermehl fabriziert worden. Als wir das lasen, mussten wir unwillkürlich daran denken, wie oft ein sich rächen wollender Arbeiter bei einigen Chocoladenfabrikanten wohl Anzeige erstatten könnte, dass schlechte, verdorbene, schimmelige Cacaobohnen zu Chocolade mit verarbeitet würden. Wenn diejenigen Fabrikanten, die bei der Auswahl ihrer Cacaobohnen nicht sorgsam genug sind, die sich irgend einen Preis vornehmen, zu dem sie Bohnen kaufen können, müssen und wollen und nun alles nehmen, was in ihrer »Preislage« passt, bedenken möchten, auf welchem Pulverfass sie sitzen, dann würden manche hundert Sack »beschädigten« Cacaos unverbraucht bleiben und nicht aus billigen Chocoladen und billigen Cacaos herauszuschmecken sein.

Der Krug geht auch hier so lange zu Wasser bis er bricht. Ein Ende wird dem Verarbeiten verdorbener, verschimmelter, sogenannter »beschädigter« Cacaobohnenpartien erst dann gemacht, wenn der erste Fabrikant vom Staatsanwalt beim Kragen genommen wird, und wenn nachher in allen Zeitungen gestanden hat: »Die Chocoladenfabrikanten X Y sind wegen grober Nahrungsmittelfälschung zu zwei Monaten Gefängnis und 3000 Mark Geldstrafe verurteilt worden. Der Staatsanwalt hatte ein Jahr Gefängnis und 10000 Mark Geldstrafe gefordert, weil die Angeklagten, wie durch ihre eigenen Bücher und Arbeiter bewiesen worden ist, seit vielen Jahren öfter zur Fabrikation von Chocoladen, Cacaos die allerbilligsten Partien aufgekauft haben, von denen sehr viele verschimmelt, dumpfig und verdorben waren«.

Dass ein so hereingefallener Betrieb in demselben Augenblick Konkurs anmelden muss, in dem ein solches Urteil gesprochen wird, ist klar. Dass auch die Lieferanten von »beschädigten«, verschimmelten, verdorbenen Cacaobohnen mit verurteilt werden würden, bezweifeln wir keinen Augenblick; es liegen ähnliche Fälle vor, die eine Verurteilung als sicher erscheinen lassen, und wir finden sie auch gerechtfertigt; ein Cacaobohnenhändler, der verdorbene Cacaobohnen an Chocoladenfabrikanten verkauft, macht sich mitschuldig; er weiss, dass daraus Chocoladen gemacht werden sollen.

Wir haben wiederholt auf diese Gefahr aufmerksam gemacht, nehmen den oben erwähnten Knorrschen Fall zum Anlass, noch mal davon zu reden, damit betroffene Fabrikanten, Händler sich nicht ausreden dürfen, sie hätten keine strafbare Vergehen in dem Handel oder Verarbeiten von verdorbenen Cacaobohnen gesehen. —

Bis hierher hatten wir geschrieben, als wir in den Hamburger Zeitungen eine Auktionsankündigung über 1300 Sack »beschädigte« Thomé-Cacaos lasen. Die uns vorliegenden Muster hatten wir aus ca. 15 Sack gezogen. Sie zeigten eine durchweg dumpfig riechende Qualität; die Bohnen schnitten sich weich und 25—30 Prozent waren innen gelb und grau verschimmelt. In der Auktion selbst sind 5 Pfg. fürs Pfund geboten. Dazu durfte der Makler sie nicht verkaufen. Er hatte das auch anscheinend nicht nötig, da, wie allgemein vermutet wurde, schon ein geheimes Gebot bei 25 Pfg. vorlag. Wo bleibt nun diese »beschädigte« Partie?

Aus einer englischen Zeitung: Eine grosse Ehre. — Peters' Milch-Chocolade geniesst nicht nur in dem Lande ihrer Herstellung und in unserem eigenen, sondern auch in anderen europäischen Staaten einen wohlverdienten guten Ruf. In der Ausstellung für die Kinderwelt in St. Petersburg erhielt sie den grossen Preis. Die Zarin, Protektorin der Ausstellung, nahm von dem Agenten, M. Charles Bovet, einen prächtigen Chocoladenkorb in Empfang.

Königsberg i. Pr. Fritz Vollerthun eröffnete Burgstrasse 8/9 eine Konditorei und Café unter dem Namen Tragheim-Konditorei. (K.)

Leipzig. Max Haertel hat die Petersteinweg 23 gelegene Konditorei i. Fa. Zimmermann Nachf. von Herrn Otto Raffelt käuflich erworben. (K.)

Marburg. Heinrich Hormann eröffnete Biegenstrasse 2 eine Konditorei. (K.)

Einem geehrten Publikum von **Strassburg und Umgebung** die ergebene Anzeige, dass ich Schlossergasse 22 ein Kaffee-, Tee- und Chocoladenhaus eröffnet habe. — Führe die feinsten und sorgfältig zusammengesetzten Kaffee Mischungen der berühmten Kaffee-Gross-Rösterei Ferd. Fueser in Dülken und Mannheim, sowie die feinsten Chocoladen Suchards nebst Ia. Teesorten und Cacao. Machen Sie einen Versuch und überzeugen Sie sich von Qualität und Preis meiner Ware. Fritz Hartmann. — Eigenes Rabattmarken-System.

Zorbau bei Weissenfels. Otto Stockhaus eröffnete hier ein Zuckerwarengeschäft. (K.)

Für eine ununterbrochen länger als dreissigjährige Dienstleistung bei der Firma Jordan & Timäus, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik in **Dresden**, hat das Königliche Ministerium des Innern der Arbeiterin Frau Emma Philippine verw. Müller geb. Gauernack hier das tragbare Ehrenzeichen für Treue in der Arbeit verliehen. (K.)

Essen. Werner Stock hat Konditorei und Café seiner verstorbenen Mutter übernommen und führt dieselbe unter der alten Firma Ernst Stock weiter. (K.)

Hof (Bay.). Robert Schirmer hat die Konditorei und »Café Niedlich«, Bismarckstrasse 12, von Frau verw. Martha Dutzauer pachtweise übernommen. (K.)

Zürich. Der Verband Schweizer Zuckerwarenfabrikanten hat in seiner ordentlichen Generalversammluug am 13. April in Zürich einstimmig den Beitritt zum Schweizer Gewerbeverein beschlossen. (K.)

Thorn. Die Firma Thorner Honigkuchenfabrik, Hermann Thomas hier, hat die Zweigniederlassung in Danzig aufgehoben. (K.)

Cannstatt. Das Konkursverfahren über das Vermögen der Deutschen Nährmittelgesellschaft Untertürkheim, G. m. b. H. i. L., wurde nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins und Vollzug der Schlussverteilung durch Gerichtsbeschluss aufgehoben. (K.)

Digitized by Google

Dirschau. Die Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik Dirschau, A. m. b. H., hatte nach der »Elb.-Ztg.« einen besseren Absatz von Fabrikaten im ersten Viertel des laufenden Geschäftsjahres gegen dieselbe Zeit des vergangenen Jahres zu verzeichnen. In den Aufsichtsrat wurden die Herren Kaufmann Wilde-Danzig und Buchhalter Harder-Pelplin gewählt. Direktor ist Herr Wessel. (K.)

Jena. Otto Wildhagen hat das Chocolade- und Konfitüren-Spezialgeschäft von Carl Jäckel, Lübderstrasse 1, übernommen und führt dasselbe unter der Firma Carl Jäckel Nachfolger weiter. (K.)

Dessau. Die Firma Hugo Seiler, Chocolade- und Zuckerwaren-Geschäft, soll von amtswegen gelöscht werden. Etwaiger Widerspruch gegen die Eintragung dieser Löschung ist binnen vier Monaten vom 9. April cr. gerechnet, bei dem Herzogl. Anh. Amtsgerichte hier geltend zu machen. (K.)

Pulsnitz. Die Firma Georg Bubnick, Pfefferküchlerei-Geschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Hannover. Die Firma Biskuit- und Waffeln-Fabrik Hüttig & Hanft, G. m. b. H. i. L., hat sich aufgelöst. Etwaige Gläubiger der Gesellschaft werden aufgefordert, sich bei derselben zu melden. (K.)

Basel (Schweiz). Die Firma E. Odenheimer Confiserie Helvetia hier, Isteinerstrasse 114, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Braunschweig. Das Zuckerwaren-Geschäft von F. Himmler hier, Brüdernstrasse 3, ist in den Besitz von Franz Werner übergegangen, der es unter der seitherigen Firma weiterbetreibt. (K.)

Niedersedlitz bei Dresden. Die dem Herrn Friedrich Otto Böttcher für die Firma Gebrüder Jentzsch, Zuckerwarenfabrik hier, erteilte Prokura ist erloschen. (K.)

Schöneberg bei Berlin. Zwecks Fabrikation und Vertrieb von Honig, insbesondere Fortbetrieb des bisher von den Gesellschaftern Borstoff & Jaekel betriebenen Geschäfts gleicher Branche hat sich hier mit einem Grundkapital von 40 000 Mk. die Firma Vereinigte Berliner Honig-Kompagnie und Adler-Brauerei, G. m. b. H., gebildet. Geschäftsführer ist Georg Borstoff in Berlin. (K.)

Gebrüder Stollwerck Akt.-Ges., Köln (Chocoladenfabriken). Die Generalversammlung setzte die Dividende der Vorzugsaktien auf 6% (wie i. V.), die der Stammaktien auf 7½ % fest (i. V. 7 %). Dem Reservefonds werden 58 625 Mk., dem Spezialreservefonds 100 000 (wie i. V.) zugeführt, 44 892 Mk. (31 171) werden neu vorgetragen. Die Bilanz weist unter anderen folgende Ziffern auf: Grundstückskonto 2 501 716 Mk. (2 501 134). Gebäudekonto 3 288 473 Mk. (3 295 935). Inventar und Maschinen 2 329 680 Mk. (2 137 090), Beteiligungen und Wertpapiere 2 629 419 M. (2 613 867), Debitoren (I) 2 857 811 Mk., Debitoren (II) 1 973 109 Mk. (i. V. zusammen 3 112 243), Waren 2 994 852 Mk. (3 234 971), Bankguthaben u. s. w. 1 536 266 Mk. (1 700 248), Patente u. s. w. 1 Mk., Kreditoren 2 467 927 Mk. (2 310 530). — Die Aussichten für das laufende Geschäftsjahr wurden seitens der Verwaltung als günstig bezeichnet

Automat Akt.-Ges., Dresden. Der Geschäftsbericht des Unternehmens ist diesmal viel knapper gehalten als in den letzten Jahren, obwohl gerade nach der erfolgten Kapitalserhöhung von 200 000 Mk. auf 500 000 Mk. und angesichts der bereits in Aussicht genommenen weiteren Ausdehnung detailliertere Mitteilungen angebracht gewesen wären; so fehlen diesmal Angaben über die einzelnen Betriebe und Spezialisierung der Abschreibungen. In die Gewinnrechnung ist der Agio-Erlös von 28 435 Mk. eingestellt, der natürlich der Reserve zu überweisen ist; von diesem abgesehen, ergibt sich nach 46 699 Mk. Abschreibungen ein Reingewinn von 60 715 Mk., woraus 10 % Dividende auf 200 000 Mk. für das ganze und auf 300 000 Mk. für ein halbes Jahr verteilt werden (i. V. 8 % auf 200 000 Mk.). Die Anlage in Apparaten ist von 363 288 Mk. auf 573 070 Mk. angewachsen, die Aussenstände von 98 508 Mk. auf 272959 Mk., die schwebenden Schulden trotz der Kapitalserhöhung von 279 708 Mk. auf Mk. 341 753.

Aus Italien: In Italien gibt es etwa 5500 Makkaronifabriken von grösserer oder geringerer Bedeutung, die nahezu 25 000 Arbeiter beschäftigen. Die bedeutendsten Fabriken haben moderne Maschinen und Dampfkraft. Die gesamte Ausbeute dieser aufstrebenden Industrie übersteigt 215 000 Tons Makkaroni. Sowohl der Konsum im Lande als auch die Ausfuhr nehmen stetig zu. Die Makkaroniausfuhr hat sich von 7719 Tons im Jahre 1889 auf 8989 Tons im Jahre 1900 gehoben und ist dann im Jahre 1901 auf 9673, im Jahre 1902 auf 11 322 und in den ersten acht Monaten des Jahres 1903 auf 13 126 Tons weiter gestiegen. Nahezu 60 % der Ausfuhrmenge gehen nach den Vereinigten Staaten von Amerika, wofür ein durchschnittlicher Exportpreis von 3,6 Cents pro Pfund erzielt wird. Die besten Makkaroni sollen in Gragnano im Bezirke Kastellamare di Stabia angefertigt werden. Obwohl sie hier in derselben Weise und aus demselben Material wie anderswo hergestellt werden, sollen doch die Vorzüglichkeit des Wassers und die Trockenheit der Luft (die Makkaroni werden in der frischen Luft getrocknet) die bessere Qualität hervorrufen, die auch etwas höhere Preise bringt. Für die Herstellung von Makkaroni und Nudelgries führte Italien im Jahre 1903 333 790 Tons Hartweizen ein, der in regelmässigen Bezügen aus dem südlichen Russland kommt. (Nach einem Bericht des amerikanischen Generalkonsuls in Rom.)

Aus dem Tropenpflanzer:

Cacaokultur Kameruns. »Der Tropenpflanzer hebt die raschen Fortschritte der Cacaopflanzungen Kameruns hervor. Das Vorzugsgebiet in der Umgegend des Kamerunberges wird andauernd weiter mit Cacao bepflanzt. Die Zahl der im Bezirk vorhandenen Cacaobäume wird auf drei Millionen angegeben, doch bezweifelt Professor Warburg, dass mehr als zwei Millionen wirklich vorhanden sind. Die Steigerung der Produktion geht aus der nachstehenden Uebersicht über den Export während der letzten drei Jahre hervor.

1900	261 000 kg	im	Werte von	333 980 Mk.
1902	528 383 »	»	»	565 002 »
1902	648 272 »	»	»	692 693 »

Warburg ist überzeugt, dass die nächsten Jahre einen sehr bedeutenden Aufschwung bringen werden. Nach seinen Berechnungen werden die jetzt schon bestehenden Pflanzungen, falls nicht Unvorhergesehenes hinzutritt, innerhalb einer Reihe von Jahren imstande sein, mindestens zehn vom Hundert des Weltverbrauchs an Cacao zu decken.« Dazu ist zu bemerken, dass Herr Professor Warburg der kamerunischen Cacaokultur doch wohl etwas zu viel zutraut, wenn er von ihr erwartet, dass sie mit zwei Millionen Cacaobäumen den zehnten Teil des Weltverbrauches befriedigen kann. Zwei Millionen Bäume tragen im Jahre drei Millionen Kilo Bohnen. Der Weltverbrauch war 1902 rund 120, 1903 rund 130 Millionen Kilo. Der zehnte Teil davon wären also 13 Millionen Kilo Bohnen; Kamerun müsste, wenn es den zehnten Teil liefern will, neun Millionen Bäume tragbar stehen haben, erst dann könnte davon gesprochen werden, dass es den zehnten Teil des Weltverbrauches decken könne. R. d. G.

Digitized by Google

Fusion schweizerischer Chocoladefabriken. Die Generalversammlung der Akt.-Ges. Chocolat A. Kohler & fils genehmigte einstimmig die jüngst angekündigte Fusion mit der A.-G. Chocoladenfabrik Peter in Vevey. Danach wird unter dem Namen »Société Suisse de Chocolat« eine neue Gesellschaft gegründet mit einem Aktienkapital von Fr. 2½ Mill. Auf je Fr. 500 Kohler-Aktien entfällt eine solche der neuen Gesellschaft von nom. Fr. 100, daneben eine Barabfindung von Fr. 250. Weiter sind die Aktionäre berechtigt, auf 5 Kohler-Aktien eine solche der neuen Gesellschaft zu zeichnen. Die Abfindung der Kohler-Aktien entspricht nach einer auf Grund des Kurses der Veveyer Aktien jüngst aufgestellten Berechnung einem Rückzahlungspreis von etwa Fr. 885. Die Peter-Gesellschaft hat in 1902 auf ihr Aktienkapital von Fr. 1 Mill. 16 % Dividende, die Kohler-Gesellschaft für 1902/03 5 % Dividende verteilt.

Musterregister.

Berlin. Nr. 21 715. **Fabrikant Hermann Walter** in **Berlin,** 1 Umschlag mit Abbildungen von 50 Modellen für Chocoladenformen, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 1847, 1856, 1857, 1866, 1870, 1875, 1877, 1883, 1885, 1893, 1904, 1910, 1916, 1924, 1929, 1933, 1952, 1956, 1958, 1974, 1975, 2017, 2063, 2091, 2106, 2109, 2147, 2168, 2170, 2183, 2187, 2201, 2207, 2212, 2242, 2244, 2248, 2257, 2264, 2278, 2297, 2309, 2331, 2336, 2348, 2349, 2366, 2376, 2378, 2379, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 2. Februar 1904, nachmittags 12 Uhr 2 Minuten.

Zu Nr. 19 122. Das Schutzrecht der Firma **Hoffmann & Tiede** in **Berlin** ist laut Zession vom 28. Januar und 4. Februar 1904 auf die Firma »Sarotti« Chocoladen- und Cacao-Industrie Aktiengesellschaft in Berlin übertragen worden, angemeldet am 19. Februar 1904, vormittags von 10—11 Uhr.

Zu Nr. 21 150. Das Schutzrecht der Firma **Hoffmann & Tiede** in **Berlin** ist laut Zession vom 28. Januar und 4. Februar 1904 auf die Firma »Sarotti« Chocoladen- und Cacao-Industrie Aktiengesellschaft in Berlin übertragen worden, angemeldet am 19. Februar 1904, vormittags von 10—11 Uhr.

Aus Pest. Eine Deputation der Fachsektion für Kanditen- und Chocoladefabrikation des Landes-Industrievereins hat heute unter Führung Johann Heinrich Schmidts bei dem Staatssekretär im Ministerium des Innern Johann Sándor vorgesprochen, um von diesem die Zurückziehung oder doch Modifizierung derjenigen im Jahre 1874 erlassenen Ministerialverordnung zu erbitten, welche die Verwendung von Teerfarben bei der Herstellung von Kanditen und Chocolade verbietet. Die Petenten begründeten ihre Bitte damit, dass die heutige, auf hoher Stufe stehende Technik der Farbenfabrikation bereits vollkommen giftfreie Farben herstelle. Ueberdies habe die österreichische Regierung ihre analoge Verordnung schon im Jahre 1894 aufgehoben, sodass also die einschlägige ungarische Industrie gegen die österreichische stark im Nachteile sei. Staatssekretär Johann Sándor empfing die Deputation sehr freundlich und versprach, die Angelegenheit einem eingehenden Studium zu unterziehen. So weit hygienische Rücksichten es zuliessen, sei er — der Staatssekretär — gern bereit, gerechte Wünsche zu befriedigen. Auch Sektionsrat Gedeon Reiss, bei dem die Deputation später ihre Aufwartung machte, sagte eine rasche und wohlwollende Erledigung der Angelegenheit zu.

Aus Dresden: Automat Akt.-Ges., Dresden. Die Gesellschaft, die an verschiedenen deutschen Plätzen, u. a. in Berlin, ein Verkaufs- und Verleihgeschäft für automatische Apparate betreibt, erzielte im Geschäftsjahre 1903 nach Vornahme von Abschreibungen in Höhe von 46 699 Mk. (i. V. 21 217 Mk.) einen Reingewinn von 89 149 Mk. Die Dividende wird mit 10 Proz. (i. V. 8 Prp.) in Vorschlag gebracht. — Der Geschäftsbericht teilt mit, »dass sich die geschäftlichen Verhältnisse des Unternehmens derartig günstig entwickelt haben, dass voraussichtlich in kürze wieder mit einer Kapitalerhöhung zu rechnen sein wird.« Das jetzige Aktienkapital beträgt 500 000 Mk.

Aus Bern. Die Berner Chocoladefabrik Tobler & Co., A.-G., Bern. Dieses Unternehmen (volleinbezahltes Aktienkapital Franken 1 000 000) hat mit der Bankfirma Alfred Schuppisser u. Co., Zürich, namens einer Bankengruppe, bestehend aus: der Inkasso- und Effektenbank, der Bank in Baden Filiale Zürich, der Zürcher Depositenbank, den Herren Julius Bär & Cie., den Herren Gyr, Krauer & Cie. den Herren Kugler & Cie. und den Herren Schläpfer, Blankart & Co., ein 4½ prozentiges Anleihen erste Hypothek kontrahiert, welches dem Publikum zu 100,5 Proz. angeboten wird.

Aus einer Berliner Zeitung:

Appetitlicher Ceylonkaffee. Der Ceylontee macht seit einiger Zeit dem chinesischen und dem indischen Tee, grosse Konkurrenz. Der Teestrauch ist für die Insel eine Quelle des Reichtums geworden und ersetzt ihr fast vollständig die im Niedergange befindlichen Kaffeepflanzungen. Diese Pflanzungen standen lange Zeit in hoher Blüte, aber diese Prosperität war die Ursache des Ruins. Um nämlich die so gewinnbringende Kaffeekultur noch mehr zu entwickeln, trockneten die Pflanzer Sümpfe aus und machten Morastländereien urbar. Das Resultat war ein gänzlich unerwartetes: ein Schmarotzerpilz, der sich bis dahin nur in den Sumpfgegenden aufgehalten hatte, warf sich jetzt, wo ihm der Boden entzogen war, auf die Kaffeepflanzungen und vernichtete sie. Am Anfang des 19. Jahrhunderts hatte die Kaffeeausfuhr von Ceylon einen Wert von 60 Millionen Mark, während sie im Jahre 1901 auf kaum 1 Million geschätzt wurde. Man wird leicht begreifen, dass eine Industrie, die so heruntergegangen ist, sich nicht viel Mühe gibt, neue Maschinen einzuführen. So ist denn auch die Art der Kaffeegewinnung auf Ceylon sehr primitiv geblieben. Die Kaffeebohnen sind bekanntlich von einer klebrig-fleischigen Masse und von einer pergamentartigen, strohfarbigen Schale umgeben, die man in anderen Ländern mit Maschinen entfernt. In Ceylon aber leisten die Frauen, besonders die Tamulen-Frauen, diese Arbeit mit den . . . . Zähnen. Sie spucken die breiige Masse auf ein Stück Papier und auf ein anderes Stück Papier die beiden Bohnen: sie spucken sozusagen im Akkord und werden bei Tagesschluss je nach der geleisteten Arbeit bezahlt. Es gibt aber noch ein anderes Verfahren zur Entfernung der die Kaffeebohnen umgebenden Schalen, ein Verfahren, das sich nur schwer beschreiben lässt. Die Affen, Zibetkatzen und die Fledermäuse sind grosse Freunde der Früchte des Kaffeebaums; sie rauben die schönsten, um sich an der Fleischmasse zu ergötzen, aber die Bohnen kann ihr Magen nicht vertragen, und unversehrt gibt er sie wieder: mit anderen Worten: die Tiere bringen die Bohnen unverdaut wieder »an die Oeffentlichkeit«. Man trifft nun auf der Insel ganze Kinderscharen, die diesen sogenannten »Affenkaffee« sammeln und in den Handel bringen. Er wird in Ceylon sehr geschätzt, aber der geehrte Leser und die schöne Leserin können ruhig sein: die Pflanzer behalten den »Affenkaffee« für sich und verkaufen ihn nicht nach auswärts.«

Java-Cacao. Am 20. April sollten in Amsterdam 2623 Ballen Java-Cacao verkauft werden.

Digitized by Google

Berner Chocoladefabrik Tobler & Co., A.-G., Bern. Das im Jahr 1845 errichtete, 1902 in die Aktienform übergeführte Unternehmen (Grundkapital Fr. 1 Mill.) hat eine 4½ prozentige Anleihe von Fr. 600 000 aufgenommen, die von den Uebernehmern (ausschliesslich Züricher Banken und Bankiers) vom 12. bis 16. d. Mts. zur Zeichnung aufgelegt wird. Der Zeichnungspreis beträgt 100.50 Proz. Der Erlös der Anleihe, die erststellige Sicherheit geniesst, dient zur Tilgung von Hypothekenschulen (Ende 1903: Fr. 174 426) sowie zur Bestreitung noch ausstehender Rechnungen über Bauarbeiten und Maschinenlieferungen. Die vorgenommenen Erweiterungen und Neuanschaffungen ermöglichen nach dem Prospekt Verdoppelung der Produktion. Der Umsatz stieg von Fr. 224 000 in 1901 auf Fr. 904 000 in 1902/03, letzteres für 14 Monate. Der Reingewinn betrug zuletzt Fr. 61 673, woraus 5 Proz. Dividende verteilt wurden. Die Anleihe ist bis Ende 1908 unkündbar, von da ab mit sechs Monaten, muss aber spätestens 1910 zurückgezahlt werden. Der Wert der Pfänder wird mit etwa Fr. 850 000 beziffert.

Chocoladefabrik Cailler, Broc. Die Generalversammlung beschloss die Verteilung einer Dividende von 15 Proz. Es soll eine Anleihe von Fr. 1 700 000 für weitere Fabrikvergrösserungen aufgenommen, dagegen die alte 5prozentige Anleihe von Fr. 700 000 zurückgezahlt werden.

Wunderwerke der Pariser Kochkunst-Ausstellung. Zu den Triumphen der Zuckerbäckerkunst auf der jährlichen Kochkunst-Ausstellung in Paris gehört ein Eisenbahnviadukt mit einem essbaren Zug, der über eine Brücke geht, und diese Brücke spannt sich über einen See mit essbaren Schwänen. Motorwaren mit Chauffeuren und Reisenden, Luftschiffe, Paläste, Denkmäler, Mühlen, Musikinstrumente — alles ist in Zucker vertreten. Grosse Anziehungskraft übt ein Damenhut aus Nougat aus, mit Bändern, Rosen, Veilchen und Blättern aus farbigem Zucker, und ein kühner Radfahrer aus Zucker, der ein Looping the loop ausführt. In der Fleischabteilung sieht man ein Modell des russischen Kriegsschiffs Retwisan mit seinen Schornsteinen, Masten und allem Zubehör. Die Takelung ist aus Makkaroni, und in dem umgebenden Meer aus Gallerte wimmelt es von Forellen, Garneelen und ähnlichen Delikatessen.

Eine süsse Frage. Ein merkwürdiger Prozess wird in nächster Zeit das Altonaer Amtsgericht beschäftigen. Ein hiesiger Einwohner entliess am 1. April sein Dienstmädchen, das zwei Monate bei ihm in Stellung gewesen war. Nachträglich erfuhr der Dienstherr, dass das Mädchen fast jeden Morgen, wenn es Einkäufe beim Krämer machte, eine Tafel Chocolade im Werte von 10 Pfennig als Zugabe erhalten hatte. Im ganzen hat das Mädchen etwa 20 Tafeln empfangen. Der Dienstherr forderte nun das Mädchen auf, ihm zwei Mark für die Chocolade zu senden, jedoch weigerte sich das Mädchen mit dem Bemerken, sie hätte die Tafeln vom Krämer als Geschenk erhalten, was dieser auch ausdrücklich bestätigte. Darauf hat der Dienstherr nun das Mädchen auf Zahlung von zwei Mark verklagt, und zwar mit der Begründung, dass diese Chocolade-Tafeln Zugabe zu den Waren gewesen seien, die das Mädchen im Auftrage der Herrschaft bei dem Krämer eingekauft habe, die Chocolade also der Herrschaft gehöre. Der Kläger führt in seinem Klageantrage weiter aus, der Krämer hätte dem Mädchen wohl schwerlich die Chocolade geschenkt, wenn sie nicht die Einkäufe für die Herrschaft bei ihm gemacht hätte, ebenso, wie andere Geschäfte Rabattmarken oder dergleichen gäben, habe der Krämer als Zugabe Chocolade verabfolgt, die jedoch der Herrschaft gehöre. Das Mädchen sei nach Verlassen der Stellung schon zweimal bei dem Krämer gewesen, als sie zufällig die Strasse passierte, ohne etwas einzukaufen, in beiden Fällen habe sie aber keine Chocolade erhalten. Hätte also der Krämer dem Mädchen ein persönliches Geschenk machen wollen, so hätte er das unzweifelhaft in diesen beiden Fällen getan, es folge also daraus, dass die Chocolade Zugabe gewesen sei. Auf den Ausgang des Prozesses darf man gespannt sein.

Clarks Eierpulver. Marktschreierische grosse Plakate an den Säulen, auf denen sich ein bärtiger, grimmig dreinblickender Schutzmann befand, der ausrief: »Nehmen Sie sich in acht, damit Sie nur Clarks Eierpulver bekommen!« sollten das kaufende Publikum darauf hinweisen, dass ein neues und preiswertes Eierpulver zu haben sei. Der findige Fabrikant und Verkäufer war ein Kaufmann H., der dank der mächtigen Reklame auch ein gutes Geschäft machte. Auch die Polizei wurde auf die mächtigen Plakate aufmerksam, aber in wenig angenehmer Weise für den Fabrikanten. Das Pulver wurde in gelben Päckchen verkauft, die die Aufschrift trugen: »Allerbester Ersatz für Eier bei Herstellung von Mehlspeisen«. Die Polizei entnahm nun Proben des Präparates und liess diese durch den Chemiker untersuchen, der feststellte, dass dieser Eier-Ersatz aus Stärkemehl, versetzt mit doppelkohlensaurem Natron, bestand und durch einen künstlichen Farbstoff das Aussehen von getrockneten Eidottern erhielt. Darin wurde nun die Verfälschung eines Nahrungsmittels erblickt und gegen den Fabrikanten Anzeige auf Grund des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes erhoben. Das Gericht sieht in der Ankündigung des Fabrikates eine Täuschung des Publikums, das dadurch in den Glauben versetzt wird, es handle sich hier um getrocknete und pulverisierte Eidotter. Es verurteilte daher den Fabrikanten zu 300 Mk. Geldstrafe.

Der heutigen Nummer liegt eine Offerte für Kleinmotoren der Siemens-Schuckert-Werke **in Berlin** bei.

Aus Dresden. Unter dem Namen „Eiernudeln, Eiergräupchen“ und ähnlichen Bezeichnungen werden vielfach Erzeugnisse in den Handel gebracht, welche nur verschwindend wenige oder gar keine Eier enthalten und im wesentlichen aus Mehl und Wasser bestehen, aber trotzdem durch eine künstliche Auffärbung mit gelben Teerfarbstoffen den Anschein ausserordentlich gehaltreicher Ware erhalten haben. Nach dem Urteil des Königlichen Landgerichts zu Dresden vom 7. Juli 1903 ist ein derartiges Verfahren als strafbar anzusehen, da zur Herstellung eines Teiges aus Mehl und Eiern mehrere hundert Eier auf 100 Pfund Mehl erforderlich sind, und jedenfalls ein Gehalt von 75 Eiern auf 100 Pfund Mehl als unterste Grenze bezeichnet werden muss. Es sei daher darauf hingewiesen, dass Fabrikate, die weniger als 75 Eier enthalten, unter keinen Umständen als „Eiernudeln“ usw., sondern lediglich als „Nudeln“, „Gräupchen“ usw. bezeichnet werden dürfen, und dass die Wiederverkäufer daher gut tun, von ihren Lieferanten eine entsprechende Garantie zu verlangen. Ausserdem muss natürlich die Anwesenheit künstlicher Farbstoffe, durch welche der täuschende Anschein einer besseren Beschaffenheit hervorgerufen wird, sowohl bei Eiernudeln, wie bei Wassernudeln in deutlicher Weise zur Kenntnis der Käufer gebracht werden, und zwar von seiten der Fabrikanten durch entsprechende Vermerke auf den Rechnungen und Versandkisten, von den Zwischenhändlern aber durch Anbringung von Deklarationsplakaten an sichtbaren Stellen der Geschäftsräume und von diesbezüglichen Inschriften auf den Vorratsbehältern.

Digitized by Google

Zeichenschutz. Die Kathreiners Malzkaffeefabriken zu München, welche den bekannten Kneipp-Malzkaffee herstellen, bringen denselben in Packeten in Handel, und zwar in bereits abgewogener Menge. Die Verpackung dieser Pakete besteht aus einer Papierumhüllung, die mit einem blau-weissen Bindfaden verschnürt ist. Die Papierumhüllung trägt u. a. auf der Vorderseite das Bildnis des Pfarrers Kneipp mit der Unterschrift Kathreiners Kneipp-Malzkaffee. Geschützt sind für die Kathreiners Malzkaffeefabriken durch verschiedene eingetragene Warenzeichen die Worte „Kneipp, Kneipp-Malzkaffee, Kathreiners Malzkaffee und Pfarrer Kneipp". Die Firma Kaisers Kaffeegeschäft zu Viersen vertreibt ebenfalls ein Kaffee-Surrogat unter der Bezeichnung „Malzkaffee". Seit 1895 hält sie in ihren Filialen zylindrische Blechbüchsen feil, auf deren Deckel die Firma Kaisers-Kaffeegeschäft benannt ist, und auf deren Seitenfläche sich in auffällig grossen Buchstaben das Wort „Malzkaffee", und unmittelbar darauf in kleiner Schrift Pfarrer Kneipp befindet, und wiederum in grösserer Schrift der Satz „Malzkaffee ist das beste Getränk". Ausserdem benutzt die Firma Düten als Umhüllung für den von ihr verkauften Malzkaffee, die neben einer figürlichen Darstellung und auf die Firma bezüglichen Angaben das Wort Malzkaffee, aber nicht den Satz „Pfarrer Kneipp" enthält. In dieser Verpackung und Umhüllung erblickten die Kathreiners Malzkaffeefabriken zu München eine unstatthafte Nachahmung und Verletzung der geschützten Warenzeichen, und erhoben deshalb Klage mit dem Antrage, ihr bei Vermeidung einer fiskalischen Strafe zu untersagen, derartige Verpackungen in Zukunft in Verkehr zu bringen oder feil zu halten. Die Kammer für Handelssachen zu M.-Gladbach hatte die Klage abgewiesen, weil sie eine Verwechslungsgefahr der von der Klägerin und der Beklagten gewählten Bezeichnung bei Verpackung ihrer Waren nicht für vorliegend erachtete. Das hiesige Oberlandesgericht verurteilte aber die Beklagte bei Meidung einer Strafe von 1000 Mk. für jeden Fall der Zuwiderhandlung, sich der zylindrischen Blechbüchsen, auf welchen sich oberhalb der Bezeichnung „Malzkaffee" die Worte „Pfarrer Kneipp" befinden, als Verpackung von Kaffeesurrogaten, insbesondere von Malzkaffee, nicht mehr zu bedienen.

Ausschluss vom Börsenbesuche. Der im Konkurs befindliche Hamburger Kaufmann Cäsar Prediger, in Firma Cäsar Prediger & Co., wurde von der Hamburger Handelskammer wegen unlauteren Verfahrens bei Geschäften in Cacao, auf die Dauer von zwei Monaten von der Börse ausgeschlossen. Dieses Urteil ist nur pro forma gefällt worden, da ein in Konkurs befindlicher Kaufmann auf jeden Fall vom Börsenbesuch ausgeschlossen ist.

Stadtreisende. Ein Stadtreisender, welcher gegen Provision angestellt ist und ein kleines Fixum zur Deckung seiner Spesen (in vorliegendem Falle 10 Mk. pro Woche) erhält, ist nach unserer Ansicht als Agent anzusehen und kann wie dieser frei über seine Zeit verfügen. Der Prinzipal hat daher kein Recht, dem Reisenden Vorschriften zu machen, in welchem Umfange derselbe seine Zeit zum Besuche der Kunden verwenden muss.

G. 57. Bd. VII — Bl. 123 — 18. Februar 1904.

Wir lesen in einer Zeitung folgendes:

„**Amerikanische Apfelabfälle** (Scores und Skins oder Applewaste), Schalen und Kerngehäuse, welche bei Herstellung der Ringäpfel zurückbleiben, sind seit etwa 15 Jahren mehr und mehr zum Gegenstand eines lebhaften Handels mit den Vereinigten Staaten geworden. Man verwendet die Abfälle zusammen mit Stärkesirup zur Herstellung des sogenannten versüssten Apfelgelées, das besonders in Rheinland und Westfalen als Ersatz der Butter zum Auflegen auf Brot ein beliebtes Volksnahrungsmittel geworden ist. Die einheimische Obsternte ist auch bei sehr grossen Ernteerträgnissen bei weitem nicht imstande, der Nachfrage der über 100 bestehenden kleinen und zum Teil sehr bedeutenden Gelée- und Marmeladen-Fabriken in Rheinprovinz und Westfalen zu genügen, so dass man mit einer Einfuhr von jährlich etwa 55000 Fässern Apfelabfällen für die beiden Provinzen rechnen muss. Das Fass zu durchschnittlich 115 kg und zu einem mittleren Preise von 17 Mk. für 100 kg gerechnet, stellt diese Einfuhr einen Wert von rund 1000000 Mark dar."

Hiermit wird aufs neue bewiesen, aus welchen Grundstoffen ein grosser Teil der „sehr bedeutenden Gelée- und Marmeladenfabriken in Rheinprovinz und Westfalen" ihre gemischten Frucht-Marmeladen herstellen: 55000 Fässer Aepfel**abfälle** und ungezählte Fässer Kartoffelsirup, rote Farbe, Essenzen aller Art — daraus werden in Deutschland „Apfelgelées" und je nach Wunsch Marmeladen aller Art gemacht.

Eine Erklärung für die seit dem Herbst geltenden hohen Preise für Weinsteinsäure gibt die nachstehende Notiz über die **Weinernte Italiens im Jahre 1903.**

Die vorjährige Weinernte Italiens hat nach amtlicher Veröffentlichung nur 35,1 Millionen hl gegen 41,4 Mill. hl im Jahre 1902 und 44,1 Mill. hl im Jahre 1901 ergeben. An diesem Ausfall waren, mit Ausnahme der neapolitanischen Provinzen und der Inseln Sardinien und Sizilien, mehr oder minder alle Landesteile beteiligt. Geradezu eine Fehlernte hatte Oberitalien zu verzeichnen, das nur 6,4 Mill. hl gegen 10,0 Mill. hl und 11,8 Mill. hl in den beiden Vorjahren erzielt hat; am schwersten wurden die piemontesischen Weinberge betroffen. Mittelitalien hat 10,7 Mill. hl gegen 13,1 Mill. hl und 15,5 Mill. hl geerntet, Süditalien 11,5 Mill. hl gegen 13,4 Mill. hl und 10,7 Mill. hl, die Inseln lieferten 6,3 Mill. hl gegen 4,7 Mill. hl und 6,0 Mill. hl in den beiden Vorjahren.

Die »Erste böhmische Aktien-Gesellschaft orientalischer Zuckerwaren- und Chocolade-Fabriken Prag-Kgl. Weinberge« schickte uns ihren Jahresbericht für 1903, der am 25. März 1904 in ihrer vierten ordentlichen Generalversammlung vorgetragen worden ist. Darin heisst es:

Das Jahr 1903 gilt für die Geschichte unserer Industrie als doppelt denkwürdig, denn es brachte die Auflösung des Zuckerkartells und damit auch die Beseitigung jener künstlichen und widernatürlichen Hindernisse, welche den regelmässigen Zuckerverbrauch in Oesterreich beeinträchtigten und hiermit auch die regelmässige Entwickelung der auf den Zuckerverbrauch angewiesenen Industrie hemmten.

Dieser Wechsel konnte natürlich auf die Verhältnisse unseres Etablissements nicht ohne Wirkung bleiben. Seit Beginn des verflossenen Jahres wurde allseits die Frage ventiliert, ob das Kartell aufrecht erhalten oder in einer neuen Form fortdauern oder aber ganz in Brüche gehen werde. Diese Ungewissheit hatte im Zuckerwarengeschäfte eine allgemeine Zurückhaltung hervorgerufen, zu der sich noch eine langandauernde kühle Sommerwitterung hinzugesellte, wobei die allgemeine ungünstige wirtschaftliche Lage die Stagnation noch verschärfen half.

Dass bei all den ungünstigen Momenten der Absatz unserer Erzeugnisse eine ganz bedeutende Steigerung und zwar von 2002525,99 Kr. im Jahre 1902 auf 2190087,88 Kr. im Jahre 1903 erfuhr, fällt vorwiegend auf Rechnung der grossen Beliebtheit unserer Erzeugnisse, sowie auch der unvermindert anhaltenden

Digitized by Google

Einführung von Neuigkeiten. Die neu auftretende Konkurrenz (im Verlaufe des Jahres wurden nur in Böhmen zwei neue Fabriken errichtet) zwang uns zu besonderer Umsicht in der Bedienung und Erhaltung unserer Kundschaft, was naturgemäss höhere Opfer für Reklame-Zwecke erforderte, und zweifeln wir, diese Ausgabspost im laufenden Jahre angesichts der herrschenden Verhältnisse vermindern zu können.

Was die Details anbelangt, erwähnen wir vor allem die Abnahme des Absatzes an Brausebonbons infolge andauernd kühler Witterung. Im Jahre 1903 erzeugten wir 106 556 Kartons gegen 126 080 im Jahre 1902, daher eine Abnahme von 19 524 Kartons, oder in Geld ausgedrückt ca. 39 000 Kronen.

Desto erfreulicher ist die Thatsache, dass dieser ziemlich bedeutende Ausfall durch eine namhafte Steigerung in den übrigen Fabrikationszweigen wettgemacht wurde, was die folgende Zusammenstellung am besten veranschaulicht:

Anzahl der erzeugten Kartons	1902	1903	plus
Orientalische Zuckerwaren	203350	248529	45179
Blechdosen, gefüllt	23932	38460	14528
Tafel-Chocolade	127122	149765	22643
Chocolade-Kreuzerware	66683	67557	874
Pakete: sogen. Glückspakete	46746	74384	27638
Gefüllte Kreuzerware	275328	278269	2941

Besonders hervorzuheben ist der Aufschwung der Chocoladen- und orient. Zuckerwaren-Fabrikation.

Im Jahre 1902 betrug die Einfuhr an Cacao-Bohnen nach Oesterreich 1 812 200 Kilo und im Jahre 1903 2 003 400 Kilo, daher 220 200 Kilo, d. i. 12 Prozent mehr. Wir verarbeiteten im Jahre 1902 187 576 Kilo und im Jahre 1903 209 260 Kilo, daher um 21 694 Kilo, d. i. 12 Prozent mehr, woraus am besten erhellt, dass wir mit dem Gesamtkonsum gleichen Schritt gehalten und unseren Ehrenplatz unter den ersten Etablissements der Monarchie voll behauptet haben.

Unser Jahresbedarf an Cacao-Bohnen repräsentiert 10 Prozent des Gesamtbedarfes der Monarchie.

Angesichts der vorerwähnten Umstände konnte auch unser Expedit nicht anders als mit höheren Ziffern abschliessen. Es wurden im Jahre 1903 expediert 32 456 Kisten gegen 26 859 im Jahre 1902 und gegen 20 030 im Jahre 1901.

Wie im verflossenen Jahre bereits vorausgesagt, ergab sich heuer auch wirklich die dringende Notwendigkeit, die Erweiterung des Etablissements durch Zubau eines neuen Traktes vorzunehmen und wenn uns das Glück weiter hold bleibt, dürfte es sicherlich nicht die letzte Erweiterung unseres in stetem Aufschwung befindlichen Unternehmens sein.

Das Verhältnis zwischen der Verwaltung und der Arbeiterschaft unseres Etablissements war auch im Jahre 1903 ein höchst befriedigendes, welchem Umstande nicht zuletzt ein grosser Teil der erzielten Erfolge zu danken ist, und stellt die Verwaltung in Anerkennung dessen den Antrag, einen weiteren Beitrag von 1040 Kr. dem Arbeiter-Unterstützungs-Fonds zuzuweisen.

Auch die Beamtenschaft verdient unsere vollste Anerkennung und stellen wir den Antrag, derselben eine Separat-Gratifikation von 1000 Kronen zuzuweisen.

Zur Uebersicht seien zum Schlusse die Gewinnziffern der letzten drei Jahre angeführt:

Reingewinn im Jahre 1901 70 017,61 Kr.
» » » 1902 80 772,74 »
» » » 1903 101 018,48 »

Der Verwaltungsrat
der Ersten Böhmischen Aktien-Gesellschaft
orientalischer Zuckerwaren- und Chocolade-Fabriken,
Kgl. Weinberge.

Der **Nordd. Lloyd** in Bremen hat im Jahre 1903

21 369 Pfund Chocolade und Cacao
334 881 » Kaffee
30 114 » Tee

verbraucht. Diese Artikel interessieren unsere Leser wohl am meisten. Nebenbei sei aber auch noch über den Verbrauch anderer Waren berichtet.

Der Verbrauch von Fleisch (ohne Geflügel) beträgt 81 000 Ztr., die bei einem Durchschnittsverbrauch von 75 kg auf den Kopf und das Jahr (wie dies für Berlin zutrifft) den Bedarf für eine Stadt von 54 000 Einwohnern für ein ganzes Jahr decken würden. Die verbrauchte Fleischmenge entspricht einer Anzahl von 13270 Ochsen, 14208 Schweinen, 7205 Kälbern und 16243 Hammeln, einer Herde, zu deren Ernährung eine Fläche von 15 000 ha besten Marsch-Weidelandes erforderlich ist. — Der Verbrauch von Geflügel würde für eine weit grössere Bevölkerungszahl als das verbrauchte Fleischquantum gereicht haben: Der Nordd. Lloyd hat im vergangenen Jahre 584 000 Stück zahmes und 65 000 Stück Wildgeflügel im Gewichte von 530 000 kg beschafft. Diese Menge würde — bei einem erfahrungsmässigen Verbrauchssatze von $2^1/_2$ kg auf den Kopf — gerade dazu genügt haben, die Stadt Bremen mit ihren 200 000 Einwohnern während eines ganzen Jahres mit Geflügel zu versorgen. — Ferner ist, da etwa 30 l Milch zur Bereitung von 1 kg Butter erforderlich sind und eine Kuh durchschnittlich 2500 l Milch im Jahre liefert, 1903 das Produkt von nicht weniger als 5800 Kühen erforderlich gewesen, um den Bedarf des Norddeutschen Lloyds an Butter und Milch zu decken. — An Eiern wurden 4,6 Millionen Stück verbraucht, zu deren Produktion in einem Jahre etwa 30 000 Hühner erforderlich gewesen sind. — Der Kartoffelverbrauch in Höhe von 150 073 Zentnern deckt bei einem Durchschnittsverbrauche von 84 kg auf den Kopf den Bedarf einer Stadt von 90 000 Einwohnern während eines ganzen Jahres. — Das verbrauchte Quantum an Mehl und Brot — 67 446 Ztr. — stellt den Durchschnittsertrag von 3613 ha dar, also annähernd einer Fläche, die das Fürstentum Waldeck im letzten Jahre mit Weizen bebaut hat. Dieses Quantum würde genügen, um das deutsche Heer in Friedensstärke — 495 500 Mann — für 12 Tage mit frischem Brot zu versorgen.

Ferner wurden nicht weniger als 264 917 Flaschen Wein, darunter gegen 41 000 Flaschen Champagner, über 97 000 Flaschen Rotwein, gegen 127 000 Flaschen Rhein- und Moselweine, sowie 18 872 Flaschen Kognak, 17 042 Flaschen Südweine und 58 031 Flaschen Spirituosen verbraucht. An Bier wurden weit über zwei Millionen Liter getrunken. Auch 415 601 l Mineralwässer wurden abgegeben. — An Zigarren wurde über eine Million an Bord verkauft.

Wenn jetzt auch auf allen neuen Passagierdampfern Kühlräume vorgesehen sind, in denen durch kalte Luft alle frischen Proviantartikel nicht nur wochen-, sondern monatelang frisch erhalten werden, so ist doch der Verbrauch an Roheis zu Konservierungszwecken immer ein ganz bedeutender. Ausserdem wollen viele Reisende — namentlich die aus tropischen Ländern kommenden — nicht nur alle Getränke, sondern auch manche Speisen, wie Butter, Obst, Kompott usw., nur »gekühlt« auf den Tisch gebracht haben. Hierdurch erklärt sich der Verbrauch von 10 558 t Eis im Vorjahre, ein Quantum, das 1055 Doppelwaggonladungen darstellt.

Der Anschaffungswert der vom Norddeutschen Lloyd im vergangenen Jahre verbrauchten Proviantartikel beträgt über 15 Millionen Mark, eine Summe, die auch den Laien die wichtige nationalwirtschaftliche Bedeutung einer grossen Rhederei erkennen lässt.

Edenkoben. Das am 11. Dezember 1903 eröffnete Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckers Nicolaus Orth in Kirrweiler wurde nach Ab-

Digitized by Google

haltung des Schlusstermins und vollzogener Schlussverteilung heute aufgehoben.

Edenkoben, 30. März 1904.

Leipzig. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Kaufmanns Johann Friedrich Reinhold Krautz, Inhabers der Teigwarenfabrik unter der Firma: Jentzsch & Co. in Gautzsch, Spinnereistr. 86, wird, nachdem der in dem Vergleichstermine vom 12. Januar 1904 angenommene Zwangsvergleich durch rechtskräftigen Beschluss vom 12. Januar 1904 bestätigt ist, hierdurch aufgehoben.

Leipzig, den 29. März 1904.

Hamburg. Ueber das Vermögen der offenen Handelsgesellschaft, in Firma Cäsar Prediger & Co., (Export- und Import-Geschäft) zu Hamburg, Brandstwiete 7, und in Dar-es-Salaam (Deutsch-Ostafrika) mit Zweigniederlassung in Ibo (Portugiesisch-Ostafrika) wird heute, nachmittags 12½ Uhr, Konkurs eröffnet. Verwalter: Buchhalter Georg Jentzsch, Neuerwall 77. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 26. April d. J. einschliesslich. Erste Gläubigerversammlung den 27. April d. Js., vormittags 10¾ Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin den 29. Juni d. Js., vorm. 10 Uhr.

Amtsgericht Hamburg, den 2. April 1904.

Esslingen. Kgl. Amtsgericht Esslingen. Das Konkursverfahren über das Vermögen des flüchtigen Wilhelm Hild, Bäckers und Wirtschaftsführers in Plochingen, ist nach Vollzug der Schlussverteilung durch Gerichtsbeschluss von heute aufgehoben worden.

Den 31. März 1904.

Hayingen. Das K. Amtsgericht Hayingen hat mit Beschluss vom 31. März 1904 das Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters Heinrich Röhrig aus Algringen mangels einer die Kosten des Verfahrens deckenden Konkursmasse eingestellt.

Hayingen, den 2. April 1904.

Rummelsburg, Pomm. Ueber das Vermögen der Bäckermeister Reinhold Beckerschen Eheleute hier ist am 5. April 1904, nachmittags 7 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Zum Konkursverwalter ist der Kaufmann Julius Oppel hier ernannt. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 8. Mai 1904. Erste Gläubigerversammlung am 20. April 1904, vormittags 9 Uhr. Allgemeiner Prüfungstermin am 9. Mai 1904, vormittags 9 Uhr.

Rummelsburg i. Pomm., den 6. April 1904.

Cuxhaven. In Sachen, betreffend das Konkursverfahren über das Vermögen des Bäckermeisters August Höpcke in Cuxhaven wird Termin zur Prüfung nachträglich angemeldeter und früher bestrittener Forderungen auf Dienstag, den 10. Mai 1904, 9 Uhr vormittags, angesetzt.

Cuxhaven, den 2. April 1904.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Eine demnächst in Betrieb kommende Fabrik von

Vollmilchpulver

sucht dauernd grössere Abnehmer. Das nach patentiertem Verfahren gewonnene Produkt ist im Gegensatz zu allen bekannten Marken

geruchlos und dauernd haltbar.

Offerten sub **D. H. 501** an den Verlag des Gordian.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

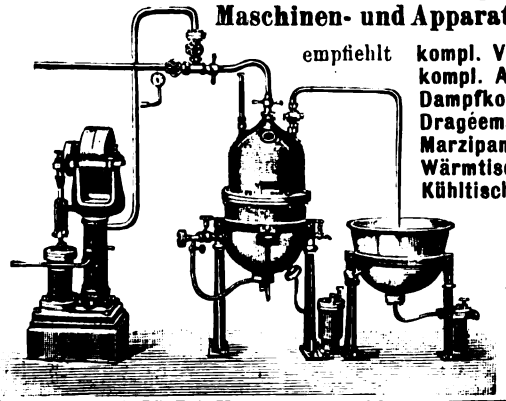
Vertretung

sucht tüchtiger strebsamer Kaufmann, welcher schon 8 Jahre in der Branche ist, von einer leistungsfähigen Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik für Thüringen, Königreich und Provinz Sachsen, evtl. auch **Schlesien.**

Offerten erbeten unter **„Sachsen“** an den **Verlag des Gordian.**

C. Postranecky, Dresden-Löbtau

Maschinen- und Apparatebauanstalt, Kupferschmiede, Kesselschmiede



empfiehlt **kompl. Vakuum-Anlagen** für Dampf-, Feuer- und Gasbeheizung,
kompl. Anlagen für kondensierte Milch.
Dampfkoch-Apparate, feststehend, kippbar, mit und ohne Rührwerk,
Dragéemaschinen für Einzel- oder Batterieantrieb,
Marzipanabröstkessel Massenschlagmaschinen,
Wärmtische, feststehend, auch verstellbar,
Kühltische,
kompl. Kandierzucker-Koch- und Kühlanlagen,
Wärmapparate f. Ueberzugsmasse, **Fondantüberziehapparate**
Luftkühlanlagen,
Apparate zur Herstellung von Essenzen, Fruchtextrakten und Sirup, Marmeladen, Konserven,
kompl. Anlagen zur Herstellung alkoholfreier Getränke.

Anerkannt solide und praktische Ausführung.
Mehrere 1000 Apparate im Betrieb (im In- und Auslande).

Digitized by Google

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste **Reklame** erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit**, welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Skandinavien

Vi have maanedlig 3 a 500 Kg prima Kakaosmør at afgive til billig Pris mod Kontant og modtage gjerne Bud eller Forespørgsler

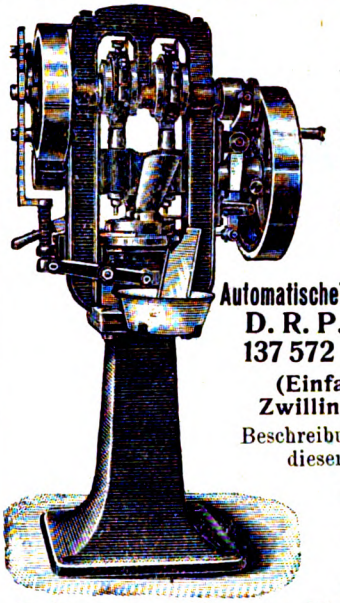
Chokoladefabriken i Kolding
(Danmark).

Centralblatt
für die Zuckerindustrie.
(Organ des »Vereins Deutscher Zuckertechniker«)
Magdeburg.

Hervorragende Wochenschrift, in welcher Rüben- u. Rohrzuckerfabrikation, Handel u. volkswirtschaftliche Fragen von ersten Fachmännern behandelt werden.

Abonnement pro Jahr 12 Mk.
Probenummern gratis.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Cacao-, Chocolade- u. Milchchocolade-Portionswürfel empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine
D. R. P. 137 572 „Ideal"
(Einfaches und Zwillingssystem).

Beschreibung in No. 209 dieser Zeitung.

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: *Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.*

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft
Berlin S.O.
Oranienstrasse No. 21.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
München.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 218.** Hamburg, 20. Mai 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

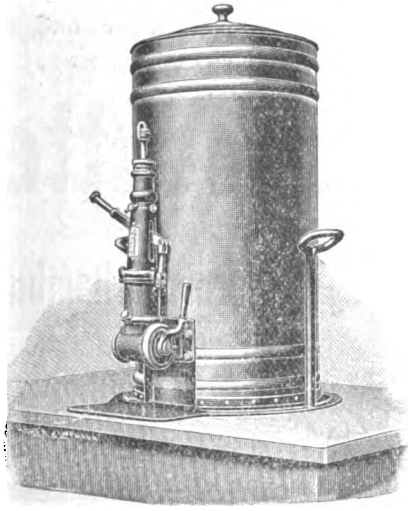
Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Cacao- und Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.

Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind: Cacaobutter, Cacaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchchocoladen, Pottasche zur Präparation von Cacao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Cacaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 218:

Unberechtigte Zollvorschriften. — Ueber die Schreibweise des Wortes Chocolade. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Unberechtigte Zollvorschriften.

Männiglich bekannt ist, und bei jeder passenden Gelegenheit neu versichert wird von den ersten Stellen der regierenden Kreise, dass Handel und Industrie in Deutschland jede berechtigte Förderung erfahren sollen, und dass ganz besonders die für den Export arbeitende Industrie und der dieser Industrie helfende Exporthandel in jeder Weise gestützt werden sollen und müssen, um Arbeit für die deutschen Arbeiterfäuste zu schaffen.

Eigentümlich kontrastiert damit, was oft an Vorschriften aus zweiter oder dritter Hand, wir meinen aus untergeordneten Beamten- oder Behörden-Kreisen, den exportierenden Fabriken und Kaufleuten zugemutet wird. Es sind uns in letzter Zeit wiederholt Klagen zu Ohren gekommen, dass Zollvorschriften erlassen worden sind, die einfach unerfüllbar sind. Wir haben gebeten, uns das Material in solchen Fällen zu weiterer Verfolgung zu überlassen. Aber in den meisten Fällen befürchtet man, wenn man gegen die Steuerbehörden beschwerdeführend vorgehen würde, dass man dann Schikanen oder eine allgemeine Zunahme von Schwierigkeiten bei der Behandlung der Güter zu erwarten hätte. Wir sind darin zwar aus anderem Holze geschnitzt; wir lassen uns Unrechtes von niemandem gefallen und fürchten uns weder vor schlechten Zöllnerlaunen noch werben wir um Gunst und gute Launen. Jeder Mann in Deutschland, besonders Männer aus dem Beamtenstand haben ihre Pflichten zu erfüllen, und zu ihren Pflichten gehört es, den exportierenden und importierenden Häusern helfend, nicht aber hindernd zur Seite zu stehen. Um zu beweisen, dass man nicht immer und nicht leicht diese Hilfe bei den Zoll- und Steuerbehörden findet, sollen einige Fälle aus der Praxis vorgeführt werden.

Es ist bekannt, dass wir als Einkäufer für eine ganze Reihe ausländischer Chocoladefabrikanten Rohmaterialien und Halbfabrikate, darunter Cacaobutter, exportieren; für Cacaobutter wird der auf Bohnen bezahlte Zoll zurückvergütet und deshalb muss der Zollbehörde das Recht zugestanden werden, eine Aufsicht darüber zu führen, dass aus deutschen Fabriken nur solche Cacaobutter bei Rückvergütung des Zolles ausgeführt wird, die aus verzollten Bohnen gepresst worden ist. Wie der Gang dieser Kontrolle heisst, ist bekannt.

Neben verschiedenen deutschen Fabrikaten führen wir seit Jahren die Cacaobutter aus der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek in monatlichen Mengen von 20—25 000 Kilo aus; alles ging seinen guten Gang, bis eines Tages das Wandsbeker Hauptsteueramt die Vorschrift erliess, es müsse ihm Land, Stadt, Name des ausländischen Empfängers bei der Abfertigung angezeigt werden. Dass eine solche Vorschrift vollkommen unberechtigt ist, liegt auf der Hand. Wir weigerten uns deshalb, sie zu erfüllen, und es entwickelte sich der folgende Briefverkehr:

Hamburg, den 13. Februar 1904.

Kgl. Haupt-Steuer-Amt
in Wandsbek.

Seit einiger Zeit verlangt das Kgl. Haupt-Steuer-Amt in Wandsbek von der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, diese wieder von uns, bei der zum Export gelangenden Cacaobutter Angabe des Bestimmungsortes und sogar des Empfängers der Ware.

Am Tage der Weiterverladung erfüllen wir die mit Gesetz vom 20. Juli 1879 uns auferlegte Pflicht durch Abgabe genauer Deklaration an das hiesige Deklarationsbureau.

Dass wir ausserdem noch dem Kgl. Haupt-Steuer-Amt in Wandsbek eine Deklaration schuldig sind, ist uns nicht bekannt gewesen. Wir fragen deshalb an, auf Grund welcher Bestimmungen wir hierzu verpflichtet sind, damit wir uns danach zu richten wissen.

Im vorliegenden Falle — bei der Kakao-Compagnie — macht es nichts aus, es könnte doch aber der Fall eintreten, dass es uns peinlich — geschäftsstörend — sein würde, diese Angaben zu machen.

Hochachtend
Verlag des Gordian.

Antwort:

Haupt-Steuer-Amt.

Nr. 969. Wandsbek, d. 17. Febr. 1904.

Erwiderung auf das Schreiben vom 13. d. M.

Wenn Sie aus geschäftlichen Gründen Namen und Wohnort des Warenempfängers nicht nennen können, wollen wir uns mit der Angabe des Bestimmungslandes der Ware begnügen, vorausgesetzt, dass auch der Hamburgischen Ausgangszollstelle, die die betreffenden statistischen Anschreibungen über die Warenausfuhr zu führen hat, dies genügt. Unterschrift (?)

An den
Verlag des Gordian
in Hamburg
Averhoffstrasse 5.

Digitized by Google

Nr. 969. Hamburg, d. 19. Febr. 1904

Königliches Haupt-Steuer-Amt
in Wandsbek.

Erwiderung auf das Schreiben vom 17. d. M.

Ihr Schreiben vom 17. ds. Mts beantwortet nicht unsere ergebene Anfrage vom 13. ds. Mts.; wir bitten deshalb nochmals höflich, uns zu sagen, auf Grund welcher Bestimmungen Sie bei der Ausfuhr von Cacaobutter Angabe des Ortes und Namen des Empfängers vorschrieben.

Wir stehen auf dem Standpunkt, dass Sie nicht berechtigt waren, von uns durch die Lieferantin, die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek, in den letzten Monaten zu verlangen, dass wir die Stadt und den Namen des Empfängers Ihnen nennen mussten. Diese Forderung — wenn sie gesetzlich wäre — würde von so einschneidender Bedeutung sein, dass sie den ganzen Handel mit Waren, bei deren Export eine Ausfuhrprämie gewährt wird, untergraben müsste. Sollte uns dadurch, dass Sie von uns verlangten, unserer Lieferantin und Ihnen geschäftliche Geheimnisse preiszugeben, Schaden erwachsen, so würden wir nicht anstehen, das Haupt-Steuer-Amt Wandsbek ersatzpflichtig zu machen.

Auch das Bestimmungsland kann bei der zollamtlichen Abfertigung oft zuverlässig noch nicht genannt werden. Es kommt vor, dass wir aufgeben, z. B. 2000 Kilo nach Australien zollamtlich abzufertigen, dass beim Eintreffen der Ware am Quai der Dampfer aber voll ist, dass wir das Gut dann, um es nicht am Quai liegen zu lassen, inzwischen anderswohin dirigieren. In solchem Falle würde Ihnen, dem Zollamt, eine falsche Angabe gemacht worden sein; dem Deklarationsbureau machen wir dann bei der tatsächlich erfolgten Ausfuhr andere Angaben, als Ihnen gemacht werden konnten. Unserer gesetzlich festgelegten Verpflichtung genügen wir stets korrekt durch Aufgaben an das Hamburgische Deklarationsbureau, schon um uns vor Bestrafung zu schützen. Den Zollämtern im ganzen inneren Deutschland genügt für die Abfertigung der Cacaobutter die Angabe, dass die Butter in den Hamburger Freihafen geführt wird. Auch Ihnen wird diese Angabe »zur Ausfuhr in den Freihafen« in vielen Fällen in Zukunft genügen dürfen. Nur so sind Fehler und kostenbringende Belästigungen unsererseits zu vermeiden.

Wir bitten Sie, uns hierzu noch Ihren Bescheid gefl. zukommen zu lassen und auch die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek davon zu verständigen.

Hochachtungsvoll Verlag des Gordian.

Antwort:

Haupt-Steuer-Amt.

Nr. 1116. Wandsbek, d. 23. Febr. 1904.

Erwiderung auf das Schreiben vom 19. d. M.

Nach § 1 des Gesetzes betreffend die Statistik des Warenverkehrs des Deutschen Zollgebiets mit dem Auslande vom 20. Juli 1879 ist das Bestimmungsland in den Ausfuhranmeldungen anzugeben, d. i. das Land, wohin die Versendung gerichtet ist. Nach § 3 Ziffer 7 der Ausführungsbestimmungen dazu darf als Bestimmungsland das Freihafengebiet nur dann angegeben werden, wenn die dahin ausgeführten Waren zum Verbrauch oder zur Bearbeitung daselbst bestimmt sind, oder wenn zur Zeit der Ausfuhr über die Zollgrenze gegen das Freihafengebiet das schliessliche Bestimmungsland noch nicht bezeichnet werden kann.

Wir bemerken noch, dass seitens grösserer und kleinerer Exportfirmen das Bestimmungsland bisher bereitwilligst deklariert worden ist.

Wir sehen hiermit den Schriftwechsel als erledigt an und geben anheim, in Zukunft in ähnlichen Fällen durch die Vermittelung der Kakao-Compagnie hier als Ausstellerin der Ausfuhranmeldungen etwaige Anträge bei uns stellen zu lassen.

An den Unterschrift (?)
Verlag des Gordian
in Hamburg
. Averhoffstrasse 5.

Man ersieht aus diesem Material, dass das Hauptsteueramt in Wandsbek eingesehen hat, dass es unberechtigte und unerfüllbare Vorschriften erlassen hatte; es hat dann nicht gewartet, bis wir auf dem Beschwerdewege über Berlin die Zurücknahme dieser neuen Vorschriften erzwungen hätten, sondern hat sich sofort bereit erklärt, wie früher zu handeln.

Aehnlich so scheint uns ein anderer Fall aus dem angrenzenden, zu Altona gehörenden Steuerbezirk zu liegen. Eine grössere Fabrik will, da sie wiederholt vom Auslande Aufträge bekommt, auf die ausgeführten Cacaofabrikate die ihr gesetzlich zustehende Ausfuhrvergütung beanspruchen; die Fabrik kennt genau die damit verbundenen Arbeiten, ist bereit, alles, was in den Ausführungsbestimmungen zum Gesetze vom 22. April 1892, die laut Bundesratsbeschluss vom 18. Juni 1903 veröffentlicht worden sind, stets zu erfüllen, kann aber anscheinend, ohne den Beschwerdeweg über Berlin einzuschlagen, es nicht erreichen, dass das Altonaer Hauptsteueramt oder der Herr Provinzialsteuerdirektor nur solche Vorschriften erlässt, die ein Fabrikant, ohne lügen zu müssen, auch erfüllen kann.

Digitized by Google

Dies würde aber in diesem Falle ebenso unmöglich werden, wie es in unserm eigenen Falle unmöglich gewesen ist, schon bei der Abfertigung der in den Freihafen zu führenden Partien für jeden Ballen Land, Ort und Namen des Empfängers anzugeben. Denn der Provinzialsteuerdirektor in Altona verlangt nicht bloss, laut einem uns vorliegenden Brief vom 7. April, dass im Fabrikbetrieb Bücher geführt werden, die nicht bloss nach § 4 d über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe, sowie über Art, Menge und Zusammensetzung der daraus hergestellten Erzeugnisse genauen Aufschluss geben, sondern er verlangt noch extra, dass „die Anschreibungen in den Betriebsbüchern nicht bloss täglich, sondern überhaupt so statt finden, dass sie mit den einzelnen Fabrikationsakten gleichen Schritt halten." —

Als wir das lasen, haben wir lauthals gelacht. Man sieht daran wieder, was zur Welt kommt, wenn Beamte Vorschriften erlassen, ohne die Betriebe zu kennen.

Um diese nicht bloss unerfüllbare, sondern auch unberechtigte, daher ungesetzliche Zwischen-Vorschrift des Hauptsteueramtes richtig würdigen zu können, wollen wir auch in diesem Falle den Briefwechsel abdrucken.

An uns wurde geschrieben am 26. April 1904:

An die Redaktion des „Gordian",
Hamburg.

Wir haben Aufträge in Chocoladen vom Auslande bekommen, stossen aber bei der Ausfuhr auf Schwierigkeiten. Das Hauptsteueramt unseres Bezirkes verlangt von uns, dass wir nicht bloss die im § 4 d verlangten Bücher über unseren Betrieb führen, sondern es verlangt ausserdem, dass wir überjeden Fabrikationsakt buchmässige Nachweise vorlegen sollen. Näheres ersehen Sie aus der Anlage.

Wir fragen Sie nun: Ist Ihnen bekannt, dass gleich scharfe, garnicht in der Praxis auszuführende Vorschriften von anderen Steuerämtern in Deutschland erlassen sind, und dass sich andere deutsche Fabrikanten derartigen Bedingungen gefügt haben?

Wir bitten Sie um Nachricht hierüber.

Hochachtungsvoll

* * *

Der Brief des Hauptsteueramtes, in dem diese Vorschrift steht, lautet wie folgt:

Erwiderung auf die Eingabe vom 12. Februar d. J.

„Nach der eingeholten Entscheidung des Herrn Provinzialsteuerdirektors kann von der Forderung, dass über den Betrieb Bücher zu führen sind, welche über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe, sowie über Art, Menge und Zusammensetzung der daraus hergestellten Erzeugnisse genauen Aufschluss geben (§ 4 d der Ausführungsbestimmungen zum Gesetze betr. die Vergütung des Cacaozolls vom 22. April 1892) nicht abgesehen werden.

Um diese Bedingung zu erfüllen, ist es daher notwendig, dass die Anschreibungen in den Betriebsbüchern nicht bloss täglich, sondern überhaupt so stattfinden, dass sie mit den einzelnen Fabrikationsakten gleichen Schritt halten. Ihr Vorschlag, die Summen der verarbeiteten Materialien und der daraus hergestellten Fabrikate nur monatlich in die Bücher einzutragen, ist darum unannehmbar, selbst dann, wenn diese getrennt nach den verschiedenen Sorten und Mustern geschehen. Es bedarf wohl kaum noch der Erwähnung, dass die Betriebsbücher nach § 4 d a. a. O. über die Art, Menge und Zusammensetzung jeder Warensorte (z. B. also jeder der verschiedenen Chocoladenmustern usw.) Aufschluss geben müssen. Es ist indessen nicht erforderlich, dass die der Cacaomasse zugesetzten Stoffe, deren Beimischung Geschäftsgeheimnis bleiben soll, im einzelnen nach ihrer Spezies bezeichnet werden, vielmehr genügt es, wenn die Mengen dieser Stoffe ihrer Gattung nach, z. B. als Alkalien, Gewürze usw., ohne nähere Angabe der Spezies aufgeführt werden.

Wird das in der Eingabe vom 12. Februar vorgeschlagene Fabrikationsbuch nach vorstehendem vervollständigt, so werden wir mit dessen Führung die Erfordernisse des § 4 d der Ausführungsvorschriften zum Cacaozollvergütungsgesetz als erfüllt ansehen können.

Mit der Beschränkung der chemischen Untersuchungen auf 5 % der Sendungen ist der Herr Provinzialsteuerdirektor einverstanden. Hauptsteueramt.

(Unterschrift unleserlich.)

Nun fragen wir uns und jeden, der von der Chocoladenfabrikation neueren Datums etwas versteht, was hat der Fabrikant zu tun, um diese Zwischenbestimmung des Hauptsteueramtes, das hier im Auftrage des Königlich Preussischen Provinzial-Steuer-Direktors spricht, zu erfüllen. Wir wissen es nicht, keiner weiss es, keiner kann sie erfüllen, deshalb sind sie unberechtigt und ungesetzlich. Eine Beschwerde nach Berlin wird ohne weiteres den Bescheid nach Altona legen, dass das Hauptsteueramt nicht berechtigt ist, unerfüllbare Vorschriften zwischen die klaren und erfüllbaren Bestimmungssätze zu schieben, die in § 4 d bundesrätlich festgelegt sind. —

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte, aus gesunden Bohnen gepresste

CACAOBUTTER

ist der Verlag des Gordian in Hamburg eine gute Bezugsquelle.

Offerten nach allen Ländern der Welt in Landesgewicht und Landeswährung stehen zu Diensten.

Telegramm-Adresse: GORDIAN HAMBURG.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 218.** Hamburg, 20. Mai 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

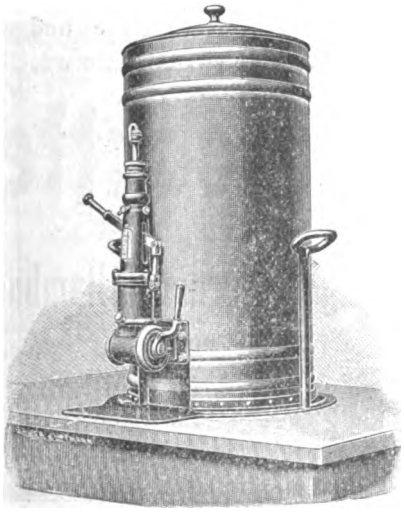
Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billigste Preise. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Cacao- und Chocoladefabrikation.

Digitized by Google

Wir wollen an Hand des Fabrikationsganges bei feinen Speise-Chocoladen einmal nachweisen, dass diese Zwischenvorschrift, »es sollen die Anschreibungen in den Betriebsbüchern nicht bloss täglich, sondern überhaupt so stattfinden, dass sie mit den einzelnen Fabrikationsakten gleichen Schritt halten«, unerfüllbar sind. Die »Fabrikationsakte« bei besseren, für Export in Betracht kommenden Sorten sind in der Praxis so:

1. Akt: Die Bohnen aus den Säcken werden gewogen. (Buchhaltung.)

2. Akt: Die Bohnen werden gereinigt, Bohnen gewogen, Sand und Steine gewogen. (Buchhaltung.)

3. Akt: Die Bohnen werden nach der Grösse sortiert, jede Grösse wird gewogen. (Buchhaltung.)

4. Akt: Jede Grösse wird für sich in Säcke gefüllt und es werden Säcke von 100 Kilo abgewogen. (Buchhaltung.)

5. Akt: Die zum Röster kommenden Bohnen werden wieder gewogen. (Buchhaltung.)

6. Akt: Die gerösteten Bohnen werden gewogen. (Buchhaltung.)

7. Akt: Die Bohnen werden gekühlt. (Buchhaltung.)

8. Akt: Die gekühlten Bohnen werden geschält. (Buchhaltung.) (Da aber ein bestimmtes von der Buchhaltung gefasstes Quantum nur geschält werden darf, müssen sämtliche Schalen vorher entfernt und die Brech- und Reinigungsmaschine muss für jeden neuen Sack Röstgut sauber gereinigt werden, da sich sonst eine schwerwiegende Differenz zwischen Röstgut, Kernen und Schalen ergeben würde.

9. Akt: Da die Cacaokerne nach dem Rösten mehrere Prozent Feuchtigkeit anziehen und bei der Vermahlung Feuchtigkeit wieder abgeben, so müssen dieselben gewogen werden, wenn sie in die Drillingsmühle hineinkommen, und die Masse muss gewogen werden, wenn sie aus der Drillingsmühle herauskommt. Man dürfte aber bei Leibe nicht Cacaokerne, die vorher zur Verarbeitung zu Chocolade gebucht sind, zu anderen Zwecken verwenden, denn sonst entständen Buchdifferenzen. Ferner müsste man die Drillingsmühle nach jedem Mahlakt vollständig reinigen, denn sonst könnte es passieren, dass man mehr Masse aus der Drillingsmühle herausbekommt, als man Kerne hineintut. (Buchhaltung.)

10. Akt: Kerne und Zucker werden im Melangeur vermischt. (Buchhaltung.)

11. Akt: Herausnahme aus dem Melangeur, vollständige Reinigung des Melangeurs, Feststellung des Verlustes. (Buchhaltung.)

12. Akt: Warmstellen in der Wärmekammer, nach acht Tagen Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

13. Akt: Walzen, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

14. Akt: Einstellen in die Wärmekammer, nach acht Tagen Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

15. Akt: Unter Zugabe von Cacaobutter melangieren, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

16. Akt: Noch einmal Walzen, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

17. Akt: Nochmals Warmstellen, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

18. Akt: In der Längsreibmaschine emulsionieren, Herausnahme und Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

19. Akt: Monatelanges Lagern in Blöcken, Gewichtsfeststellung. (Buchhaltung.)

20. Akt: Kaltschleifen auf Walzenstühlen, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

21. Akt: Melangieren, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

22. Akt: Temperieren, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

23. Akt: Einformen in Tafeln, Feststellung des Gewichtsverlustes. (Buchhaltung.)

24. Akt: Ausformen, Feststellung desjenigen Quantums, welches ohne Bruch aus den Formen herauskommt und eingepackt werden kann, und des zu Bruch gegangenen Materials. (Buchhaltung.)

25. Akt: Aufwärmen des zu Bruch gegangenen Materials, Melangieren, Neueinformen, wieder Feststellen der gut ausgetafelten Chocolade. (Buchhaltung.)

Da bei jeder Austafelung Bruch entsteht, so kann die betr. Masse niemals rein aufgebraucht werden, sondern muss zur Verarbeitung mit einer späteren Masse zurückbleiben.

26. Akt: Einwickeln in Stanniol und Etikettieren, Feststellung der tadellosen Tafeln und Rückgabe der beim Eintafeln zu Bruch gegangenen oder blind gewordenen Tafeln in die Fabrikation. (Buchhaltung.)

Dass über diese 26 Fabrikationsakte eine genaue Buchführung einzurichten möglich ist, wird niemand behaupten können. Jedenfalls müsste ein ganzes Heer von Buchhaltern angestellt werden, um die entsprechenden Buchungen auszuführen. Für die Zollbehörde kann es doch aber lediglich darauf ankommen, an Hand des Fabrikationsbuches, welches die Vorschriften über die Zusammensetzung der Chocolade enthält, festzustellen, wieviel Cacaomasse, Zucker, Gewürz, medizinische Stoffe usw. in der ausgeführten Chocolade sein sollen, und an Hand des Fabrikat-

Digitized by Google

Eingangsbuches, in welches die aus der Fabrik herauskommenden und zu Lager gehenden fertigen Waren eingetragen werden, die Menge der zum Verkauf, Versand oder zur Ausführung fertigen Fabrikate festzustellen. Wenn alsdann höchstens noch das Fabrikat-Ausgangsbuch, worin die verkauften, versandten oder ausgeführten Mengen angeschrieben sind, zu Hilfe genommen wird, so kann der Zollbeamte jederzeit nach Abzug der ausgegangenen Fabrikate von den aus der Fabrik eingegangenen Fabrikaten diejenige Menge feststellen, die sich noch auf dem Lager befinden muss. Die Zollbehörde hat ja das Recht, Proben zu entnehmen, dieselben untersuchen zu lassen und sich davon zu überzeugen, dass die Waren die in dem Fabrikationsbuch angegebenen Prozentsätze Cacao, Zucker, Gewürz usw. enthalten.

Die Ausführungsbestimmungen verlangen zunächst die Führung von Büchern, welche über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe Aufschluss geben. Roh- und Hilfsstoffe sind aber erst verarbeitet, wenn das Fabrikat fertig ist. Die Menge dieser Roh- und Hilfsstoffe, die zu den hergestellten Erzeugnissen verarbeitet worden sind, lässt sich erst feststellen, wenn die Menge und Art der Erzeugnisse festgestellt ist. Ueber Roh- und Hilfsstoffe, welche erst in Verarbeitung genommen worden sind, Bücher zu führen, schreiben die Ausführungsbestimmungen nicht vor, und dies lässt sich in unserer Industrie auch garnicht ausführen, denn durch irgend ein Versehen eines Arbeiters kann noch im letzten Augenblick eine Chocolade Nr. 1 zu einer Chocolade Nr. 2 disqualifiziert werden, und im letzten Augenblick kann noch von der Menge des bereits fertiggestellten Erzeugnisses ein Teil wieder in die Fabrikation zur anderweitigen Verwendung zurückgestellt werden müssen. Auch kann z. B. durch Beschädigung, Feuchtigkeit, Hitze die Ware im letzten Augenblick unansehnlich werden, sie muss wieder in die Fabrikation zurück und dort eine noch grössere Disqualifikation erfahren. Daraus geht hervor, dass in unserer Industrie nicht mit Gewissheit bei Beginn der Fabrikation gesagt werden kann, welche Art und welche Menge einer bestimmten Sorte aus den ursprünglichen Mischungen herauskommt. Nur am Schlusse der Fabrikation kann gesagt werden, zu 100 Kilo Chocolade Nr. 1 sind z. B.

47 Kilo Zucker
52 » Cacaomasse u. Cacaobutter,
und 1 » Gewürz

verwendet worden. Es könnte von der Zollbehörde demzufolge höchstens nach den Ausführungsbestimmungen verlangt werden: die Art und Menge der zu dem fertiggestellten Fabrikat verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe soll bei der Eintragung in das Fabrikat-Eingangsbuch mit vermerkt werden. Nimmt eine Zollbehörde aber diesen einzig richtigen Standpunkt ein, dann kann es ihr gleichgültig sein, ob die Ausrechnung der Menge der Roh- und Hilfsstoffe in einzelnen Posten, wie sie in das Fabrikat-Eingangsbuch eingetragen werden, geschieht oder ob dieser Vermerk alle 8 bis 14 oder 30 Tage geschieht. Uebersichtlicher für die Zollbehörde ist es, wenn die Ausrechnung der zu den Fabrikaten verwendeten Roh- und Hilfsstoffe mit der in Handelsbüchern üblichen Aufrechnung aller Eintragungen am Monatsschlusse zusammenfällt. Alsdann stimmen die Zahlen am Jahresschlusse mit denen der anderen Handelsbücher überein und die Zollbehörde hat einen Nachweis, wie er nicht schöner gedacht werden kann. —

Wir werden, da die zunächst mit den unerfüllbaren Vorschriften überzogene Fabrik ohne Zweifel sich darauf besinnt, dass es höhere Instanzen im Zollwesen gibt, als die Provinzialsteuerdirektion in Altona, den Ablauf dieser Affäre weiter verfolgen. Jedermann, der von der Chocoladenfabrikation etwas versteht, sieht, dass alle Ausführungsvergütungen einfach hinfällig gemacht werden können, wenn es den ausführenden Organen im Zollfache gefällt, unerfüllbare Vorschriften zu erlassen. —

Ueber die Schreibweise des Wortes Chocolade.

In einigen Zeitungen wünscht und fordert ein Herr R., man solle in Zukunft nicht mehr »Chocolade«, sondern »Schokolade« schreiben; diese letztere Schreibart sei »amtlich« vorgeschrieben, und wenn die deutschen »Schokoladefabrikanten« und die deutschen Konsumenten auf diese amtliche Schreibweise gehörig achteten, dann würde die Einfuhr der ausländischen Chocoladen-Fabrikate allmählich ganz verschwinden.

Man merkt, der Herr strotzt von Optimismus. Die deutsche Chocoladen-Industrie ist gross geworden mit dem »Ch«, die Einfuhr schweizer »Chocoladen« hat ganz bedeutend zugenommen, trotzdem eine grosse Reihe von grossen Fabriken ihre Fabrikate mit »Sch« schreiben, die Einfuhr von französischer Chocolade ist zurückgegangen, dafür wie für die Erhöhung der schweizer Chocoladen kennen wir ganz andere Gründe,

Digitized by Google

wie die, welche in einer Aenderung der Schreibweise liegen können. Man muss doch nicht immer gleich übertriebene Hoffnungen erwecken, wenn man am grünen Tische Neuerungen austiftelt.

Der Artikel lautet wie folgt; was wir dazu zu sagen haben, steht am Schlusse.

Aus Berlin. **Schokolade nicht »Chocolade«.** Die amtliche Statistik der Cacaoeinfuhr in Deutschland im Vergleich mit Frankreich ergibt, in Doppelzentnern gerechnet, folgendes interessante Bild:

	Deutschland:		Frankreich:	
1880	22466	Doppelzentner.	107669	Doppelzentner.
1885	33025	»	122026	»
1890	62465	»	141636	»
1895	99508	»	152431	»
1900	192542	»	174625	»
1903	216344	»	206386	»

Diese statistischen Zahlen stellen unserer deutschen Chocoladenindustrie ein so glänzendes Zeugnis aus, dass es von Interesse sein dürfte, die Entwickelung dieses blühenden Industriezweiges näher kennen zu lernen.

Als vor 40 Jahren die Fabrikation der Chocolade in Deutschland nach französischem Muster aufgenommen wurde, ahnte noch niemand die hohe Bedeutung derselben im volkswirtschaftlichen Sinne. Sie galt als Luxus, den sich nur die Begüterten gestatten durften, oder als Näscherei, die man wohl, ihres grossen Wohlgeschmacks wegen, liebte, aber doch entbehren zu können glaubte. Diese Verkennung eines der wichtigsten Nahrungsmittel hat sich in den letzten Jahrzehnten vollkommen geändert. Die vorstehenden Zahlen beweisen, dass sich die Cacaoeinfuhr in Deutschland von 22 466 Doppelzentnern auf 216 344 Doppelzentner, also um das Neunfache erhöht, in Frankreich dagegen von 107 669 Doppelzentnern auf 206 386 Doppelzentner, also nicht ganz verdoppelt hat.

Die Chocoladenfabrikation in Deutschland ist heute eine höchst beachtenswerte Industrie geworden, die mehr als 50 000 fleissige Hände dauernd beschäftigt. Die ausserordentliche Wichtigkeit guter, reiner Chocolade als Volksnahrungsmittel, als Bekämpfer und Verdränger des Alkohols, als Blut- und Muskelbildner und -Erhalter, ist längst anerkannt. Diese Eigenschaften, vereint mit aromatischem Wohlgeschmack, grossem Nährwert und Billigkeit, bestimmen den Cacao und die Chocolade ja geradezu, das tägliche Getränk für die wachsende und lernende Jugend zu bilden, nicht minder aber auch für die Erwachsenen, da ja in unserer kräfteanspannenden und nervenverbrauchenden Zeit jedermann eines so nahrhaften, blut- und knochenbildenden und nicht aufregenden Genussmittels bedarf.

Qualitativ und quantitativ hat Deutschland Frankreich längst überflügelt. Die deutschen Schüler sind den französischen Lehrmeistern kraftvoll über den Kopf gewachsen, und wenn heute noch hin und wieder eine französische Marke in Deutschland geführt wird, so beruht das mehr in der leider noch immer nicht ganz überwundenen Schwäche der Deutschen, alles Fremdländische besser zu finden. Aber auch in dieser Beziehung sind die Zeiten im geeinten deutschen Vaterlande andere geworden. Mit dem Ansehen und Erfolg des deutschen Gewerbefleisses hat auch das Vertrauen zu dem deutschen Erzeugnis zugenommen. Seit im Jahre 1876 auf der Ausstellung in Philadelphia Professor Reuleaux sein berühmtes Mahn- und Weckwort aussprach, das die Erzeugnisse der deutschen Industrie als »billig und schlecht« brandmarkte, hat sich diese Industrie so mächtig aufgerafft, ist so kraftvoll emporgeblüht, dass sie heute zur führenden geworden ist und auf einem Höhepunkte steht, den ihr das Ausland nicht mehr streitig machen kann. Heute ist das »made in Germany« ein Ehrenzeichen, das die Ware, die es trägt, zur gesuchten und bevorzugten macht. Mit besonderer Freude und Genugtuung sollten daher die deutschen Chocoladenfabrikanten die neue, amtlich vorgeschriebene Schreibart begrüssen, die ihr kraftspendendes, aromatisches Nährmittel einheitlich deutsch so schreibt, wie es ausgesprochen wird, nämlich: Schokolade. Nicht einer von ihnen sollte zögern, sich diese neue Schreibweise anzueignen, will er nicht später für altmodisch und rückständig gelten. Ein neues Geschlecht wächst heran, das in den Schulen die neue Schreibweise lernt, dem die Schreibart »Chocolade« einst ebenso unzeitgemäss und veraltet vorkommen wird, wie uns etwa schon heute die kaum überwundene Häufung der Dehnungszeichen — der h's und ie's oder gar des urgrossväterlichen y im ei.

Die Einfuhr der ausländischen »Chocoladen«-Fabrikate würde allmählich ganz verschwinden, wenn die deutschen Konsumenten auf die deutsche Bezeichnung »Schokolade« achten wollten. Sie müssten es tun in dem stolzen Bewusstsein, dass Deutschland ebenso Gutes, ja Besseres leistet, als fremde Länder, und sie würden dabei durch ihr Deutschbewusstsein eine deutsche Industrie schützen und fördern.

Da uns dieser Artikel auch von Chocoladefabrikanten eingeschickt worden ist und wir gebeten wurden, ihn in den Gordian zu bringen, berichten wir, was wir dazu gesagt haben, indem wir einen Brief vom 26. April abdrucken, den wir an einen süddeutschen Fabrikanten geschrieben haben:

Sehr geehrter Herr!

Ich bin in diesem besonderen Falle nicht für eine Abänderung des Wortbildes Chocolade in Schokolade und zwar aus dem folgenden Grunde: Bis heute hatten wir in den meisten Kultursprachen fast ein und dasselbe Wortbild, nämlich

Chocolade	deutsch
Chocolate	englisch
Chocolat	französisch
Chocolade	holländisch
Chocolate	spanisch und portugiesisch
Cioccolata	italienisch
Chokolade	dänisch
Chokolad	schwedisch
Czekolada	polnisch.

Nur Russland hat das Wortbild Schokolad nehmen müssen, weil es im Ch nicht den Wortklang Sch haben würde.

Wir haben nun, wenn wir uns zwingen lassen, das internationale Wortbild mit Ch abzuschaffen und das rein deutsche Sch dafür einzuführen, nur mit Russland ein gemeinsames Wortbild, während wir uns von den Wortbildern der anderen Länder, die uns so lange ähnlich waren, unterscheiden.

Ebenso steht es mit dem Wortklange: Die Franzosen, Engländer, Holländer, Italiener sprechen Sch nicht wie wir »Sche« und würden ein Wortbild Schokolade nicht wie wir, sondern Skokolad aussprechen,

Digitized by Google

während sie bei unserem heutigen Wortbild Chocolade gar keine Schwierigkeiten haben.

Aus diesen Gründen bedaure ich in der neuen Schreibweise keine Verbesserung, keinen Fortschritt finden zu können; es gibt nur Konfusion; es geht damit wie mit der Schreibweise der Stadt Cöln; die eingesandte Zeitung schreibt sich Kölner Tageblatt, auf Ihrem Briefbogen steht Cöln.

Immerhin bin ich Ihnen dankbar für Ihre Anregung, werde auch das Material gelegentlich im Gordian verwenden.

Mit ergebener Hochachtung

Max Rieck.

Aus diesem Brief geht hervor, aus welchen triftigen Gründen wir für das verbreitetere Wortbild Chocolade mehr eingenommen sind als für das neue mit Sch. Es kann doch immerhin sein, die Ansätze zeigen sich seit einigen Jahren, dass die deutsche Chocoladenindustrie in der Qualitätsfrage nicht hinter der schweizer Chocolade zurücksteht, und dass auch sie dann, auf Grund ihrer guten Qualität, eine Gewinnung fremder Märkte mehr anstreben wird, als heute und früher. Dann würde die neue Schreibweise mit »Sch« nur hinderlich sein — wie oben begründet worden ist.

Trotzdem brauchen und werden sich alle die Fabriken, die schon heute Kakao mit K und Schokolade mit Sch schreiben, nicht abhalten lassen, weiter so zu schreiben; den Eindruck aber werden wir nicht los, dass nichts weiter als eine Konfusion damit in die Industrie hineingetragen worden ist. Wenn wir nicht irren, hat die Firma Otto Rüger-Dresden vor 10 oder 15 Jahren damit angefangen, »Schokolade« zu schreiben; wo ihr Inhaber als Vorsitzender des Verbandes deutscher »Chocoladefabrikanten« fungierte, schrieb er weiter »Chocolade«, und noch heute laufen die Veröffentlichungen des Verbandes bei Chocolade mit Ch und bei Cacao mit C um — und das ist nicht zu tadeln.

* * *

In Nr. 19 der »Lustigen Blätter« steht im Briefkasten folgendes:

»Aloys Feinschmecker. (Mit Kölner Tageblatt vom 25. April.) Sie beziehen sich auf den bemerkenswerten Artikel dieser Zeitung »Schokolade, nicht Chocolade« und geben Ihrer Begeisterung für das deutsche Fabrikat in einem Gedicht Ausdruck. Wir entnehmen ihm folgende Strophe:

Die Chocolade ist Chimäre,
Drum werde das »Ch« verbannt,
Dem »Sch« gebührt die Ehre,
Denn Schokolade schmeckt scharmant.

Minder poetisch aber sachlich wertvoller erscheint uns die Mitteilung, dass die Cacao-Einfuhr nach Deutschland die nach Frankreich seit einigen Jahren merklich überflügelt hat. Wenn es Ihnen gelingt, diese statistische Tatsache mit allen Ziffern (216 344 Doppelzentner in Deutschland) zu einem packenden Reimspiel zu gestalten, sollen Sie von uns als Belohnung ein Pfund bester Stollwerckscher Schokolade erhalten.«

Das Pfund Stollwercksche Schokolade werden wir uns zu verdienen suchen. —

Cacaomarkt.

Bericht vom 24. Mai 1904.

In Hamburg wird über Kauflust geklagt, was nicht zu verwundern ist. Niemand wird heute aus alter Ernte zu alten Preisen mehr kaufen als er gerade nötig hat. Jedermann wird, ehe er grössere Vorräte einnimmt, den Ausfall der vor der Tür stehenden neuen Ernten abwarten; mit neuer Ware kommen auch wohl neue Preise. Ueber Bahia Cacao meldet man uns:

»In fair ferm. Bahia ist für Mai/Juni Abladung manches zum Preise von 50/6 cfr. Hamburg gehandelt worden, ob aber die betreffenden Käufer speziell mit dem, was im Mai abgeladen wird, besonders zufrieden sein werden, dürfte zu bezweifeln sein, denn von Bahia berichtet man:

»»Von der neuen Ernte sind inzwischen ca. 200 Sack hier angebracht. Die Qualität einiger Lots ist gut, aber die Cacaos sind natürlich noch sehr feucht. Man muss also mit ganz bedeutendem Gewichtsverlust rechnen, und was das Schlimmste ist, die Gefahr, dass die Ware im Dampfer leidet, ist sehr gross. Im allgemeinen wird angenommen, dass erst Ende Mai oder im Juni etwas grössere Zufuhren hereinkommen; man rechnet auf eine grosse Ernte für 1904/5.««

Die heutige Notierung für Juli und Juli/August Verschiffung ist 50/6 cfr.«

Von San Thomé-Cacao sind im Mai bis heute als in Lissabon eingetroffen **11859** Sack gemeldet, die der Dampfer »Cazengo« am 6. Mai in Lissabon abgeliefert hat. Zwei weitere Maidampfer sollen ungefähr ebensoviel bringen, sodass wir für den Maimonat schon 22000 bis 23000 Sack einschreiben könnten. Recht bedeutende Zufuhren erwartet man in den dann kommenden Monaten. Diese, im Verein mit den in Bahia ankommenden Mengen, werden die heutigen, relativ zu hohen Durchschnittspreise der Lissaboner Sorten wohl nach unten drängen, so dass feiner Thomé mit 52—53 ℳ, mittlerer mit 50—50½ ℳ cif Hamburg zu kaufen sein wird. Bei solchen Preisen werden sich die Fabrikanten dann versorgen können.

Digitized by Google

Thomé-Cacao. Von Lissabon wurde in der Zeit vom 23. bis 30. April 1904 Cacao verladen im Werte von

156 000	Mk.	nach	Liverpool
95 500	»	»	Hamburg
27 500	»	»	Antwerpen
12 000	»	»	Amsterdam
9 500	»	»	Genua
zus. 300 500	Mk.		

Die Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. Mai 1904 betrugen:

Westindien	9051 Sack
Lissabon	3786 »
Colombo	1752 »
Le Hâvre	854 »
Amsterdam	773 »
Bremen	416 »
Lonon	413 »
Afrika	285 »
New-York	221 »
Bordeaux	110 »
Manaos	28 »
Zusammen	17689 Sack

Ueber **Guayaquil-Cacao** berichten die Herren Reyre Frères & Cie, Paris, unter dem 4. Mai folgendes:

Im April betrugen die Ankünfte in Guayaquil 75 000 Zentner Cacaobohnen, unter denen

70000 Zentner Arriba-Cacao
4000 » Balao- »
1000 » Machala »

Die Gesamtankünfte für die ersten vier Monate d. J. belaufen sich auf

196 750 Ztr. im Jahre 1904
195 000 » » » 1903 (Gesamternte 453 750 Ztr.)
125 500 » » » 1902 (» 459 750 »)

In unserm letzten Bericht sprachen wir von einem Preisrückgang, hervorgerufen durch Einschränkung der Schiffahrt im Hafen von Guayaquil; leider ist dieser Rückgang nur eine vorübergehende Erscheinung gewesen; indem auf die baldige Wiederaufnahme der Schiffahrt gerechnet wurde, überschwemmten die Aufträge den Markt förmlich und haben nicht verfehlt, eine starke Hausse hervorzurufen, alles auf die Möglichkeit hin, die Schiffahrt bald wieder aufnehmen zu können.

Wir notieren heute

Arriba-Cacao $ 25.— bis $ 26.—
Balao- » $ 23.— bis $ 24.— } Kurs 193/196
Machala » $ 22.—

Die Trockenheit ist der Ernte sehr schädlich gewesen, sodass Arriba superior nur noch für den Maimonat zu erwarten ist. Wenn dann auch die noch nicht gedeckten Bedürfnisse der Vereinigten Staaten und Europas in Rechnung gezogen werden, so ist für diese Qualität auf einen Rückgang der Preise keinenfalls zu rechnen, zumal sie unter den verfügbaren Sorten vollkommen ausbleiben wird.

Ueber **Trinidad-Cacao** wird berichtet:

Port of Spain, 22. April 1904.

Das Wetter ist fortgesetzt günstig für die in Aussicht stehende Ernte. Tatsächlich gab es in den letzten 14 Tagen abwechselnd Sonnenschein und Regen, ein Wetter, wie geschaffen, um die jungen Früchte zum Treiben zu bringen. Wir haben in den Ankünften von den Pflanzungen einen Nachlass zu verzeichnen, doch wird das nicht lange währen, denn man glaubt zu bemerken, dass die Ankünfte von Mitte nächsten Monats ab wachsen werden. Unser Markt hält sich im allgemeinen fest, die Preise für »Plantacion« sind dagegen sehr mässig, und was wir notieren, ist mehr oder weniger nominell. Im ganzen herrscht Stimmung für Baisse. Wir notieren heute, wie folgt:

Rot ordinär Santa Rita $ 12.75
Schön rot El Salvador » 13.—
Plantacion Agua Santa » 13.25

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen betrugen für die 14 Tage nach Europa 6622 Sack und nach den Vereinigten Staaten 4511 Sack gegen 7230 bezw. 3895 Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Der Gesamtexport vom 1. Januar bis jetzt stellt sich für die letzten fünf Jahren wie folgt:

1904	128653	Sack,	davon	46486	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1903	110327	»	»	31736	»	»	»	»
1902	88251	»	»	23880	»	»	»	»
1901	43477	»	»	20173	»	»	»	»
1900	83530	»	»	18341	»	»	»	»

Port of Spain, 6. Mai 1904.

In den letzten vierzehn Tagen war das Wetter eher noch etwas trockeern als in den beiden Wochen vorher; dieser Umstand ist für die kommende Ernte nur günstig zu nennen. In der Tat besagen die Berichte aus dem Felde, dass die jungen Früchte merkliche Fortschritte machen, was uns auf eine frühzeitige Ernte hoffen lässt. Die Feldankünfte bleiben nur gering, und allem Anschein nach werden sie so bis Ende des Monats bleiben, bis zur Ankunft der Früchte für den Junimarkt. Die Marktlage ist unverändert infolge von Käufen europäischer Häuser, indessen ist die Grundstimmung zur Baisse geneigt, und wir erwarten jeden Augenblick ein Nachlassen der Preise.

Wir notieren heute

Rot ordinär Santa Rita $ 12.75
Schön rot El Salvador $ 13.—
Plantazion Agua Santa $ 13.25

Unsere Abladungen betrugen nach Europa 4335 Sack, nach den Vereinigten Sfaaten 2312 Sack gegen 3564 bez. 695 Sack im entsprechenden Zeitraum des Vorjahres. —

Vom 1. Januar bis jetzt sind abgeladen

1904: 135 300 Sack
1903: 114 586 »
1902: 96 507 »
1901: 49 415 »
1900: 94 166 »

London, 7. Mai 1904.

Am Dienstag, den 10. d. M., sind für die stattfindende Auktion

424 Sack Ceylon
1639 » andere Provenienzen

angemeldet.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte 4673 Sack Kolonienware und 542 Sack Auslandsware, wovon bei leidlicher Nachfrage 2683 Sack zu festen Preisen verkauft wurden. Trinidad war etwas flau, nur ein kleiner Teil wurde zu früheren Preisen verkauft; Grenada war begehrt und alles wurde zu festen Preisen losgeschlagen; Dominica verkaufte sich nur teilweise und war fest; fremde Sorten ruhig und zurückgezogen; von Ceylon wurde ein Drittel zu unveränderten Preisen verkauft. Der Verkauf gestaltete sich wie folgt:

435	Sack	Trinidad	(	Ang. 1235	Sack)	zu 44—60	Mk.
88	»	Dominica	(	» 201	»)	» 54—58	»
13	»	St. Lucia	(	» 30	»)	» 60—62	»
140	»	W.-K. Afrika	(	» 242	»)	» 52	»
64	»	Caracas	(	» 136	»)	» 63	»
532	»	Ceylon	(	» 1530	»)	» 48—84	»
1402	»	Grenada				» 55—61	»
33	»	Demerara				» 64	»
19	»	Venezuela					
26	»	Costa Rica					
170	»	Afrikaner					
191	»	Java					

} wurden zurückgezogen.

Digitized by Google

Der Privatmarkt war ruhig; nur kleinere Transaktionen wurden zu festen Preisen gemacht. 133 Sack wurden zu 81 Mk. verkauft.

Die Abladungen im Hafen von London zeigten in der letzten Woche ein entsprechendes Weniger gegen das Vorjahr von 600 Sack, die Anlieferungen waren gegen die des Vorjahres um 3250 Sack grösser, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 2800 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 8400 Sack aufweist.

Guayaquil-Cacao. In der zweiten April-Hälfte wurden empfangen:

43 000 Ztr. in 1904
37 000 » » 1903
45 000 » » 1902
33 000 » » 1901
24 500 » » 1900

Die Total-Ankünfte betrugen:

198 000 Ztr. in 1904
193 500 » » 1903
126 000 » » 1902
174 400 » » 1901
122 450 » » 1900

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

57382 Sack in 1904
54534 » » 1903
49652 » » 1902
35997 » » 1901
41122 » » 1900

Trinidad-Cacao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 21. April betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	30117	12343	26936	69396
1901—1902	46445	28810	30496	105751
1902—1903	56153	36650	61122	153925
1903—1904	47883	31830	63861	143574

M. G. Taulin zeigt in folgender Statistik die An- und Ablieferungen von Cacao im Hafen von Le Havre während des Monats April und den Lagerbestand im Entrepot am 30. April:

	Gelandet Sack	Abgeliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	343	1860	7403
Trinidad	5540	3480	27536
Cote-Ferme	10460	9890	27736
Bahia	4573	5260	12367
Haiti	1503	980	9643
Guayaquil	510	840	1333
Martinique	1420	920	3301
Andere Sorten	12670	7120	34045
Zusammen	37019	30350	123364
1903:	55378	40690	145985

Die Total-Anlieferungen in Le Havre vom Januar bis April betrugen

143 106 Sack in 1904
182 874 » » 1903

während die Abladungen

140 724 Sack in 1904
151 234 » » 1903

waren.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 18 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
93590	88906	38389	44866	13490	19848	72453	47444	47634
Auslandsware								
20924	24358	16573	15658	4595	5264	20268	36878	24608
114514	108264	54962	60524	18085	25112	92721	84322	72242

Cacaoschalen. Die in Auktion angebotenen 1712 Sack (71 tons) Cadbury gingen wie folgt ab:

A zu Mk. 148—153
B » » 120—153
C » » 220—225
D » » 228—233
} per ton

und ferner 120 Sack in transito zum Preise von Mk. 95 per ton.

London, 14. Mai 1904.

In Auktion kommen am Dienstag den 17. d. M. folgende Partien Cacao:

1062 Sack Trinidad
1083 » Ceylon
415 » Caracas
200 » Dominica
1131 » andere Provenienzen

Die letzte Dienstag-Auktion brachte nur 1610 Sack (1391 Sack Ceylon) Kolonienware und 941 Sack Auslandsware. Bei leidlicher Nachfrage wurden 2342 Sack zu festen Preisen verkauft. Britisch West-Indische waren wenig angeboten und erzielten frühere Preise; von Guayaquil wurde ein Teil zu vollen bis höheren Werten losgeschlagen; von Ceylon wurde mehr als die Hälfte zu festen Preisen verkauft. Es wurden verkauft:

148 Sack	Guayaquil	(Ang. 386 Sack)	zu 70—75 Mk.
881 »	Ceylon	(» 1391 »)	» 50—71 »
49 »	Grenada		» 60 »
75 »	Dominica		» 54—57 »
130 »	Esmeralda		» 68—70 »
27 »	Para		» 59—60 »
32 »	Honduras		» 58—60 »
80 »	Trinidad		
15 »	St. Lucia		
95 »	Afrika		
69 »	Surinam	wurden zurückgezogen.	
12 »	Colombien		
23 »	Caracas		
167 »	Java		

Der Privatmarkt war ruhig; unbedeutende Transaktionen wurden zu unveränderten Preisen gemacht.

Die Anlieferungen in London in der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 380 Sack, die Abladungen übertrafen die des Vorjahres um 500 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 860 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von ca. 7500 Sack zeigt.

Das Britische Handelsstatistische Amt gibt über alle Sorten Rohcacao im Vereinigten Königreich während des Monats April und den ersten vier Monaten der letzten zwei Jahre folgende Zahlen bekannt:

	Import April	Engl. Konsum April	Export April
1904 tons	1945	1485	280
1903 »	2085	1783	332
	4 Monate	4 Monate	4 Monate
1904 tons	12466	7878	1456
1903 »	10029	6812	1814
Differenz tons	+ 2437	+ 1066	— 358

Das Handelsstatistische Amt gibt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat April und die ersten vier Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import April lb.	Engl. Konsum April lb.	Export April lb.	Lagerbestand April lb.
1904	1 055 249	943 160	42 989	157 000
1903	927 543	853 154	27 691	153 000
1902	665 049	621 690	51 682	65 000
	4 Monate	4 Monate	4 Monate	
1904	4 046 353	3 801 529	146 775	
1903	3 573 955	3 322 243	142 320	
1902	2 918 812	2 845 182	246 711	

Digitized by Google

Der Lagerbestand an unverzolltem Cacao im Vereinigten Königreich betrug am 30. April:

6164 tons in 1904
6041 » » 1903
4890 » » 1902

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 19 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
95640	85643	39805	46373	14529	20348	72048	47174	47302
Auslandsware:								
21401	25530	17176	16137	4924	5672	19813	37163	23194
117041	111173	56981	62510	19453	26020	91861	84337	70496

Cacaobutter.

Bericht vom 24. Mai 1904.

Da erst heute die im Juni zur Auktion kommende Cacaobutter angemeldet worden ist, so erfolgt die Ausgabe dieser Nummer um fünf Tage später als, dem Datum nach, hätte geschehen müssen. Amsterdam meldet für den 7. Juni an:

80 000 Kilo Van Houtens Butter
22 000 „ de Jongs »
11 000 „ Mignon »
5 000 „ Thurm & Wunder »

Aus London wird noch nichts gemeldet; man erwartet dort, ebenfalls für den 7. Juni, zwischen 70 bis 80 000 Kilo. —

Der Markt ist so ruhig, oder noch etwas ruhiger, als er um diese Jahreszeit immer zu sein pflegt; man könnte über ein reichliches Angebot mehr sagen als über nennenswerte Aufträge; überseeische Gebote fehlen gänzlich; Fabrikanten, die verkaufen wollen oder müssen, haben damit zu rechnen, dass die Preise ins Weichen kommen werden.

* * *

In Nr. 217 — Seite 4129 — meldeten wir, dass uns, neben dem Bericht, es seien 1 Tonne Dejong und 6½ Tonnen Mignon bei 63 c verkauft worden, auch noch berichtet sei, es wäre weder von Dejongs Butter noch von Mignon etwas verkauft. Es wird uns dazu aber von zwei glaubhaften Stellen aus bestätigt, dass doch die erste Ansage, die 1 und 6½ Tonnen als verkauft gemeldet hatte, die richtige sei. Diese Meldedifferenzen sind anscheinend dadurch entstanden, dass von Mignon die beiden ersten Kavelinge unverkauft geblieben sind, dagegen die Kavelinge 28 bis 39 einen Käufer fanden. Mehrere Besucher dieser Maiauktion sind mit dem Eindrucke aus dem Auktionslokale hinausgegangen, dass Dejong und Mignon unverkauft geblieben waren; da dieser Eindruck sich nun als falsch ausweist, muss angenommen werden, dass die Abgabe des Gebotes und der Zuschlag auf die 100 Ballen Mignon an vielen Auktionsbesuchern unbemerkt vorübergegangen ist.

Allerlei.

1. Ist wohl das Wort »Pomuchelskopp« schon für die Nahrungsmittelindustrie geschützt?
2. Für wen?
3. Seit wann?
4. Können Sie uns sagen, ob das Wort »Excelsior« als Freizeichen gilt?
5. Oder ist es eingetragen?
6. Für wen?
7. Seit welcher Zeit?
8. Kann ich meinen eigenen Namen schützen lassen?
9. Ist das Wortzeichen »Chocolade Schulz« oder »Cacao Müller« schutzberechtigt?

Solche und ähnliche Fragen wurden uns dutzendweise vorgelegt; weil wir in der Zeitschrift Gordian alle neugeschützten Wort- und Bildzeichen allmonatlich registrieren, glaubt man, wir hätten das Material gesammelt, um alle derartigen Fragen mit leichter Mühe beantworten zu können. Das war aber bis heute nicht der Fall; meist mussten wir ausweichend antworten und an Patentanwälte verweisen. Dort aber kosten derartige Auskünfte hohes Honorar, was nicht unberechtigt ist, da stundenlanges Suchen zuverlässiger Kräfte bezahlt werden muss.

Wir haben nun ein Wortzeichen-Register über 1200 geschützte Wortzeichen herausgegeben, das mit besonderer Rücksicht auf die Nahrungs- und Genussmittelindustrie zusammengestellt ist. Binnen wenigen Sekunden sind Fragen, wie oben zitiert, an Hand dieses Wortzeichen-Registers beantwortet. Und wem ein neues passendes Wortzeichen einfällt, der wird, ebenfalls binnen wenigen Sekunden, nachschlagen können, ob ein anderer dasselbe schon geschützt hat, oder ob es für seine Branche noch frei ist.

Wir nennen dieses Wortzeichen-Register den braunen Gordian, Nummer 1.

Der Preis dafür ist 2 Mark, die uns in Briefmarken einzusenden sind.

Dieses Register wird Lücken enthalten. Die sollen — man wird uns hoffentlich darauf aufmerksam machen — bei der nächsten Gelegenheit ausgefüllt werden. Entweder geben wir — gratis — einen Anhang heraus, oder wir warten, bis wieder 1000 oder 1200 Wortzeichen bei einander sind, und nehmen dann die noch fehlenden Wortzeichen in die zweite Ausgabe auf. Jedenfalls wollten wir mit der Sammlung beginnen, damit solche Fragen, wie oben gezeichnet, Beantwortung auf bequeme Weise finden.

Digitized by Google

Besucher während des Sommers. Der Herausgeber des Gordian teilt mit, dass er während des Sommers im Julimonat nicht in Hamburg, sondern auf Ferien sein wird. Dagegen haben ausländische Besucher, die Hamburg berühren, Gelegenheit, ihn in den Monaten Juni, August, September in Hamburg bestimmt anzutreffen. Jeder Besuch ist willkommen; unser Bureau Averhoffstrasse 5 ist von 9—1 und 4—6 offen.

Die ehemalige Hauptwache. Die Chocoladefabrik Gebrüder de Giorgi in Frankfurt a. M., welche die ehemalige Hauptwache mieten will, teilt uns mit, dass es in jeder Absicht der Mieter liegt, ein elegantes Verkaufslokal in Verbindung mit Chocolade-, Cacao- und Tee-Ausschank in feinem Stile einzurichten. Ein solches Unternehmen besteht hier noch nicht.

Ueber die deutsche Kolonie Togo berichtet der Gouverneur Horn im »D. Kol.-Bl.« folgendes:

Was die wirtschaftlichen Aussichten der Kolonie betrifft, so wird einer Nutzbarmachung der reichen Viehherden des Hinterlandes durch Export nach Kamerun oder anderen Plätzen nach der inzwischen erfolgten Fertigstellung der Landungsbrücke kein wesentliches Hindernis entgegenstehen. Wie bereits erwähnt, wird auch durch die weitere Ausdehnung der Oelpalmenkultur von Mono eine gewisse Hebung des Exports veranlasst werden können. Was speziell die Kulturen der Baumwolle, des Gummis, der Kola und des Cacaos betrifft, so hat sich im Interesse ihrer sachgemässen Behandlung und einheitlichen Förderung die Entsendung eines Sachverständigen als ein dringendes Bedürfnis herausgestellt, welchem, ähnlich wie in den englischen Nachbarkolonien, die sämtlichen landwirtschaftlichen Betriebe des Landes zu unterstellen wären, so dass er sich vornehmlich auf Reisen befinden müsste. Im übrigen wird aber sowohl die Cacaokultur, welche wesentlich in der Gegend des Gebirges in Frage kommt, wie diejenige der Baumwolle und die Ausdehnung der Oelpalmenkultur in den mittleren Bezirken erst dann auf eine weitere gedeihliche Entwickelung rechnen können, wenn die Inlandsbahn nach Palime sichergestellt ist.«

Kaffeekultur und Kaffeeproduktion der Welt. Nachstehende Angaben sind einer Zusammenstellung der Fachzeitschrift für Kaffeekultur usw. »El Cafetal« entnommen. Die Gesamtzahl der auf der Welt vorhandenen, grossen und kleinen Kaffeeplantagen beträgt 49 000. Die jährliche Produktion beträgt 21 500 000 Sack = 2 881 000 000 Pfund Kaffee im Werte von etwa 1100 Millionen Mark. Die Zahl der Kaffeebäume wird nach dem Ergebnis, unter der Zugrundelegung von $1^3/_5$ Pfund pro Baum, auf 1800 Millionen berechnet. Das ausschliesslich für Kaffeekultur verwendete Land wird, mit durchschnittlich 500 Bäumen pro Acre ($2^1/_2$ Acres = 1 ha) auf 3 600 000 Acres, der Wert dieser Flächen, einschliesslich der auf denselben befindlichen Gebäude, Maschinen usw. mit über $5^1/_2$ Milliarden Mark berechnet. Die Zahl der auf den Pflanzungen jährlich beschäftigten Personen wird auf 2 200 000 angegeben, welche jährlich rund 570 Millionen Mark an Löhnen und Gehältern beziehen. Die Produktionskosten für das Pfund Kaffee werden im Durchschnitt mit 4,7 Cents = etwa 20 Pfennig, der Erlös mit $8^{37}/_{53}$ Cents = 37 Pfennig angegeben. Diese statistischen Zahlen werden wohl, wie Statistiken im allgemeinen, kaum den Tatsachen entsprechen. Allein die letzten Zahlen — Produktionskosten und Erlös — dürften fromme Wünsche sein, denn dass die Kaffeepflanzungen bei den niedrigen Kaffeepreisen in den letzten Jahren derartige Ueberschüsse erzielt haben sollten, trifft sicher nicht zu.

Westafrikanische Handelsgesellschaft »Bibundi« in Hamburg. Die Gesellschaft hielt am 3. Mai d. J. ihre 7. ordentliche Generalversammlung im Bureau des Herrn Dr. Scharlach, Nobelshof, hier, ab. Auf der Tagesordnung stand: 1. Vorlage des Berichts des Vorstandes, der Bilanz und des Gewinn- und Verlustkontos. 2. Entlastung des Aufsichtsrates und Vorstandes. 3. Neuwahl zum Aufsichtsrat. 4. Etwaige Anträge von Aktionären.

Die Sitzung fand unter Ausschluss der weiteren Oeffentlichkeit statt. Ueber das Ergebnis der Verhandlungen wird uns mitgeteilt:

Die unter dem Vorsitze des Herrn Dr. Scharlach stattgehabte Generalversammlung genehmigte den Bericht sowie Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung und erteilte dem Vorstande und Aufsichtsrate Entlastung. Aus dem Aufsichtsrate schieden turnusgemäss die Herren Heinrich Upmann, Geheimrat Professor Dr. Wohltmann, Dr. O. Cuntze, Frankfurt a. M., und Herr Direktor Hasenclever aus Aachen, sowie auf seinen Wunsch Herr Dr. Max Esser aus. Ferner musste Herr Freiherr von der Recke, welcher als Vertreter des Fürsten von Wied dem Aufsichtsrate angehörte, ausscheiden, weil ihm eine staatliche Stellung übertragen worden ist. Die Herren Geheimrat Dr. Wohltmann, Direktor Hasenclever und Dr. Esser baten, von ihrer Wiederwahl abzusehen. Es wurden darauf die Herren Heinrich Upmann und Dr. Cuntze wiedergewählt und der Fürstlich Wiedsche Kammerdirektor Herr General Victor von Hepke neu in den Aufsichtsrat gewählt.

Aus der für den 31. Dezember 1903 aufgestellten Bilanz bringen wir einige Zahlen: Terrain-Konto 232 270 Mk.; Cacaoplantagen-Konto 1 618 763,95 Mk.; Produktenlager-Konto 67 384 Mk.; Cacaobaubetriebs-Konto 35 545,53 Mk.; Handelsabteilung 31 510,28 Mk.; Handelsabteilung (Gebäude) 9440 Mk. Diesen und einigen anderen Aktiven stehen neben dem Aktienkapital von 2 100 000 Mk. gegenüber u. a.: Diverse Kreditores 31 140,16 Mk.; Lohn-Konto u. s. w. 31 799,66 Mk. — Der Gewinn der Faktoreien beläuft sich auf 29 395,46 Mk., wozu ein Liquidationsgewinn (J. Weiler, Hamburg, Victoria) von 4 593,75 Mk. tritt. Demgegenüber ist aus 1902 ein Verlust von 151 720,69 Mk. aufgeführt, wovon nach Abzug der beiden Gewinnposten 117 731,48 Mk. auf neue Rechnung vorgetragen werden.

Verpackung von Honigsendungen. Aus den in der Sitzung des Aeltesten-Kollegiums in Berlin vom 8. Februar beschlossenen gutachtlichen Aeusserungen ist folgende Eisenbahnangelegenheit besonders hervorzuheben. Die Verschlussdeckel für Gefässe mit Honig (Kübel) sichern beim Eisenbahnversand einige Imker mit Bindfaden oder Draht, der durch Oesen am Deckel zugezogen wird, und dessen Enden sie dann durch die am Gefäss befindlichen Handgriffe ziehen; andere wiederum überkleben den nach ihrer Ansicht fest genug aufliegenden oder eingeklemmten Deckel nur mit Papierstreifen. Auf Anfrage der Eisenbahnverwaltung haben die Aeltesten nach eingehenden Erhebungen sich gutachtlich dahin geäussert, dass eine Sicherung der Verschlussdeckel für Honigkübel grösseren Gewichts durch Papierstreifen als handelsüblich nicht angesehen werden könne. Ein solcher Verschluss könnte höchstens bei fest kristallisiertem Honig in Frage kommen, da dieser erst bei einer Temperatur von 60° Celsius flüssig zu werden beginne. Wo es sich dagegen um sogenannten flüssigen Honig handle, dürften vor allen Dingen die Gefässe bei wärmerer Jahreszeit,

Digitized by Google

um ein Bersten zu verhindern, nicht voll gefüllt werden, sodann müssten sie mit einem Holzdeckel mit eingefrästem Rande versehen sein, der durch starken Draht mit den Seitenteilen oder dem Henkel zu verbinden wäre.

In einem Bericht der Firma Sachsse & Co. in Leipzig lesen wir über **Pfeffermünzöl** folgendes:

»Es ist bis jetzt noch zu früh, um genau die Grösse der diesjährigen Pfeffermünzölernte zu schätzen, aber nach den gegenwärtigen Verhältnissen, die augenblicklich in den Produktionsgebieten existieren, ist es gewiss, dass, wenn nicht eine Besserung in der Witterung bald eintritt, die Ausbeute der alten Pflanzen weit unter normal ausfallen wird. Obwohl die Entwässerungseinrichtungen in dem grössten Teile der bepflanzten Distrikte so gut sind, wie sie nur sein können, scheinen sie doch durchaus ungenügend zu sein, um die ungewöhnliche Menge von Feuchtigkeit, die durch die Schneeschmelze erzeugt worden ist, fort zu schaffen. Eine grosse Anzahl der Felder ist vor bald zwei Wochen vollkommen mit Wasser bedeckt worden und zwar in einer Tiefe von 18 Zoll, und wenn dieses Wasser nicht bald fortgeschafft werden kann, wird ohne jeden Zweifel ein grosser Bruchteil der Wurzeln faul, umsomehr, als sie durch den harten Winter, den man in Nord-Amerika gehabt hat, von Haus aus sich nur schwach entwickeln konnten. Was nun die Menge der Pfeffermünze betrifft, die in diesem Jahre gepflanzt worden ist, so ist mit Bestimmtheit anzunehmen, dass das Ergebnis nicht grösser sein wird, als im vergangenen Jahre. Es wird sogar gezweifelt, ob es überhaupt so gross sein kann, denn es giebt wegen der in ungeeigneter Weise befolgten Fruchtfolge für die Pfeffermünzkultur gegenwärtig nur wenig passendes Land.

Läger, nicht nur in den Provenienzgebieten, sondern auch in New-York und Europa sind ohne jeden Zweifel so gering, wie sie überhaupt jemals gewesen sind. Das ganze vorhandene Quantum Oel im Westen von Nord-Amerika, d. h. bei den Produzenten, ist weit unter 6000 Ko. (ein Quantum, das viel kleiner ist, wie es jemals früher war) und die Mengen, die in New-York und Europa existieren, sollen noch weit geringer sein. Der Markt ist stark steigend und zwar sind Notierungen für prima amerikanisches Pfeffermünzöl innerhalb der letzten vier Wochenum ca. 30 Prozent in die Höhe gegangen und man erwartet, angesichts der geringen Vorräte, eine weitere, möglicherweise beträchtliche Hausse. Vor vier bis fünf Monaten kann amerikanisches Pfeffermünzöl neuer Ernte nicht angeboten werden, und so empfehlen wir, sich jetzt, wenigstens bis zum Herbst, bald einzudecken, da man, wenn man jetzt noch zuwartet, höhere Preise bezahlen muss.

Diese ungünstigen Aussichten für amerikanisches Pfeffermünzöl werden ohne Zweifel nicht verfehlen, ihren Einfluss auch auf die Pfeffermünzarten anderer Provenienz auszuüben.

Pfeffermünzöl Mitcham kostet heute in England 70 Mk. per Ko., während in der Zwischenhand noch zu 67 Mk. per Ko. und etwas billiger anzukommen sein wird. All zu billige Offerten sind als verdächtig zurückzuweisen.

Pfeffermünzöl japanisch ist in den letzten Tagen noch um ca. 12½ Prozent gestiegen, und nach den Berichten, die wir von drüben erhalten haben, sind, ob auf Grund einer gesunden oder spekulativen Basis, entschieden höhere Werte zu erwarten.

Handelsabkommen wegen der Insel Ceylon. Dem französischen Senat ist in der Sitzung vom 5. November 1903 der Entwurf eines Gesetzes, betreffend die Genehmigung des am 19. Februar 1903 zwischen Frankreich und Grossbritannien wegen der Insel Ceylon abgeschlossenen Handelsabkommens, zugegangen.

Nach dem Abkommen sollen die nachstehenden kolonialen Verzehrungsgegenstände: Kaffee, Kakao, Pfeffer, Piment, Amomen und Kardamomen, Zimt, Zimtkassia, Muskat, Macis, Gewürznelken, Vanille und Tee, soweit sie von der Insel Ceylon stammen, bei der Einfuhr nach Frankreich, Algerien, den französischen Kolonien und Besitzungen, sowie den Schutzgebieten von Hinterindien und Tunis die niedrigsten Zollsätze geniessen, die auf die gleichartigen Erzeugnisse irgend welchen anderen fremden Ursprungs anwendbar sind.

Ferner sollen die Eingangsabgaben für Essig in Fässern und Eisenvitriol aus Frankreich, Algerien, den französischen Kolonien und Besitzungen, sowie den Schutzgebieten von Hinterindien und Tunis bei ihrer Einfuhr nach der Insel Ceylon um 50 v. H. ermässigt werden.

Das Abkommen ist mit einjähriger Kündigungsfrist abgeschlossen und soll sofort nach dem Austausch der Ratifikationsurkunden in Kraft treten.
(Documents Parlementaires — Sénat — Annexe Nr. 280.)

Obercassel. Otto Pfingst eröffnete Lueg-Allee 93 eine feinere Konditorei verbunden mit Café. (K.)

Jena. August Skade eröffnete Saalbahnhofstr. 34 eine Konditorei und Café. (K.)

Hamburg. In dem Konkurs der Firma Cäsar Prediger & Co., Cacao-Import, betragen die Aktiven etwa 18000 Mark, dagegen die Passiven etwa 450000 Mark. (K.)

Linz. Auf dem letzten in Wien stattgefundenen Zuckerbäckerkongresse wurde beschlossen, in diesem Sommer hierselbst einen allgemeinen österreichischen Zuckerbäckerkongress abzuhalten. (K.)

Hagensberg (Rhld.). Georg Andreas eröffnete Dünamündsche Strasse 1 eine Bäckerei nebst Konditorei. (K.)

Spandau. Zwecks Herstellung und Vertrieb von raffinierten Zuckersirupen und anderen mit dieser Fabrikation in Verbindung stehenden Artikeln sowie Beteiligung an gewerblichen Unternehmungen verwandter Art hat sich hier mit einem Grundkapital von 325000 Mk. die Firma Berliner Sirupraffinerie, G. m. b. H., gebildet. Geschäftsführer sind: Dr. Alexander Kollrepp und Dr Hans Schiff, beide in Berlin. (K.)

Prag (Böhmen). Der Kaufmann Gottlieb Kraus wurde zum Mitglied des Verwaltungsrates der Firma Lobositzer Chocolade-, Zuckerwaren- und Kaffeesurrogat-Fabriken Aktien-Gesellschaft hier, mit Zweigniederlassung in Wien, bestellt. (K.)

Seifhennersdorf (Sa.). Martha Bachmann eröffnete Hauptstr. 579 ein Spezialgeschäft in Chocolade, Cacao, Tee und Konfitüren. (K.)

Plauen i. V. Carl Mühling eröffnete in Kleinfriesen das Café zum Friesental. (K.)

Bernreit, Gde. Unter-Rohrbach (Niederösterreich). Die Cacao-, Chocolade- und Zuckerwarenfabrik der Firma Hartmann & Werner hier, wird nach Ausscheiden von Rudolf Hartmann von Wilhelm Hoffmann allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Neustadt a. H. Carl Gros hat die Konditorei und Café von Theodor Wagner übernommen. (K.)

Chemnitz-Kappel. Hugo Reinhardt eröffnete Zwickauerstr. 199 eine Konditorei mit Café. (K.)

Digitized by Google

Mülheim (Ruhr). In der Konkurssache über das Vermögen des Zuckerwarenfabrikanten August Ehrich hierselbst wird das Verfahren wegen Mangels an Masse eingestellt. (K.)

St. Johann a. S. Dem Kaufmann Fritz Horstmann wurde für die Firma H. Wahlster, Zuckerwarenfabrik hier, Prokura erteilt. (K.)

Olbernhau. Die Firma Hermann Göhlitzer, Marmeladen- und Fruchtsaftdampfsiederei, sowie Nudel- und Pfefferkuchenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Magdeburg. Die Firma Magdeburger Dragéefabrik Oeltze & Hohmann hier hat ihren Sitz nach Westerhüsen verlegt. Dem Friedrich Gothe wurde Prokura erteilt. (K)

Magdeburg. Dem Paul Linsse wurde für die Firma Richard Boncke, Zuckeragentur-Geschäft hier, Kaiserstr. 35, Prokura erteilt. (K.)

Warmbrunn. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Ed. Arnold, Warmbrunner Biskuitfabrik, ist aufgehoben worden. (K.)

Leipzig. Eugen Baumann eröffnete Nordstr. 11 eine Konditorei mit Café. (K.)

Wien. Die Rossitzer Zuckerfabrik errichtet eine Rohzucker-Raffinerie zur Verarbeitung bis 1000 Sack Rohzucker pro Tag. (K.)

Reichenbach i. V. H. Badstuebner hat das Chocoladen-Spezialgeschäft Zänkergasse 4, Niederlage Jordan & Timaeus, Hoflieferanten Dresden, käuflich erworben. (K.)

München. David Königsberger ist als Gesellschafter der Firma Bayrische Zuckerwaren-Fabrik G. m. b. H. hier ausgeschieden. (K.)

Kattowitz. Die Firma Russische Chocoladen- und Konfitürenfabrik »Varsovie« eröffnete Ecke Quer- und Direktionsstrasse eine Filiale. (K.)

Zittau. Otto Lehmann und Max Herrmann haben das von Gustav Friedrich unter der Firma Gustav Knothe Nachfolger innegehabte Kolonialwarengeschäft mit Kaffeerösterei käuflich erworben und führen dasselbe unter der Firma Erste Zittauer Kaffee-Rösterei mit Motorbetrieb Gustav Knothe Nachfolger weiter. (K.)

Düsseldorf. Felix Graetz eröffnete hier Ratingerstrasse 37 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Luzern. M. Halder eröffnete Kornmarkt 2 eine Filiale seines Pâtisserie- und Confiserie-Geschäfts. (K.)

Graz. Anton Predanitsch hat die Zuckerbäckerei von Ernst Funders Witwe, Färbergasse 7, käuflich erworben. (K.)

Hagen i. W. Gust. Branken eröffnete Elberfelderstrasse 87 eine Konditorei. (K.)

Altenburg. Adam Weil hat neben seiner Bäckerei noch Konditorei und Café neu eingerichtet. (K.)

Hagen i. W. Fritz Schäfer eröffnete Bismarckstrasse 28 eine Konditorei und Bäckerei. (K.)

Düsseldorf. A. Neuhoff eröffnete Bismarckstr. 89 ein Kaffee-, Tee- und Cacao-Geschäft. (K.)

Flensburg. Marius Jepsen hat die Konditorei des Herrn Lauritz Möller, Hafermarkt 7, käuflich erworben. (K.)

Norden (Ostfriesland). Johann Seeberg eröffnete Ecke der Schlachthausstrasse ein Tee- und Kolonialwaren-Geschäft. (K.)

Budweis (Böhmen). Die Firma Ludwig Resch, Zuckerwarenhandlung hier, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Düsseldorf. Die Firma Holländische Butter-Compagnie Picard & Co. eröffnete Bilkerallee 32a ein Butter- und Kaffee-Geschäft. (K.)

Leipzig. Arno Sieber hat die Konditorei und Café »Zum Stern«, Kohlgartenstr. 14, Ecke Ranftsche Gasse, neu eröffnet. (K.)

Weissenfels. Johannes Deutschmann eröffnete Merseburgerstr. 35b eine Konditorei und Café. (K.)

Lohr a. M. Das Konditor Amrheinsche Geschäft mit Anwesen ging an den Geschäftsführer desselben, Jakob Sopp, über. Der Verkaufspreis ist 15000 Mk. (K.)

Budapest. Landes-Industrieverein. Die Fachsektion für Kanditen- und Chocoladefabrikation hielt dieser Tage unter dem Präsidium des Vizepräsidenten Paul Weiss eine Ausschusssitzung. Sekretär Dr. Adolf Soltess berichtet dem »Pester Lloyd« zufolge, dass in Angelegenheit der Teerfarbenbenützung eine günstige Verfügung in Aussicht gestellt wurde. In Angelegenheit der Surtaxe für österreichischen Zucker wurde in einer an den Finanzminister gerichteten Eingabe darauf hingewiesen, dass die Surtaxe, wenn sie nicht gleichzeitig auf die Kanditen- und Chocoladefabrikate ausgedehnt wird, die Vernichtung der interessierten ungarischen Industrie nach sich ziehen müsste. Es wird daher beantragt, die Surtaxe auch auf diese Fabrikate auszudehnen, oder aber die surtaxfreie Einfuhr der zur Erzeugung von solchen Fabrikaten nötigen Zuckermengen zu gestatten. Der Jahresbericht wurde genehmigt. (K.)

Konkurse.

Konstadt. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Daniel Meister zu Polnisch-Würbitz ist heute am 29. April 1904, nachmittags 7 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter: Kaufmann Alois Herrmann in Konstadt. Anmeldefrist bis 18. Mai 1904. Prüfungstermin den 27. Mai 1904, vormittags 10 Uhr. Anzeigepflicht bis 15. Mai 1904.

Seelow. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Adolf Adelt zu Sachsendorf, wird heute, am 29. April 1904, nachmittags 1 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Der Kaufmann Greiser in Seelow wird zum Konkursverwalter ernannt. Prüfung der angemeldeten Forderungen 2. Juli 1904, vormittags 9 Uhr. Anzeigetermin bis zum 1. Juni 1904.

Seelow, den 29. April 1904.

Duisburg. Ueber das Vermögen des Konditors und Bäckers Josef Wöhrmann zu Duisburg wird heute, am 3. Mai 1904, vormittags 11½ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Kaufmann Wilhelm Luckhaus in Duisburg, Dellstrasse 23, Konkursverwalter. Konkursforderungen sind bis zum 4. Juni 1904 anzumelden. Termin zur Prüfung der angemeldeten Forderungen am 14. Juni 1904, nachmittags 5½ Uhr, vor Gericht, Gutenbergstrasse 11, Zimmer Nr. 1. Offener Arrest mit Anzeigepflicht an den Konkursverwalter bis zum 30. Mai 1904.

Stollberg. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Karl Eduard Friebing, früher in Stollberg, jetzt unbekannten Aufenthalts, wird heute, am 30. April

Digitized by Google

1904, nachmittags ½4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Dr. Kreher in Stollberg. Anmeldefrist bis zum 2. Juni 1904. Prüfungstermin am 18. Juni 1904, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 20. Mai 1904.

Oldenburg i. Grossh. Grossherzogliches Amtsgericht Abt. IV. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Adolf Gerhard Max Schmiester in Eversten, Hauptstrasse 64, wird heute, vormittags 9,40 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter Rechnungssteller Georg Schwarting in Eversten. Allgemeiner Prüfungstermin am 21. Juni 1904, vormittags 10 Uhr. Konkursforderungen bis zum 7. Juni 1904 anzumelden. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 14. Mai 1904.

Kirchheim u. Teck. K. Württ. Amtsgericht Kirchheim u. Teck. Ueber das Vermögen des Wilhelm Frech, Bäckers und Wirts, in Weilheim u. T. wurde am 4. Mai 1904, nachm. 5¾ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Bezirksnotar Kröner in Weilheim. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen: 1. Juni 1904. Prüfungstermin 10. Juni 1904, Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis 1. Juni 1904.

Fürth, Bayern. Beschluss des K. Amtsgerichts Fürth vom 3. Mai 1904, nachmittags 4 Uhr, auf Eröffnung des Konkursverfahrens über das Vermögen des Bäckermeisters Johann Adam Wagner in Burgfarrnbach. Konkursverwalter: Agent Wilhelm Borsch in Fürth. Allgemeiner Prüfungstermin: 10. Juni 1904, vormittags 9 Uhr; Frist zur Anmeldung der Forderungen bis 21. Mai 1904; offener Arrest und Anzeigefrist bis 14. Mai 1904.

Fürth, den 3. Mai 1904.

Schandau. Ueber das Vermögen des Konditors Heinrich Hegenbarth in Schandau, Badstrasse 157, wird heute, am 6. Mai 1904, nachmittags ¾4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Kaufmann Albert Knüpfel hier. Anmeldefrist bis zum 27. Mai 1904. Prüfungstermin am 4. Juni 1904, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 27. Mai 1904.

Schandau, den 6. Mai 1904.

Dessau. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters August Osterland in Dessau, Hallesche Str. 7, ist am 9. Mai 1904, vormittags 11¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Gumpel in Dessau. Anmeldefrist bis zum 28. Mai 1904 einschliesslich. Allgemeiner Prüfungstermin am 10. Juni 1904, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 25. Mai 1904.

Dessau, den 9. Mai 1904.

Handelsregister.

Cassel. Handelsregister Cassel. Zu Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktiengesellsch., Zweigniederlassung Cassel, ist am 18. April 1904 eingetragen:

Zur Vertretung der Gesellschaft sind zwei Mitglieder des Vorstands oder ein Mitglied des Vorstands zusammen mit einem Prokuristen berechtigt.

Der Gesellschaftsvertrag ist dahin geändert, dass die Gesellschaft zur Erreichung ihrer Zwecke auch befugt ist, mit gleichnamigen oder ähnlichen Gesellschaften Verträge sowohl über Betriebsgemeinschaft als über Gewinnverteilung abzuschliessen. Solche Verträge bedürfen eines übereinstimmenden Beschlusses des Aufsichtsrats und Vorstands.

Hannover. Im hiesigen Handelsregister Abt. A Nr. 197 ist zu der Firma B. Sprengel & Co. heute eingetragen:

Der Gesellschafter Karl August Bernhard Sprengel ist am 31. Oktober 1902 gestorben. Seit diesem Tage sind folgende Gesellschafter neu eingetreten:

a) Die Ehefrau des Telegraphendirektors a. D. Schlue, Matilde geb. Sprengel, in Wilhelmshöhe, b) unverehelichte Louise Sprengel in Hannover, c) Witwe des Oberlehrers Dr. Benter, Johanne geb. Sprengel, in Hannover, d) Ehefrau des Kaufmanns Rampendahl, Emmy geb. Sprengel, in Bremen, e) unverehelichte Martha Sprengel in Hannover.

Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur der Fabrikant August Sprengel in Hannover befugt.

Die Prokura des Theodor Eggers und des Gustav Lammert bleiben bestehen.

Hannover, 30. April 1904.

Dortmund. In unser Handelsregister ist die am 26. April 1904 unter der Firma »Dortmunder Nährmittelfabrik Gebrüder Theis & Weber« errichtete offene Handelsgesellschaft zu Dortmund heute eingetragen als Gesellschafter sind vermerkt:

1) der Bäckermeister Rudolf Theis,
2) der Monteur Heinrich Theis,
3) der Bäckermeister Otto Weber,

sämtlich zu Dortmund.

Zur Vertretung der Gesellschaft ist ein Gesellschafter nur in Gemeinschaft mit einem der beiden andereren Gesellschafter ermächtigt.

Dortmund, den 29. April 1904.

Tuttlingen. K. Amtsgericht Tuttlingen. Neu eingetragen wurde am 28. April 1904:

Blatt 272 Nr. 271. A. Schuler, Konditorei, Spezerei- und Kolonialwarenhandlung in Trossingen. Inhaber: Andreas Schuler, Konditor in Trossingen.

Ludwigshafen, Rhein. Die offene Handelsgesellschaft unter der Firma »Erste Pfälzische Zwieback-, Biskuit- und Paniermehlfabrik Wollenschläger & Brüggemann« in Ludwigshafen a. Rh. hat sich aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Das Geschäft ist nebst Aktiven und Passiven auf den Gesellschafter Johannes Wollenschläger übergegangen, der es unter der Firma »Erste Pfälzische Zwieback-, Biskuit- und Paniermehlfabrik Johannes Wollenschläger« in Ludwigshafen a. Rh. als Einzelkaufmann weiterführt.

Ludwigshafen a. Rh., 3. Mai 1904.

Hamburg. Bei der Firma P. W. Gaedke, ist eingetragen: Rudolf Emil Richard Dierbach ist zum Gesamtprokuristen bestellt worden. Die an H. F. Ewerien erteilte Gesamtprokura ist erloschen. 3. Mai 1904.

Hannover. In das hiesige Handelsregister Abteilung A Nr. 2619 ist heute eingetragen die Firma Hartwig & Vogel, offene Handelsgesellschaft, Hauptniederlassung in Dresden mit Zweigniederlassung in Hannover. Persönlich haftende Gesellschafter Kommerzienrat Christoph Friedrich Heinrich Vogel, Kaufmann Johann Karl Ernst Vogel, Kaufmann Karl Emil Heinrich Vogel jr., sämtlich in Dresden. Den Prokuristen Johannes Oswald Giesel, Adolf Hermann Rabe und Karl Eglin, sämtlich in Dresden, ist auch Prokura für die Zweigniederlassung in Hannover mit der Massgabe erteilt, dass ein jeder von ihnen nur in Gemeinschaft mit einem andern Prokuristen berechtigt ist, die Firma zu zeichnen.

Hannover, 6. Mai 1904.

Berlin. Handelsregister des Königlichen Amtsgerichts I Berlin. (Abteilung A).

Am 5. Mai 1904 ist in das Handelsregister eingetragen worden (mit Ausschluss der Branche):

Nr. 23 891 Firma: Brotfabrik und Feinbäckerei Adolf Schulz, Berlin, Inhaber Adolf Schulz, Bäckermeister, Berlin.

Nr. 23 895 Firma: Max Kuhn, Berlin, Inhaber Max Kuhn, Bäckermeister, Berlin.

Musterregister.

Bei Nr. 666. Firma Oswald Püschel in Breslau hat für das unter Nr. 666 eingetragene Muster für Chinabrot die Verlängerung der Schutzfrist bis auf 6 Jahre andemeldet.

Bei Nr. 673 Firma Oswald Püschel in Breslau hat für das unter Nr. 673 eingetragene Muster von Sanitastabletten die Verlängerung der Schutzfrist bis auf 6 Jahre angemeldet.

Digitized by Google

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2b. 221 069. Misch- und Knetvorrichtung bestehend aus zwei miteinander verbundenen Knetern aus Draht oder Bandeisen, von denen der eine schraubenförmig gewunden, der andere in einer Ebene kurvenförmig gebogen ist. Ernst Schneider, Siegen. 25. 1. 04. Sch. 17 871.

81c. 221 399. Verschluss für Umschläge, Schachteln usw., bestehend aus einer mit Ecken oder Vorsprüngen in Schlitze einzusteckenden Marke. Gustave Ducland Nachf., Berlin 10. 2. 04. D. 8542.

81c. 221 413. Metallener Verschlussdeckel für Milchfässer mit in der Mitte des Deckels wirkendem Scharnierbügelverschluss und ringförmiger Abdichtung. Heinrich Lindermann, Berlin, Strelitzer Strasse 62. 19. 2. 04. L. 12 447.

53l. 222 281. Chocoladenform aus Glas. Mehlhose, Keppler & Co. Glasformen und Maschinenfabrik Penzig i. Schl. 15 3. 04. M. 16 949.

89d. 222 128. Zuckerformenwaschmaschine mit zwischen drehbaren parallelen Scheiben achsial angeordneten Hohlführungen. Ernst Geutebrück und Dominik Spanhel, Lundenburg; Vertr.: Eustace W. Hopkins u. K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 10. 3. 04. G. 12 248.

2b. 222 379. Rühr- und Mengmaschine, verbunden mit einer Schlagmaschine, wobei beide Maschinen mit Ausrückvorrichtungen so versehen sind, dass sie gleichzeitig oder je einzeln angetrieben und gebraucht werden können. Franz Hengler, Krefeld, Oppumerstr. 63. 7. 3. 04. H. 23 453.

2b. 222 570. Zwiebackschneidemaschine mit horizontal gelagertem Kreismesser und verstellbarem Führungs- und Schiebekeil. Wilhelm Kipp, Clausthal. 13. 2. 04. K. 21 064.

34a. 222 393. Brat- und Backofen zum Aufsetzen auf Heizapparate mit einem ein- oder mehrlochigen Blechboden und einem inneren, gegen zu starke Hitze geschützten Rost unter dem Ofenoberteil. Vereinigte Metallwarenfabriken A.-G. vormals Haller & Co, Altona-Ottensen. 14. 3 04. V. 3975.

54g. 155 099. Biskuitdosenständer usw. P. W. Gaedke, Hamburg. 3. 5. 01. G. 8403. 21. 4. 04.

34b. 223 053 Kuchenschneider mit das Mass für die Stücke angebender Einrichtung. August Holle, Düsseldorf, Hohenzollernstr. 38. 17. 3. 04. H. 23 591.

24a 223 007. An einem Backofen mit Brustheizung die Anordnung eines über und unter den Rost Luft zuführenden Kanals, welcher mit schräge Ausläufer besitzenden, durch Klappen regelbaren Seitenkanälen in Verbindung steht Edmund Schröder, Langenwetzendorf. 26. 3 04. Sch. 18 309.

24a. 223 008. An Backöfen mit Brustheizung die Anordnung einer zwischen Rostbalken und Brustplatte vorgesehenen, Durchbrechungen besitzenden, durch Hebelwerk umlegbaren Schlackenklappe. Edmund Schröder, Langenwetzendorf. 26. 3. 04. Sch. 18310.

2b. 222 922. Von der Ausrückvorrichtung an den Teigmeng- und Knetvorrichtungen betätigter und diese beeinflussender, einerseits durch eine mit Aussparung versehene Stützvorrichtung gehaltener, verschiebbar gelagerter, gegen mit dem Deckel verbundene unrunde Scheiben wirkender Stützhebel. Theodor Poncelet, Düsseldorf, Nordstr. 90. 17. 3. 04. P. 8876.

2b. 222 928. Rollbare Doppeldrückhölzer für Bäckereizwecke. Carl Wagner, Chemnitz, Waisenstrasse 8. 19. 3. 04. W. 16 202.

2b. 223 160. Brötchenpresse mit den Messern erteilter Drehbewegung. Bruno Goldnau, Breslau, Moltkestr. 18. 8. 3. 04. G. 12 227.

2b. 223 046. Rührwerk mit an radialen Armen befestigten, durch einen dazu rechtwinkligen Querarm verbundenen Flügeln. Wilh. Pott jun., Aachen, Stolbergerstr. 221. 9. 3. 04. P. 8838.

Verlängerung der Schutzfrist.

Die Verlängerungsgebühr von 60 Mk. ist für das nachstehend aufgeführte Gebrauchsmuster an dem am Schluss angegebenen Tage gezahlt worden:

54g. 152 106. Glasdeckel zum Aufstecken auf Konfektkisten usw. Gustave Duclaud Nachf., Berlin. 27. 3. 01. D. 5820. 24. 3. 04.

Patente.

(Die Ziffern links bezeichnen die Klasse.)

1) Anmeldungen.

2b. Sch. 19 749. Maschine zum Prägen und Ausstechen von Biskuits. Rudolph Scheffuss, Hamburg. 12. 1. 03.

34f. K. 26 236. Behälter für Backwaren und dergl. Rudolf Kölping, Adlershof bei Berlin. 4. 11. 03.

89d. K. 25 614. Vorrichtung zum Umrühren von Zuckerfüllmasse und dergl. durch Luftströme. Carl Krafft & Söhne, Düren, Rheinl. 13. 7. 03.

2a. D. 13 705. Behälter zur Aufbewahrung von Brot oder Backwerk. Pauline Draheim, geb. Krispien, Pr.-Holland. 9. 6. 03.

53k. O. 4169. Verfahren zum Entbittern von Mandeln und ähnlichen Samen. L. C. Oetker, Altona-Bahrenfeld. 28. 2. 03.

2) Erteilungen.

53l. 151 993. Zuckerziehmaschine für die Bonbonfabrikation. Gustav Stoff, Reinickendorf. 2. 4. 03.

53l. 152 045. Formenfüllmaschine zur Herstellung von Waren aus Chocoladenmasse und dergl; Zus. z Pat. 126 669. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaische Str. 19. 12. 2. 03.

34f 152 075. Behälter zur Aufnahme und Wiederentnahme von Gebäck. Wilhelm Weise, Hohenstein-Ernstthal i. S. 9. 6. 03.

2c. 152 461. Verfahren zur Herstellung von geschmacklosem Holzstreumehl für Bäckereizwecke. Gustav Losch, Bergzabern. 4. 3. 02.

2b. 152 508. Eisenplatte zur Herstellung von Kucheneinlagen. Reinhard Figge, Duisburg, Knüppelmarkt 1. 26. 2. 03.

2b. 152 650, Vorrichtung zum Bewegen von Fördertüchern bei Ausstechmaschinen für Biskuits durch Vermittelung einer an Hebeln angebrachten Klemmbacke. Rudolph Scheffuss, Hamburg. 5. 7. 02.

89c. 152 591. Verfahren der Extraktion von Zucker mittels Elektrizität; Zus. z. Pat. 124 430. Graf Botho Schwerin, Wildenhoff, Ostpr. 13. 2. 02.

89f. 152 675. Maschine zum Schleudern und Decken von Zucker und dergl. in einer kegelförmigen Trommel, deren Entleerungsöffnung einen geringeren Durchmesser besitzt als ihr Boden. Marchéville-Daguin & Cie., Paris; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen und A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 7. 24. 3. 03.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Dessau.

Welche Fabrik würde hier ein **Detailgeschäft** einrichten und einer gebildeten Witwe nebst Tochter anvertrauen wollen?

Offerten unter **B. C. 1101** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Digitized by Google

Gesucht

wird für eine grosse **Biskuitfabrik im Auslande** ein

tüchtiger junger Mann,

der in allen einschlägigen Arbeiten der

Cacao-Fabrikation

bewandert ist. Offerten unter **H. W. 320** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Direktor.

Eine bedeutende Kakaofabrik sucht in leitende Stellung einen Kaufmann, der neben den zur Verwaltung eines umfangreichen Unternehmens mit grossem Kontor- und Fabrikpersonal unerlässlichen kaufmännischen Erfahrungen Interesse für den technischen Betrieb hat und die Fähigkeit besitzt, die für die Leitung einer Fabrik erforderlichen Eigenschaften zu erwerben.

Bewerbungen mit ausführlicher Schilderung des Bildungsganges und der bisherigen Tätigkeit an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Rühriger Kaufmann

der bei Konditoren und Bäckern gut eingeführt ist, **sucht** noch lohnende

Vertretungen.

Offerten u. **A. E. 1900** an **Rud. Mosse, Erfurt.**

Vertretung

sucht tüchtiger strebsamer Kaufmann, welcher schon 8 Jahre in der Branche ist, von einer leistungsfähigen **Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik** für **Thüringen, Königreich** und **Provinz Sachsen,** evtl. auch **Schlesien.**

Offerten erbeten unter **„Sachsen“** an den **Verlag des Gordian.**

Skandinavien

Vi have maanedlig 3 a 500 Kg prima Kakaosmør at afgive til billig Pris mod Kontant og modtage gjerne Bud eller Forespørgsler

Chokoladefabriken i Kolding
(Danmark).

Waffeleinlagen

für Chocoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute
u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

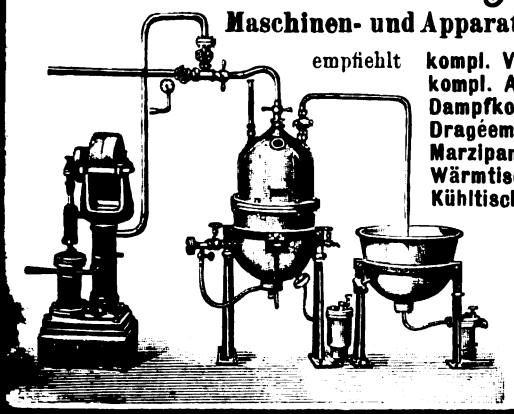
Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch
Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Digitized by Google

C. Postranecky, Dresden-Löbtau

Maschinen- und Apparatebauanstalt, Kupferschmiede, Kesselschmiede



empfiehlt **kompl. Vakuum-Anlagen** für Dampf-, Feuer- und Gasbeheizung,
kompl. Anlagen für kondensierte Milch
Dampfkoch-Apparate, feststehend, kippbar, mit und ohne Rührwerk,
Dragéemaschinen für Einzel- oder Batterieantrieb,
Marzipanabröstkessel Massenschlagmaschinen,
Wärmtische, feststehend, auch verstellbar,
Kühltische,
kompl. Kandierzucker-Koch- und Kühlanlagen,
Wärmapparate f. Ueberzugsmasse, **Fondantüberziehapparate**
Luftkühlanlagen,
Apparate zur Herstellung von Essenzen, Fruchtextrakten und Sirup, Marmeladen, Konserven,
kompl. Anlagen zur Herstellung alkoholfreier Getränke.

Anerkannt solide und praktische Ausführung.
Mehrere 1000 Apparate im Betrieb (im In- und Auslande).

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S CACAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Cacaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Eicheln

gedörrt und geschält 400 Zentner abzugeben.
Ernst Kröger, Lüneburg.

Im Verlage des Gordian in Hamburg ist am 1. Mai 1904 erschienen:

Wortzeichen-Register

über 1200 patentamtlich geschützte Wortzeichen der Nahrungsmittelindustrie.

Dieses Register ist gegen Einsendung von 2 Mark zu beziehen.

Eine demnächst in Betrieb kommende Fabrik von

Vollmilchpulver

sucht dauernd grössere Abnehmer. Das nach patentiertem Verfahren gewonnene Produkt ist im Gegensatz zu allen bekannten Marken

geruchlos und dauernd haltbar.

Offerten sub **D. H. 501** an den Verlag des Gordian.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
. . . . . **München.** . . . . .

Digitized by Google

❋ Wellpapier ❋ ❋ Wellpappe ❋

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Lucka bei Leipzig.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 219.** Hamburg, 5. Juni 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

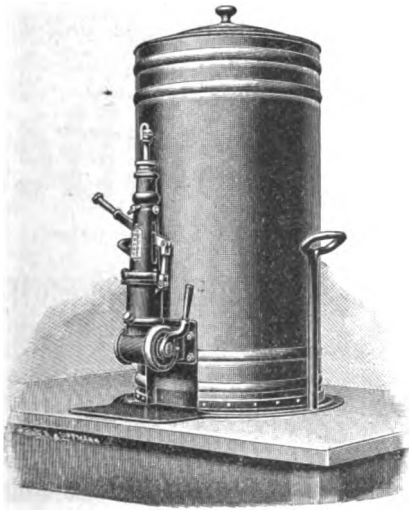
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billigster Preis! Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Chocoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind: Cacaobutter, Cacaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchchocoladen, Pottasche zur Präparation von Cacao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Cacaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 219:

Chocolade oder Schokolade? — Brasilien als Cacaoland. — Geschützte Warenzeichen. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

„Chocolade" oder „Schokolade"?

In der vorigen Nummer des »Gordian« haben wir über die Schreibweise des Wortes Chocolade gesprochen. Hierzu schreibt uns Herr Carl Stollwerck, Cöln a. Rh., Mitglied des Vorstandes von Gebrüder Stollwerck A.-G., unterm 1. Juni 1904:

Sehr geehrter Herr!

»Ihre sehr gefl. Zeilen vom 26. April wurden mir, zur Zeit auf Reisen, nachgesandt. Ich erwartete die quest. Erörterung anfangs Mai in Ihrem Gordian vergebens, und erst Ihre gefl. Notiz vom 20. Mai erinnerte mich, dass ich es versehentlich unterliess, Ihnen den Empfang Ihres Geehrten zu bestätigen.

Ich gestattete mir, auf Ihren neulichen Artikel meine Ansicht niederzuschreiben und übersende Ihnen diese mit der ergebensten Bitte um Wiedergabe in Ihrem sehr geschätzten Blatte.«

Herr Stollwerck sagt dann wörtlich:

»Mit Bezug auf den Artikel im »Gordian« vom 20. Mai mit der Ueberschrift: »Ueber die Schreibart des Wortes Chocolade« gestatte ich mir, nachfolgende Bemerkungen zu machen.

Der zu Anfang Mai in vielen Zeitungen erschienene Artikel unter der Ueberschrift »Schokolade nicht Chocolade« dürfte für die deutsche Chocoladenindustrie im allgemeinen als zweckmässig zu bezeichnen und von jedem Fabrikanten jedenfalls mit Interesse gelesen worden sein.

Der Verfasser befindet sich allerdings in gewissem Widerspruch, da der Aufschwung der deutschen Chocoladenindustrie mit der Schreibweise nichts zu tun hat, aber ich gehe wohl nicht fehl in der Annahme, dass nicht strotzender Optimismus der Vater der Gedanken ist, — sondern dass die einleitenden statistischen Zahlen wohl nur darum angeführt sind, um den Bericht für das grosse Publikum interessanter, schmackhafter zu machen.

Ihr Urteil bezüglich des Wortbildes Schokolade und »Chocolade« ist gewiss sehr sachlich, und die angeführten Gründe sind durchaus stichhaltig. Zweifelsohne ist die Schreibweise des Chocolade internationaler, wie Sie das zutreffend in den meisten Kultursprachen anführen, aber darum sollte man sich doch nicht dem rein deutschen »Schokolade« verschliessen.

In unserer Firma wurde vor vielen Jahren die Schreibweise Schokolade erörtert, und man war zur Zeit einstimmig der Meinung, bei der alten eingebürgerten Schreibweise zu bleiben, nachdem aber seit einem Jahre die Schreibweise »Schokolade« amtlich eingeführt ist, hat die Firma Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft, nach eingehender sachlicher Prüfung aller Für und Wider, sich zur Einführung der neuen amtlichen Schreibweise entschieden, und zwar aus den folgenden drei Hauptgründen:

1. weil die Schreibweise Schokolade und Kakao amtlich im schriftlichen Verkehr bei allen Regierungsbehörden verfügt ist;
2. weil die gesamte deutsche Presse diese Schreibweise ausschliesslich verwendet; und
3. weil laut Verfügung des Kultus-Ministeriums diese Schreibweise in den Schulen gelehrt wird.

Gemäss den beiliegenden Auszügen aus dem Zentralblatt für die gesamte Unterrichts-Verwaltung in Preussen (siehe Seite 315/579) belieben Sie die betreffenden Verfügungen zu ersehen.

An diesen Tatsachen lässt sich nichts ändern, und es wird in einigen Jahren die Schreibweise in Deutschland so allgemein sein, dass sich auch diejenigen Chocolade-Fabrikanten, die heute noch Gegner derselben sind, nolens volens fügen müssen. Es wäre zweifelsohne richtiger gewesen, wenn die

Digitized by Google

Behörde vor Aenderung der Schreibweise die Ansicht der zuständigsten Stelle, des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten, erfragt hätte, — aber da dies nicht geschehen, die neue Schreibweise in der Zwischenzeit amtlich verfügt und in den Schulen gelehrt wird, sollte der Verband deutscher Chocoladefabrikanten nicht schmollend auf seinem Standpunkt beharren, — vielmehr heute in Anbetracht und Würdigung der veränderten Sachlage einen entsprechenden Beschluss aus eigenen Stücken herbeiführen, bevor die Umstände und Verhältnisse ihn in einigen Jahren gebieterisch fordern.

Im übrigen können wir in der rein deutschen Schreibweise in keiner Weise einen geschäftlichen Nachteil erblicken, denn diejenigen Firmen, die wie die unsrige, ihre Chocoladen auf den Weltmarkt bringen, schreiben das Wort der jeweiligen Landessprache entsprechend. So würde z. B. in England das Wort »Chocolade« als falsch bezeichnet werden können, weil dort nur »Chocolate« bekannt ist — während »Schokolade« zweifelsohne sofort als eine dem Herkunftslande der Ware entsprechende — also fremdländische Bezeichnung erkannt würde.

Wie Sie in dem besagten Artikel anführten, wandten schon früher viele bedeutende Firmen die Schreibweise Schokolade an, andere schrieben Chokolade in der Mitte mit »k«, andere mit »c«, kurzum, die Schreibweise war nicht einheitlich.

Auch aus diesen Gründen dürfte die neue amtliche Vorschrift nur erwünscht sein, und die einschlägigen Industrien sollten vor allem diese neue amtliche Schreibweise achten, um dieser Konfusion ein für alle mal ein Ende zu machen.

Gelegentlich des letzten Verbandstages deutscher Chocoladefabrikanten am 21. Februar d. Js. in Berlin stellte ich folgenden Antrag:

»Der Verbandstag wolle beschliessen:

»Es wird den Verbands-Mitgliedern empfohlen, die amtliche Schreibweise der Worte »Schokolade und Kakao« einzuführen. Die Einführung geschieht zweckmässig allmählich in der Weise, dass bei Neudruck oder Neuanschaffung die amtliche Schreibweise berücksichtigt wird. Es empfiehlt sich, zunächst in den Verbands-Mitteilungen die amtliche Schreibweise durchzuführen.

Zur Begründung wird darauf verwiesen, dass die Ersetzung der alten Schreibweise durch die amtliche sich in 5—10 Jahren als Notwendigkeit erweisen wird.

Es tritt alsdann ein Geschlecht aus der Schule ins Leben, das nur die amtliche Schreibweise kennt. Man wird sich dann der durch die Schule immer allgemeiner werdenden Schreibweise »Schokolade« und »Kakao« nicht entgegenstellen können, wie man sich überhaupt einer normalen Entwickelung der Dinge im Leben niemals in den Weg stellen kann.

Würde man sich aber dann erst der amtlichen Schreibweise anbequemen, so wird höchstwahrscheinlich die Einführung auf einmal eilig werden, während jetzt die Zeit ist, unter Berücksichtigung aller finanziellen Interessen und ohne jede Schädigung derselben allmählich das Ziel zu erreichen.« —

Dieser Antrag wurde indes nur zu Protokoll gegeben, da eine Abstimmung bei dem nicht zahlreichen Besuche des Verbandstages nicht opportun erschien.

Ich möchte in keinem Falle empfehlen, rigoros vorzugehen und irgendwelche Formen zu vernichten oder vorhandene Etiketten einzustampfen, sondern diese sollen im Gegenteil sämtlich aufgebraucht werden, aber bei Neudruck und -anschaffung sollte man die neue Schreibweise berücksichtigen. Das bedeutet z. B. für unsere Firma, dass wohl erst in 5—10 Jahren das Wort Chocolade vollkommen ausgemerzt sein wird.

Ich wäre Ihnen dankbarst verbunden, wenn Sie diesen Zeilen die Spalten Ihres geschätzten Blattes öffnen und sie wörtlich zum Abdruck bringen wollten.

Indem ich Ihnen im voraus meinen verbindlichsten Dank ausspreche, zeichne

mit Hochachtung

ergebener

Carl Stollwerck

Mitglied des Vorstandes von

Gebrüder Stollwerck A.-G.«

* * *

Der Herausgeber des »Gordian« befindet sich augenblicklich auf der Reise. Was er zur weiteren Begründung des von ihm vertretenen Standpunktes zu sagen hat, wird die nächste Nummer unseres Blattes bringen.

Brasilien als Cacaoland.

Der Kaiserliche Konsul in Para berichtet unterm 19. März über sein für Europa so wichtiges Cacaoland Brasilien folgendes:

In Brasilien kommen als Ausfuhrplätze für Cacao eigentlich nur Bahia und Para in Betracht. Bahia exportiert etwa $^4/_5$, Para $^1/_5$ der in das Ausland gehenden brasilianischen Cacaoernte. Der über Para ausgeführte Cacao ist nicht so gut wie der bahianische. Dies liegt an der geringen Sorgfalt, mit welcher er von den Halbindianern Aequatorial-Brasiliens gepflanzt und gepflegt wird. Statt

Digitized by Google

das Hochkommen einer einzelnen Pflanze zu begünstigen, lässt man den Cacao in Garben hochschiessen. Das Reinhalten des Bodens und das Trocknen der geernteten Früchte wird ebenfalls nicht sachgemäss betrieben.

Neben der Güte des Erzeugnisses leidet der Ertrag der Pflanze durch solche Nachlässigkeit. Während die Pflanze 2 Kilo Cacao geben könnte, liefert sie durchschnittlich nur 500—600 Gramm. Die Form der Cacaobohne des Amazonas hat übrigens im Gegensatze zu der sonst bekannten unregelmässigen, eckigen oder ovalen Form eine flache und längliche.

Der Cacao kommt aus zwei getrennten Gebieten auf den Markt von Para. Die im Delta des Amazonenstroms gelegenen zahllosen Inseln liefern den »Inselcacao«. Für ihn ist Cameta am Endlaufe des Tocantins der Sammelplatz. Das andere Gebiet liegt auf halbem Wege zwischen Para und Manaos an der Stelle, wo der Tapajoz vom Süden und der Trombetas vom Norden kommend sich in den Amazonenstrom ergiessen. In den Ortschaften Obidos und Santarem, sowie in dem bereits zum Staate Amazonas gehörenden Orte Parintins kommt der Cacao dieses Gebietes zur Verschiffung nach Para. Ausserdem senden noch Itacoatiara gegenüber der Mündung des Madeira und Manaos Cacao ins Ausland. Manaos kann als Grenze der Cacaopflanzungen angesehen werden.

Am Madeira wird als Ueberbleibsel entlegener Zeiten der Cacao noch in wildem Zustande gesammelt, jedoch in sehr geringen Mengen. Der wilde Cacao ist zu klein und von minderwertiger Beschaffenheit.

Die Cacaoernte findet vom März bis September statt. In gewissen Jahren gibt es noch eine kleine Nachernte, »Macacos«- oder Affen-Ernte genannt, welche sich vom Dezember bis zum Februar erstreckt.

In den Jahren 1902 und 1903 sind folgende Mengen Cacao zur Verschiffung gekommen:

	1902 Kilo	1903 Kilo
Von Para . . .	3 567 902	4 369 842
Von Manaos . .	446 223	413 394
Von Itacoatiara .	427 424	341 662
Zusammen . . .	4 441 549	5 124 898

Es hat also 1903 eine um 683 349 Kilo vermehrte Ausfuhr stattgefunden.

Die Ausfuhr in den letzten zwölf Jahren betrug in Tonnen:

1892	1893	1894	1895	1896	1897
4402	4984	3591	5225	3328	3765
1898	1899	1900	1901	1902	1903
2663	5653	3085	2867	4441	5125

Die Ausfuhr schwankt also zwischen 2663 Tonnen im Jahre 1898 und 5653 Tonnen im Jahre 1899. Die Schwankungen scheinen ziemlich regelmässig alle vier Jahre einen Höhepunkt herbeizuführen.

Zu der Ausfuhr aus Para lieferten die Inseln $^2/_5$, das Cacaogebiet Obidos-Parintins $^3/_5$.

Von der Ausfuhr des Jahres 1903 gingen nach:

Nantes	2281082	Kilo
Hâvre	1834152	»
Marseille	51875	»
Frankreich also insgesamt. .	4167109	Kilo
Vereinigte Staaten (New-York)	781209	»
England (Liverpool)	139296	»
Oesterreich (Triest)	17347	»
Deutschland (Hamburg) . .	10807	»
Italien (Genua)	9130	»
Zusammen .	5124898	Kilo

Frankreich ist also der Hauptkäufer des Cacaos. Die französische Chocoladenfabrik Menier bezieht ungefähr die Hälfte der gesamten Jahresproduktion. Sie hat in dem Hause Denis Crouan & Co. in Para ihren eigenen Einkäufer und umgeht so den Zwischenhändler. Im letzten Jahre haben diese Herren 2407456 Kilo Cacao an Menier geliefert, welcher ihn zur Herstellung von Kochchocolade benützt.

Die Ankünfte des Jahres 1903 verteilen sich auf die verschiedenen Monate wie folgt:

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
		Tonnen			
33	110	130	241	260	530
Juli	August	September	Oktober	November	Dezbr.
		Tonnen			
1400	1460	597	283	68	22.

Der verfügbare Stock belief sich am 31. Dezember 1902 auf 10000 Kilo und am 31. Dezember 1903 ebenfalls auf 10000 Kilo.

Im Januar 1904 sind 24226 Kilo gegen 33000 Kilo im Vorjahre zur Ausfuhr gelangt. Die am 1. Februar 1904 zur Verfügung stehende Menge betrug 14000 Kilo.

Der Durchschnittspreis des Cacaos pro Kilo belief sich im Jahre 1903 auf 943 Reis (994 Reis im Jahre 1902). Dies gibt bei einem Durchschnittskurse von $11^{31}/_{32}$ d ($11^7/_8$ d im Jahre 1902) einen Wert von 0.92 Mk. (0.98 Mk. im Jahre 1902) für das Kilo Cacao. Im Januar 1904 ist durchschnittlich 881 Reis für das Kilo oder bei einem Kurse von $12^1/_4$ d 0.85 Mk. bezahlt worden. Hierzu kommen übrigens noch die von dem Exporteur zu tragenden Abgaben in Höhe von etwa 10 Prozent des Einkaufspreises. Der Staat Para erhebt nämlich einen Ausfuhrzoll von 6 Prozent des Wertes und einen Zuschlagszoll von $2^1/_2$ Prozent auf den sich daraus ergebenden Zollbetrag,

Digitized by Google

und die Stadt Para einen Einfuhrzoll von 20 Reis pro Kilo, sowie eine Speicherabgabe von 2½ Reis das Kilo.

Die gesamte Ausfuhr des Jahres 1903 hat einen Wert von 4 750 780 Mk. gegen 4 379 367 Mk. im Vorjahre 1902 gehabt.

Für die Lage des Marktes ist vor allem Frankreich massgebend. Da die Nachfrage dort zur Zeit schwach ist, so ist der Markt in Para wenig belebt. Der Preis in Le Hâvre beträgt augenblicklich für den besten Cacao 75 Frcs. pro 50 Kilo, d. h. etwa 1.25 Mk. pro Kilo.

Die Aussichten der nächsten Ernte sind noch recht unbestimmt. Man glaubt, dass sie normal sein wird; man wird indessen gut tun, sich auf einen Minderertrag gegen das günstige Vorjahr gefasst zu machen.«

Hieran schliessen wir einen uns von Paris zugegangenen Bericht, welcher lautet:

»Es gereicht uns zum Vergnügen, Ihnen die Zufuhren von Cacao während des Erntejahres 1903/4 in Bahia aufzugeben:

1903	April	1 509	Sack
	Mai	1 841	»
	Juni	10 882	»
	Juli	14 661	»
	August	19 103	»
	September	35 473	»
	Oktober	36 103	»
	November	35 796	»
	Dezember	39 954	»
1904	Januar	35 187	»
	Februar	12 562	»
	März	2 675	»
	Total	245 746	Sack
gegen	1902/3	293 484	Sack
	1901/2	232 009	»
	1900/1	193 167	»
	1899/1900	160 240	»
	1898/1899	139 956	»
	1897/1898	103 021	»

Bekanntlich war im vergangenen Herbste für Bahia die Rede von 50000 Sack Ausfall für die laufende Ernte. Jene Aussage hat sich nun, laut den vorstehenden Ziffern, so genau als nur möglich verwirklicht.«

Wir berichtigen, dass man an einigen Stellen von einem 100 000 Sack betragenden Ausfall gesprochen hat. Und dagegen hatten wir uns gewandt, da wir darin übertriebene Kundmachungen sahen.

Geschützte Warenzeichen.

Am 1. Mai 1904 haben wir ein „Wortzeichenregister", genannt „Brauner Gordian Nr. 1" herausgegeben, das 1200 geschützte Wortzeichen enthält; sie schützen Waren, die aus unserer oder verwandter Industrie stammen. Dieses „Wortzeichenregister" kostet 2 Mark, die bei der Bestellung einzusenden sind. —

Nach der Drucklegung dieses Registers sind die folgenden Warenzeichen als neu geschützt gemeldet worden:

A. Bildzeichen.

Nr. 68051. B. 10253. Klasse 26c.

Ein viereckiges Bild, darauf ein Halloren in seiner historischen Tracht, der vor sich ein weisses Tuch hält. Darauf ist zu lesen „für Halloria-Edel-Chocolade". Ausserdem stehen oben in der Mitte des Tuches die verschlungenen Initialen O. B. Vor dem Halloren mit seinem Tuch ist ein Tisch zu sehen, darauf ein Tablett mit Kaffeekanne und Zuckerschälchen, eine Tasse und ein Rahmnapf.

22. 12. 1903. **Otto Bornschein,** Halle a. S., Mittelstr. 21. 2. 4. 1904. G: Versandgeschäft von Kaffee, Cacao und sonstigen Nahrungsmitteln, sowie Kolonialwarenhandlung. W.: Chocolade, Hafercacao, Mandeln, Vanille, Graupen, Sago, Hirse, Erbswurst, getrocknete Samen, Salz, Essig, Zigarren, Tabak, Zündhölzer, Tüten, Beutel, Gelatine, Cacao- und Kaffeeröstmaschinen.

Nr. 68129. G. 4776. Klasse 26c.

Drei Kreise, dahinter rechts und links eine Kornähre und zwei Halme. In dem oberen Kreise rechts ein springendes Pferd, links zwei gekreuzte Quirle, oben ein T., unten ein G. Im Kreise unten rechts das Gelsenkirchener, und im Kreise unten links das Schalker Wappen.

3. 9. 1903. **Wwe. Th. Gerads,** Gelsenkirchen-Schalke. 7. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Backwaren, insbesondere von Biskuit und Zwieback. W.: Biskuit und Zwieback.

Nr. 68199. H. 8737. Klasse 26d.

Ein grosser Kreis, darin zwei verschlungene Dreiecke, durch deren sechs Ecken sich ein zweiter kleinerer Kreis zieht. In dem inneren freien Raum stehen drei H, und auf dem äusseren Umkreis in sechs freien Stellen, die durch die sechs Ecken der beiden Dreiecke getrennt sind, ist zu lesen: „Bremer/Babbler/Fabrik/eingetragene/Schutz-/marke".

1 7. 1903. Fa. **H. H. Haber,** Bremen, Humboldtstrasse 81. 9. 4. 1904. G.: Verfertigung und Vertrieb von Zuckerwaren. W.: Zuckerwaren. — Beschr.

Nr. 68229. H. 7167. Klasse 26c.

Ein rechts offener Halbmond mit fünf Sternen, im Halbmond eine Biene, über dieser die Worte „Sempre avanti", unter ihr „Schutzmarke C. H. & Co.".

28. 11. 1901. **Carl Herrmann & Co.,**

Digitized by Google

Leipzig, Waldstrasse 51. 11. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, sowie chemisch technischen Produkten. W.: Honig. — Beschr.

Nr. 67667. K. 8502. Klasse 26c.

Ein Teller, auf dessen Rand steht: „Kaiser's Kaffeegeschäft". Das Mittelfeld wird ausgefüllt durch eine umfangreiche Kaffeekanne, deren oberer Teil mit dem Deckel als Kopfbedeckung und der Tülle als Nase eine Fratze vorstellt.

25. 1 1904. **Kaiser's Kaffeegeschäft, G. m. b. H.,** Viersen. 16. 3. 1904.

Nr. 67778. K. 8259. Klasse 26c.

Ein Rahmen, der gebildet wird unten von zwei Strichen, die rechts und links in je einen Glühkörper mit vielen Hitzstrahlen auswachsen. Ueber beiden Flammen schwebt je eine Tasse, deren Dampf sich oben vereinigt in schlängelnden Linien.

7. 12. 1903. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.,** München. 23. 3. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, Malz- und Getreidekaffee, Malztee.

Nr. 67779. K. 8338. Klasse 26c.

Links ein lockiges Kinderprofil, aus einer Tasse trinkend, worauf zu sehen: Kathrein..... Malzk..... Daneben ist rechts hell auf dunklem Grunde geschrieben: „Kathreiner's Malzkaffee".

30. 11. 1903. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.,** München. 22. 3. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, Malz- und Getreidekaffee, Malztee. — Beschr.

Nr. 68231. K. 7810. Klasse 26d.

Ein schwarzes Viereck, in dem eine Weltkugel mit Nebelflecken zu schweben scheint, und vor der Weltkugel, sich darum schmiegend, schwebt das Wort: Kakaoreich.

14. 4. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 11. 4. 1904.

Nr. 68276. K. 8059. Klasse 26d.

Ein starrer, sphinxartiger Kopf, im Hintergrunde Wolken und ödes Land.

4. 8. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 12. 4. 1904.

Nr. 67959. M. 6043. Klasse 26a.

Ein kleines Quadrat mit abgerundeten Ecken, darin ein Hallore, der mit beiden Armen eine rechteckige Tafel über seinem Haupte hält mit dem Worte: Hala. Er steht auf einem Sockel, worauf zu lesen: Cacao. Rechts von ihm steht: Bernhard Most, Halle a. S., links: Alleiniger Fabrikant. Ueber dem Halloren wölbt sich eine Verzierung.

16. 12. 1902. **Bernh. Most, G. m. b. H.,** Halle a. S. 29. 3. 1904. G.: Chocoladen-, Cacao-, Zuckerwaren-, Honigkuchenfabrik und Warenhaus. W.: Weine, Liköre, Kognak, Nudeln, Tee, Mus, Mehl, Selterswasser, Brauselimonade, Spiritus, Kerzen, Kirschsaft, Kohlenanzünder, Fleisch-, Gemüse-, Fisch- und Fruchtkonserven, Cacaobutter, Senf, Leim, Margarine, Butter, Milch, Maschinen- und Speiseöle, Schreibmaschinen, Sirup, Talg, Wichse.

Nr. 68042. N. 2202. Klasse 16b.

Ein auf einer kurzen Seite stehendes Rechteck. Links unten, halb gerade, zeigt sich eine Pomrilflasche, aus der in mehrfachen, die ganze obere Hälfte des Bildes ausfüllenden Verschlingungen Pomril quillt. In der obersten Verschlingung sind vier Frauenköpfe malerisch gruppiert. Zwischen den Verschlingungen ist zu lesen: Perlender Apfelsaft, vollkommen frei von Alkohol. Rechts unten wird etwas über die Vorzüge von Pomril gesagt.

28. 4. 1903. **Norddeutsche Pomril-Compagnie, G. m. b. H.,** Hamburg. 31. 3. 1904. G.: Nahrungsmittelfabrik, im besonderen Fabrik alkoholfreier Getränke. W.: Wein, mit Weinhefe vergorene Getränke aus Malz oder aus den Säften anderer Früchte als Wein, Bier, Kefir, Molken, Getränke aus Cacao, Chocolade, Kaffee, Tee. — Beschr.

Nr. 67924. P. 3593. Klasse 26c.

Eine Mutter, am Tisch sitzend und ihrem Töchterchen eine Tasse dampfenden Getränkes reichend. Das kleine Mädchen sitzt auf dem Schoss der Mutter und greift mit den Händchen nach der Tasse; auf dem Tisch rechts eine Kaffeekanne. Unten ist ein Dreieck, in dem die Initialen A und P, eng an einander gesetzt, sichtbar sind.

18. 9. 1903. **Aug. Peters,** Königsberg i. Pr., Steindamm 88/90. 28. 3. 1904. G.: Kaffeegrossrösterei, Teeimport und Kaffeespezialgeschäft. W.: Kaffee, Tee, Biskuits, Konfituren, Malzkaffee, Kaffeesurrogate, Zucker, Puddingpulver, Backpulver.

Nr. 67904. St. 2509. Klasse 26a.

Eine ovale Etikette, in deren Mitte zwei Geléebrot essende Leute; rechts und links Brombeeren oder ein derartiges Gewächs. Oben steht „Kunst-Honig-Tafel-Gelée", unten die Adresse des Fabrikanten und „Nur allein echt mit dieser Schutzmarke".

12. 2. 1904. **Oswald Stengel,** Wilkau i. S. 26. 3. 1904. G.: Zuckerwarenfabrikation. W.: Kunstfruchtgelée.

Nr. 67726. P. 3712. Klasse 26d.

Ein viereckiges Phantasie-Gebilde, darin ein in der hohen Kante stehendes Quadrat mit den Worten Gold-Korn auf gespren-

Digitized by Google

keltem Hintergrund. Rechts und links hängen über die Ecken des Quadrates zwei dicke Aehren.

30. 11. 1903. **F. Otto von Pfister,** München, Nussbaumstr. 8. 19. 3. 1904. G.: Nährmittelfabrik. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.

Nr. 68307. R. 5531. Klasse 26d.

Ein Elefant, auf dessen Decke steht: „Cacao Riquet".

2. 12. 1903. **Riquet & Co.,** Leipzig-Gautzsch. 3. 4. 1904. G.: Cacao, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren und Tee. — Beschr.

Nr. 68277. R. 5290. Klasse 26d.

Das Wort Cacao, jeder Buchstabe für sich auf dunklem, schraffiertem Hintergrund.

10. 8. 1903. **Riquet & Co.,** Gautzsch-Leipzig. 12. 4. 1904. G.: Nahrungs- und Genussmittelfabrik. W.: Wie bekannt.

Nr. 67780. Sch. 5568. Klasse 26c.

Eine ovale Etikette, deren Mittelfeld durch das Wort Bona ausgefüllt wird. Darüber und darunter sind je vier weisse Punkte auf dunklem Hintergrund.

5. 2. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstrasse 2. 22. 3. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Kolonial- u. Materialwaren. W.: Kaffee, Kaffeesurrogate, insbesondere Malzkaffee, Getreidekaffee, Feigenkaffee, Zichorien; Zucker, Tee, Cacao, Hafercacao, Cacaopulver, Chocoladen, Backwaren, insbesondere Biskuits, Kakes, Waffeln; einschliesslich Backmehl, Backpulver, Hefe; Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Bonbons, Dragees, Konfituren; Mehl, insbesondere Hafermehl, Suppenmehl, Kindermehl, Kinderzwiebackmehl, Kinderzwieback, Puddingpulver; Eierteigwaren, wie Nudeln, Makkaroni; Teigwaren, Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen.

Nr. 68020. S. 4713. Klasse 26d.

Ein kleiner Kreis, an dessen Rand das Wort Schutzmarke steht. In der Mitte ein Wappenschild mit den Buchstaben A und S, darunter G; über dem Schild zwei Stadttürmchen und zwischen diesen ein Johanniterkreuz.

18. 6. 1903. **Alexander Sickert,** Osterode a. H. 31. 3. 1904. G.: Kolonial-, Material- und Delikatesshandlung. W.: Chocoladen, Fruchtsäfte, Gemüsekonserven, Apfelwein, Zwieback, gebrannter Kaffee.

Nr. 68443. F. 4709. Klasse 26d.

Ein länglicher, viereckiger Hintergrund, von dem sich links eine wohlbeleibte Köchin abhebt mit einem Präsentierbrett, darauf ein Napfkuchen. Auf der rechten Seite ist der freie Raum ausgefüllt mit den Worten: »Backe bequem mit Dr. Bruno Friling's fertiger Kuchenmasse«.

15. 9. 1903. **Dr. Bruno Friling,** Hamburg, Hallerstr. 25. 18. 4. 1904. G.: Nährmittelfabrik. W.: Fertige Kuchenmasse, Backpulver und Puddingpulver.

Nr. 68442. O. 1932. Klasse 26d.

In einem Rahmen, der von Mandelsträuchen gebildet wird, liegt von links unten nach rechts oben ein Mandelstrauch mit Blüten. Oben links steht »Garantiert«, unten rechts »$^2/_3$ Mandelmasse, $^1/_3$ Zucker«.

15. 3. 1904. Firma **L. C. Oetker,** Altona-Bahrenfeld. 18. 4. 1904. G.: Dampfmarzipanfabrik. W.: Marzipanmassen.

Nr. 68483. O. 1909. Klasse 26d.

Ein kleines schwarzes Viereck, das fast ganz durch ein silhouettenhaft sich abhebendes Frauenprofil ausgefüllt wird.

3. 2. 1904. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 19. 4. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten. W.: Backmehl, Backwerk, Biskuits, Bonbons, Kakes, Crême, Fructin (präparierter Zucker), Fruchtaromas, natürliche und künstliche, Gelees, Gelatine, Gustin (Puddingmehl), Cacao, Kuchengewürze, Kuchenpulver, Mandelessenz, Marmeladen, Mehle, Vanille, Vanilleessenz, Zuckerwaren, Zwieback, Mandelfabrikate mit und ohne Zucker, Mandeln, Aprikosenkerne, Erdnüsse, Wachs und Wachsfabrikate, brausendes Fruchtsalz neben manchen andern Artikeln.

Nr. 68420. St. 2448. Klasse 26d.

Ein silhouettenartiges Panorama von Cöln mit dem Dom in der Mitte vom linken Rheinufer; darüber steht »Stollwerck«, darunter rechts »Kakao«, links »Schokolade«.

14. 12. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 16. 4. 1904. G.: Cacao, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb. W.: Wie bekannt, ferner alle Arten Automatenwaren.

Nr. 68637. W. 5178. Klasse 26d.

Auf dunklem Grunde ein weisses Herz; rechts davon eine Frauenbüste, hinter der ein grosses F und weiter über das Herz hin »Frauenherz« steht. Hierüber ist zu lesen Erfrischend und heilsam, darunter 10 Gramm 5 Pfg., 20 Gramm 10 Pfg., 125 Gramm 60 Pfg.

25. 1. 1904. **E. Wolff's Nachfolger A. & G. Crailsheimer,** Strassburg-Neudorf i. Els 23. 4. 1904. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Ein Bonbon. — Beschr.

B. Wortzeichen.

Nr. 67927. S. 4997. Klasse 26d.

Cailler

5. 12. 1903. **Société anonyme des Cho-**

Digitized by Google

colats au lait F. L. Cailler, Broc (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Richard Wirth, Frankfurt a. M., und Wilhelm Dame, Berlin NW. 6. 28. 3. 1904. G.: Herstellung bezw. Vertrieb von Chocoladen, Cacaos und Reklameartikeln. W.: Chocolade, Chocolade mit Milch in Pulver und in Täfelchen, Cacaos.
Nr. 68 274. W. 5170. Klasse 26 d.

Chocolats des Ducs de Lorraine

21. 1. 1904. **E. Wolff's Nachfolger, A. & G. Crailsheimer,** Strassburg-Neudorf, Els. 12. 4. 1904. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade. — Beschr.
Nr. 67 727. Sch. 6122. Klasse 26 d.

Für die Würmer

19. 10. 1903. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 19. 3. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, Fruchtkonserven, eingemachte Früchte, diätetische Präparate. — Beschr.
Nr. 68 200. M. 7004. Klasse 26 d.

Grandezza

15. 2. 1904. Fa. **Leonard Monheim,** Aachen. 9. 4. 1904. G.: Cacao- und Chocoladenfabrik. W.: Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Back- und Konditoreiwaren, sowie Kaffee, Tee, Biskuits und Konserven.
Nr. 68 230. O. 1893. Klasse 26 d.

Haiderose

26. 1. 1904, **F. A. Oehler,** Zeitz, Prov. Sachsen. 11. 4. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Cacao, Chocolade und Zuckerwaren.
Nr. 68 232. B. 10 173. Klasse 26 d.

Garde

Nr. 68 233. B. 10 176. Klasse 26 d.

Heda

24. 11. 1903. **Robert Berger,** Pössneck. 11. 4. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven usw. W.: Wie bekannt.
Nr. 68 015. Sch. 6398. Klasse 26 c.

Heinr. Wilh. Schmidt.

Gegr. 1730.
Nr. 68 016. Sch. 6399. Klasse 26 c.

Heinr. Wilh. Schmidt.

18. 2. 1904. Fa. **Heinr. Wilh. Schmidt,** Frankfurt a. M., Neue Kräme 20. 31. 3. 1904. G.: Import und Export. W.: Tee und anderes neben allen Waren unserer Industrie.
Nr. 68 275. W. 5173. Klasse 26 d.

Lakritziol

21. 1. 1904. **E. Wolff's Nachfolger, A. & G. Crailsheimer,** Strassburg-Neudorf, Els. 12. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Bonbons. W.: Bonbons.
Nr. 67 853. L. 5437. Klasse 26 b.

MARKE

„Bäckerglück"

28. 1. 1904. **Hch. Lang & Söhne,** Nürnberg. 25. 3. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Oleomargarin, Margarine, Butter, Speisefett. W.: Oleomargarin, Margarine, Butter, Speisefett.
Nr. 67 777. M. 6982. Klasse 26 c.

Messmer's Thee

9. 2. 1904. **Ed. Messmer,** Frankfurt a. M., Gr. Bockenheimer Str. 30 h. 22. 3. 1904. G.: Teeimport. W.: Tee.
Nr. 68 228. K. 8405. Klasse 26 b.

Milka

21. 12. 1903. **F. E. Krüger,** Leipzig, Kramerstrasse 1. 11. 4. 1904. G.: Nahrungsmittelfabrikation und Handlung. W.: Butter und Margarine.
Nr. 67 781. Sch. 6287. Klasse 26 c.

PARCO = Ich spare

17. 12. 1903. **Georg Schepeler,** Frankfurt a. M., Rossmarkt 3. 22. 3. 1904. G.: Handel mit Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Kaffee, Tee, Cacao, Zucker, Hülsenfrüchte, Mehlwaren, eingemachte Früchte und Gemüse.
Nr. 68 017. P. 3801. Klasse 26 d.

Pisker's Gesundheitskuchen

2. 2. 1904. **Matthes Pisker,** Dresden-Plauen, Hohestr. 105. 31. 3. 1904. G.: Bäckerei und Pfefferküchlerei. W.: Pfefferkuchen, Gebäck aus Mürbeteig und Butterkuchen.
Nr. 68 022. R. 5656. Klasse 26 d.

Liotard

19. 1. 1904. Fa **Otto Rüger,** Sobrigau im Lockwitzgrund. 31. 3. 1904. G.: Chocolade- und Cacaofabrik. W.: Chocolade, Cacao, Biskuit, Zuckerwaren, Pfefferkuchen, Pfeffernüsse, Waffeln, Kakes, Chocoladenprinten. — Beschr.
Nr. 67 666. T. 2769. Klasse 42.

PYROLA

29. 7. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 16. 3. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Die bekannten Artikel unserer Industrie.
Nr. 67 665. T. 2669. Klasse 42.

POSTILLON

4. 5. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 16. 3. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Desgleichen.

Digitized by Google

Nr. 68 308. S. 5130. Klasse 26 e.

Etymon

26. 2. 1904. **Süssmann & Hoffmann, Erste deutsche Leguminosen Malz-Präparate-Fabrik,** Erfurt. 13. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Leguminosenmalzpräparaten. W.: Leguminosenmalzpräparate.
Nr. 68 394. St. 2505. Klasse 42.

Goldzauber

9. 2. 1904. **Stahl & Nölke, Aktiengesellschaft für Zündwarenfabrikation,** Kassel. 15. 4. 1904. G.: Zündwarenfabrik und Exportgeschäft. W.: Kondensierte Milch, Kaffeesurrogate, Honig, Marmelade, Kaffee, Bonbons, Haferpräparate und vieles andere.
Nr. 68 364. T. 2788. Klasse 42.

Kolossi

15. 8. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 15. 4. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft. W.: Sämtliche Back- und Konditoreiwaren, kurz, alles was unsere Industrie erzeugt, daneben Getränke und v. a.
Nr. 68 366. T. 2623. Klasse 42.

The Germans to the front!

28. 3. 1903. **v. Tippelskirch & Co.,** Berlin, Potsdamer Str. 127/128. 15. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Ausrüstungsgegenständen, Export- und Importgeschäft. W.: Alle Exportartikel, darunter auch die unserer Industrie.
Nr. 68 518. S. 4573. Klasse 26 d.

Nic-Nac

1. 4. 1903. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 20. 4. 1904. G.: Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln. W.: Cacao und Cacaoprodukte, insbesondere Chocolade, Zuckerwaren, alle anderen Artikel unserer Industrie (ausgeschlossen Biskuits und Kakes). — Beschr.
Nr. 68 380. W. 5172. Klasse 26 d.

Alsatia

21. 1. 1904. **E. Wolff's Nachfolger A. & E. Crailsheimer,** Strassburg-Neudorf i Els. 15 4. 1904. G.: Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik. W.: Chocolade, Cacao, Zuckerwaren aller Art. — Beschr.

Cacaomarkt.

Bericht vom 6. Juni 1904.

Die Preise für Konsumsorten, für Bahia und Samana speziell, für Trinidad daneben, sind heute auf einem Stande, dass man mit ruhigem Gewissen zu den Fabrikanten sagen kann, kauft jetzt auf einige Monate ein, wenn ihr, wie uns erzählt wird, Bahia, fair fermentet, bei 49¾ sh bis 50/— kaufen könnt. Bei solchen Preisen kann kein Fabrikant ein Rittergut verlieren; nur suche man sich zuverlässige Abladeofferten aus, damit man sicher geht, zu diesen billigen Preisen später auch gute, reguläre Partien zu bekommen. Samanas, die in schweren Mengen in den letzten Wochen und Monaten über Hamburg hereingebrochen sind, werden, je nach Qualität, zwischen 46 und 48 Mark verkauft. San Thomé-Cacaos sind demgegenüber noch immer zu teuer. In Lissabon müssen der Juni und der Juli erst die erwarteten 50—60 000 Sack neu zu Lager gebracht haben; dann werden auch wohl von dort Preise kommen, die sich den heutigen Preisen anderer Afrikaner, der Bahias und der Samanas, anfügen.

Trinidad-Cacaos sind bei 60/— sh in recht guten Qualitäten zu kaufen. Arriba ist noch immer hoch, was man für ungerechtfertigt hält. Aber was heisst ungerechtfertigt bei Arriba? Diese Sorte ist nicht vertretbar und wer Arriba-Cacao haben will und zu seiner Fabrikation braucht, der muss die Forderung bewilligen. —

Von **Thomé-Cacao** sind im Monat Mai mit drei Dampfern 21 781 Sack in Lissabon eingetroffen. —

Ueber **Bahia** berichtet man uns noch:

»Zufuhren neuer Ernte werden erst gegen Ende Juni erwartet. Es kommen allerdings schon kleinere Lots an den Markt, doch werden dieselben hoch auf Preis gehalten. Die Blanko-Verkäufer Mai/Juni sollen nicht zu beneiden sein, denn nach den von Bahia direkt vorliegenden Berichten haben dort Eindeckungen zu dem Preise von 53/— c. & fr. stattgefunden.

Es dürfte sich infolgedessen auch an unserm Platz binnen kurzem eine regere Nachfrage für Bahia-Cacao zeigen.« —

Im Hamburger Hafen sind in der Zeit vom 16. bis 31. Mai eingetroffen:

Westindien	25067	Sack
Lissabon	3995	»
Afrika	2813	»
Le Hâvre	2564	»
Bremen und Bremerhaven	1839	»
Amsterdam	1807	»
Southampton	911	»
New-York	284	»
Liverpool	130	»
Antwerpen	128	»
Manaos	116	»
London	85	»
Zusammen	39739	Sack

Weiter berichten wir wie gewöhnlich:

London, 21. Mai 1904.

Die letzte Dienstag-Auktion (5627 Sack) verlief sehr flau; fast alle Sorten wichen im Preise und nicht mehr als 1384 Sack wurden verkauft.

Digitized by Google

Die nächste Auktion findet erst am 31. ds. Mts. wieder statt.

Im Privatmarkte wurden kleinere Geschäfte zu etwas festeren Preisen gemacht.

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 1000 Sack, die Anlieferungen waren dagegen um 350 Sack kleiner als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 450 Sack verkleinerte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 6270 Sack zeigte.

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der zweiten Mai-Hälfte betrugen:

42 500 Ztr. in 1904
38 000 » » 1903
49 500 » » 1902
33 500 » » 1901
35 250 » » 1900

Die Total-Ankünfte waren:

261 500 Ztr. in 1904
231 500 » » 1903
175 500 » » 1902
210 900 » » 1901
157 700 » » 1900

Grenada-Cacao. Der Export seit dem 1. Oktober betrug: 59 354 Sack in 1904
56 775 » » 1903
53 275 » » 1902
37 612 » » 1901
41 713 » » 1900

Trinidad-Cacao. Der Export vom 1. Oktober bis 4. Mai betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1900—1901	31724	14839	27006	73569
1901—1902	49465	32773	31114	113352
1902—1903	57794	38573	61817	158184
1903—1904	49840	34582	66522	150944

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 20 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
97675	88699	42378	48322	15220	20455	70810	48174	45199
Auslandsware								
23311	26764	18128	17347	5106	5898	20594	36961	22631
120986	115463	60510	65669	20326	26353	91404	85135	67830

London, 28. Mai 1904.

Am Dienstag, den 31. ds. Mts., kommen folgende Partien Cacao in Auktion:

1062 Sack Ceylon
2185 » andere Provenienzen

und ferner 40 Pack Cacaopulver.

Infolge der Pfingstfeiertage fand am letzten Dienstag keine Auktion statt, doch wurden im Privatmarkte kleinere Geschäfte gemacht.

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von ca. 300 Sack, die Ablieferungen zeigten ein entsprechendes Mehr von ca. 150 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 860 Sack vermehrte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 6400 Sack zeigt.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 21 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
101216	91659	44007	49752	16243	21366	71708	48793	41855
Auslandsware:								
23343	27366	18434	17746	5167	6028	20554	37034	22171
124559	119025	62441	67498	21410	27394	92262	85827	64026

London, 4. Juni.

In London kommen am Dienstag, den 7. ds., folgende Partien Cacao zur Auktion:

387 Sack Trinidad
239 » Grenada
248 » Dominica
581 » Guayaquil
163 » Carupano
624 » Andere Provenienzen

und ferner:

65 tons Cadburys Cacaoschalen.

Die am letzten Dienstag angebotenen 4857 Sack trafen wenig Kauflust, doch aber wurde in und nach der Auktion ca. die Hälfte des angebotenen Quantums verkauft. Trinidad war flach mit 1 Mk. niedrigeren Preisen; Grenada war etwas fester, mitunter etwas niedriger; andere West-Ind. Sorten zeigten bei kleinem Angebote wenig Veränderung; Guayaquil brachte volle Werte; fremde Sorten flau und wurden zurückgezogen; Ceylon war ruhig und Preise gestalteten sich zu Käufers Gunsten.

Es wurden verkauft:

536 Sack	Trinidad	(Ang. 1340 Sack)	zu 59—67	Mk.
222 »	Guayaquil	(» 394 »)	» 69—75	»
746 »	Ceylon	(» 1910 »)	» 50—61	»
561 »	Grenada		» 54—59	»
14 »	Dominica		» 53	»
64 »	Jamaica		» 52—58	»
90 »	Esmeralda		» 67—70	»
45 »	West-Küste Afrika			
161 »	Samana			
25 »	Para		wurden zurückgezogen.	
40 »	Afrika			
99 »	Java			
69 »	Surinam			

Der Privatmarkt gestaltete sich ebenfalls sehr ruhig; es wurden 400 Sack Guayaquil zu 72—82 Mk. verkauft.

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von 900 Sack, die Anlieferungen waren gegen das Vorjahr um 430 Sack kleiner, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 560 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 6900 Sack zeigt.

Trinidad-Cacao: Der Total-Export vom 1. Oktober bis 18. Mai betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	36053	16086	31242	83381
1901—1902	50768	35316	34252	120336
1902—1903	60260	38573	63499	162332
1903—1904	53575	36241	68417	158233

Guayaquil-Cacao: Die Ankünfte betrugen für die zweite Hälfte Mai:

48 000 Ztr. in 1904
25 500 » » 1903
40 000 » » 1902
28 500 » » 1901
35 500 » » 1900

Die Totalankünfte waren:

288 500 Ztr. in 1904
257 000 » » 1903
215 500 » » 1902
239 400 » » 1901
193 200 » » 1900

Grenada-Cacao: Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

60 405 Sack in 1904
57 118 » » 1903
54 010 » » 1902
41 754 » » 1901
43 609 » » 1900

Digitized by Google

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 22 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden		Englischer Konsum		Export		Lagerbestand		
Sack		Sack		Sack		Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
101871	92741	44970	51138	17229	22016	70414	47839	43227
Auslandsware								
25123	28852	19068	18988	5277	6342	21290	36964	22102
126994	121593	64038	70126	22506	28358	91704	84803	65329

Cacaopulver. Es waren 6 Kisten englisches und 29 Pack holländisches Fabrikat angeboten, aber alles zurückgezogen.

Thomé-Cacao. Vom 7. bis 14. Mai 1904 wurde von Lissabon Cacao verladen im Werte von

90 500	Mk.	nach	Hamburg
19 500	»	»	Rotterdam
14 500	»	»	Genua
12 500	»	»	St. Petersburg
11 000	»	»	Glasgow
9 500	»	»	Antwerpen
3 000	»	»	Amsterdam
zusammen 160 500	Mk.		

Ueber **Trinidad-Cacao** hören wir folgendes:

Port of Spain, 20. Mai 1904.

Die junge Ernte machte in den letzten 14 Tagen befriedigende Fortschritte infolge des günstigen Wetters. Tatsächlich werden wir nach unseren Berichten von den Pflanzungen die ersten frischen Ankünfte zur üblichen Zeit auf den Markt erscheinen sehen. Die Anfuhren waren in den beiden letzten Wochen unbedeutend, indessen wurden einige ziemlich bedeutende Lots auf dem Markte angeboten, wodurch eine lebhafte Konkurrenz entstand und ein leichter Preisfall veranlasst wurde. Wir notieren heute:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12.50
Schön rot El Salvador	» 12.75
Plantacion Agua Santa	» 13.--

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen betrugen 5894 Sack nach Europa und 2245 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3962 und 186 Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Seit dem 1. Januar ist Cacao ausgeführt worden:

1904	143439	Sack,	wovon	51043	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1903	118734	»	»	32611	»	»	»	»
1902	102611	»	»	27468	»	»	»	»
1901	57474	»	»	24028	»	»	»	»
1900	101724	»	»	23214	»	»	»	»

Cacaobutter.

Bericht vom 7. Juni 1904.

Frau Baisse hatte heute gute Laune; sie war in Amsterdam und London gnädig gestimmt: nur eine kleine Preisbröckelei liess sie aus der Schürze fallen. Van Houtens Butter setzte mit 63¼ cents ein — im vorigen Monat war der Durchschnittspreis 65¼ cents — und ging im Durchschnitt mit 65,10 cents ab. Einige Kavelinge haben 65¾ cents gebracht. Die Marke Dejong ist mit 62½ cents verkauft worden; für Mignonbutter waren die Käufer dünn gesät; nur zwei tons sind mit 62½ cents verkauft worden, der Rest von 9000 Kilo blieb unverkauft. Der Versuch der Leipziger Firma Thurm & Wunder, in Amsterdam für ihre Butter im Auktionswege Käufer zu finden, ist ebenso missglückt, wie der von derselben Firma im Winter in Hamburg unternommene. Die angebotenen, mit der Marke »Thurm« versehenen 84 Ballen = 5000 Kilo blieben unverkauft. —

In London ist der Preis für Cadburys Butter von 11⅞—12 pence im Mai in der heutigen Auktion auf 11⅝—11¾ pence zurückgegangen.

In Deutschland hat man endlich damit angefangen, beim Einkauf von Cacaobutter nicht bloss den Preis bestimmend wirken zu lassen; man zahlt für solche Butter, die ihre Herkunft aus Guayaquil- und anderen besseren, edlen, teuren Bohnen erkennen lässt, williger einige Mark mehr als früher. Der Preis deutscher verzollter Butter steht auf 250 bis 255 Mark für 100 Kilo.

Allerlei.

Die Schweiz hat im Jahre 1903 eingeführt 5 856 500 Kilo Cacaobohnen und Cacaoschalen und ausgeführt 5 924 300 Kilo Chocolade.

Die Einfuhr von Zucker hat betragen

16 511 500	Kilo	in Hüten, Platten, Blöcken,
12 883 200	»	geschnitten oder gepulvert,
57 702 200	»	Roh-, Kristall-, Pilé-, Traubenzucker
87 096 900	Kilo.	Davon sind
22 307 200	»	aus Deutschland gekommen.

Schokolade oder Chocolade? Zu diesem Thema, das in Nr 218 des Gordian besprochen worden ist, hat auch der Verband deutscher Chocoladefabrikanten sich geäussert. Uns wird ein Zeitungsausschnitt des folgenden Wortlautes eingeschickt; aus welcher Zeitung er stammt, wissen wir nicht.

»Im »Berliner Tageblatt« befand sich vor kurzem im offenen Sprechsaal ein »Eingesandt«, welches die Bedeutung der deutschen Chocoladenindustrie gegenüber der französischen hervorhob und im Anschluss daran die allgemeine Anwendung der neuen amtlichen Schreibweise »Schokolade« empfahl. Um unrichtigen Folgerungen entgegen zu treten, weist der Verband deutscher Chocoladefabrikanten darauf hin, dass er auf seiner letzten Generalversammlung mit allen gegen drei Stimmen beschlossen hat, für alle Ver-

Digitized by Google

öffentlichungen des Verbandes die alte Schreibweise »Chocolade« beizubehalten, welche durchaus nichts mit der französischen Schreibweise zu tun hat, sondern den deutschen Ausdruck für die damit bezeichnete Ware darstellt im Gegensatz zu dem französischen »chocolat«. Die deutsche Chocoladenindustrie ist, obwohl sie auch ein bedeutendes materielles Interesse an der Frage hatte, bei der Aenderung der Schreibweise überhaupt nicht gefragt worden, sonst hätte sie darauf hingewiesen, dass bei der überwiegenden Mehrzahl der deutschen Chocoladefabrikanten seit Jahrzehnten die alte Schreibweise eingebürgert ist, welche sich auch mit der Aussprache des Wortes deckt.

Der Verband hat in Sachen der beantragten Verkürzung der Arbeitszeit der Arbeiterinnen eine erneute ausführliche Eingabe an den Bundesrat gerichtet, die überzeugend dartut, dass eine derartige Verkürzung eine schwere Schädigung der Chocoladenindustrie bedeuten würde, deren spezielle Fabrikationsverhältnisse damit unvereinbar sind.«

Uns wird angezeigt:

Vevey und Echandens, Mai 1904.

Wir erlauben uns hiermit, Ihnen anzuzeigen, dass in den am 14. April stattgehabten Generalversammlungen die Aktionäre der beiden nachstehenden Gesellschaften deren Verschmelzung zu einer einzigen beschlossen haben.

Die neue Gesellschaft wird lauten:

Allgemeine Schweiz. Chocoladen-Gesellschaft

Chocolat au Lait Peter } vereinigt.
Chocolat Amédée Kohler & Fils }

Vom 1. Juni ab wird die neue Firma die drei Fabriken in Vevey, Orbe und Echandens betreiben und dadurch eine bedeutende Produktionsfähigkeit erlangen.

Alle Artikel Peter und Kohler werden in den gleichen Umschlägen, Packungen und Marken wie bisher weitergeführt werden, ebenso die best bekannten Qualitäten, denen beide Häuser ihren vorzüglichen Ruf verdanken.

Nur die Fabrikation der Marke Choclait Kohler wird eingestellt werden. Diese Sorte Chocolade bleibt durch die überall bekannte Marke Gala Peter, die erste aller Milchchocoladen, erfunden von D. Peter, vertreten.

Das Hauptbureau wird in Vevey sein. Sie wollen also vom 1. Juni ab alle Korrespondenz dorthin richten.

Delegierte Verwaltungsrats-Mitglieder sind die Herren D. Peter und J. J. Kohler.

Mit Rücksicht auf den guten Ruf, den sich die beiden, nunmehr vereinigten Häuser seit langem schon erworben haben, hoffen wir, dass Sie ihnen Ihr Vertrauen auch unter der neuen Firma bewahren werden, ihrerseits werden dieselben bemüht sein, es sich zu erhalten.

Mit vollkommener Hochachtung

Société générale suisse de Chocolats
Peter & Kohler réunis.

Konkurse.

Marienberg (Sachsen). Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Richard Emil Kempe in Marienberg wird heute, am 9. Mai 1904, nachmittags 6 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Rechtsanwalt Vollert. Anmeldefrist bis 18. Juni 1904. Wahltermin 7. Juni 1904, vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 11. Juli 1904, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 31. Mai 1904.

Marienberg, den 10. Mai 1904.

Breslau. Ueber den Nachlass des Bäckermeisters Robert Philipp von hier, Tschepiner Strasse 8, wird heute, am 10. Mai 1904, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Carl Michalock, hier, Hummerei Nr. 56. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis zum 10. Juni 1904. Erste Gläubigerversammlung am 1. Juni 1904, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 6. Juli 1904, vormittags 11½ Uhr, vor Gericht, Schweidnitzer Stadtgraben Nr. 4, Zimmer 89 im II. Stock. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 1. Juni 1904 einschliesslich.

Birstein. Ueber das Vermögen des Bäckers und Krämers Berthold Höchster in Lichenroth ist heute, 13. Mai 1904, nachmittags 3¼ Uhr, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Postagent Henning in Lichenroth. Anmeldefrist bis 1. Juni 1904. Erste Gläubigerversammlung und allgemeiner Prüfungstermin am 7. Juni 1904, vormittags 9 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 1. Juni 1904.

Birstein, den 13. Mai 1904.

Hüningen. Ueber das Vermögen des Konditors Julius Kirrstaetter zu St. Ludwig ist heute, am 10. Mai 1904, vormittags 11 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Geschäftsagent Janser in Hüningen. Anmeldung der Konkursforderungen bis 1. Juni 1904. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin 9. Juni 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht 1. Juni 1904.

Strehlen. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Fritz Pauer zu Strehlen ist heute, am 16. Mai 1904, nachmittags 12¼ Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Theodor Gaertner zu Strehlen. Konkursforderungen sind bis zum 30. Juni 1904 anzumelden Erste Gläubigerversammlung 11. Juni 1904, vormittags 11 Uhr. Prüfung der angemeldeten Forderungen 9. Juli 1904, vormittags 11 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht ist bis zum 30. Juni 1904 bestimmt.

Ulm (Donau). Ueber das Vermögen des Leonhard Lindenmeyer, Bäckermeisters in Ulm, ist am 15. Mai 1904, mittags 12 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Gerichtsnotar Hofmann in Ulm und in seiner Verhinderung sein Assistent Zürn. Sonnabend, den 18. Juni 1904, nachmittags 3½ Uhr, Termin vor dem K. Amtsgericht Ulm. Der offene Arrest ist erlassen. Frist zur Anzeige und Anmeldung von Konkursforderungen bis 10. Juni 1904.

Pirna. Ueber das Vermögen des Bäckers Gustav Emil Sacher in Dohna wird heute, am 16. Mai 1904, nachmittags 4 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Herr Rechtsanwalt Dr. Prandl in

Digitized by Google

Mügeln (Bez. Dresden). Anmeldefrist bis zum 9. Juni 1904. Wahltermin am 16. Juni 1904, vormittags 10 Uhr. Prüfungstermin am 7. Juli 1904, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigepflicht bis zum 2. Juni 1904.

Riedlingen. Ueber das Vermögen des Bäckers Wilhelm Schölldorf in Heudorf ist heute, am 16. Mai 1904, nachmittags 8 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet worden. Konkursverwalter: Bezirksnotar Herrmann. Konkursforderungen sind bis zum 8. Juni 1904 anzumelden. Donnerstag, den 16. Juni 1904, nachmittags 3 Uhr, zur Prüfung der Forderungen Termin vor dem K. Amtsgericht Riedlingen.

Mühlhausen (Thür.). Ueber das Vermögen des Bäckermeisters August Haage, hier, wird heute, am 17. Mai 1904, nachmittags 5,10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Max Fischer. Konkursforderungen sind bis zum 25. Juni 1904 anzumelden. Wahltermin 7. Juni 1904, vormittags 10 Uhr, Prüfung der angemeldeten Forderungen 6. Juli 1904, vormittags 9½ Uhr, vor Gericht, Zimmer Nr. 6.

Bremen. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Claus Werner zu Osterholz, Nr. 101 b (brem. Gebiets) wohnhaft gewesen, zur Zeit unbekannten Aufenthalts, ist heute, 19. Mai 1904, der Konkurs eröffnet. Verwalter: Rechtsanwalt Dr. Schellhass. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 30. Juni 1904. Anmeldefrist bis zum 30. Juni 1904. Erste Gläubigerversammlung 10. Juni 1904, vormittags 11 Uhr, allgemeiner Prüfungstermin 22. Juli 1904, vormittags 11 Uhr, im Gericht, I. Obergeschoss, Zimmer Nr. 69 (Eingang Ostertorstrasse).

Neckarsulm. Ueber das Vermögen der Katharine Auerbach, geb. Bender, Ehefrau des Bäckers und Wirts August Auerbach in Neckarsulm, ist am 20. Mai 1904, vormittags 9 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet, der offene Arrest erlassen, Anzeigefrist und Anmeldefrist bis 14. Juni 1904. Wahl- und Prüfungstermin Mittwoch, den 22. Juni 1904, nachmittags 3 Uhr. Konkursverwalter: Gerichtsnotar Gockenbach, Neckarsulm.

Heringen (Helme). Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Hugo Schwiecker in Sundhausen bei Nordhausen ist heute der Konkurs eröffnet worden. Verwalter: Prozessagent Hempel, Nordhausen. Anmeldefrist und Anzeigefrist 20. Juni d. J. Gläubigerversammlung und Prüfungstermin 28. Juni d. J., 9 Uhr vormittags.

Dingolfing. Das K. Amtsgericht Dingolfing, Bayern, hat am 20. Mai 1904, nachmittags 3 Uhr, über das Vermögen der Bäckerseheleute Franz und Franziska Stömmer in Niederviehbach den Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Obermayr in Dingolfing. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 3. Juni 1904. Anmeldefrist bis 14. Juni 1904. Gläubigerversammlung Dienstag, den 31. Mai 1904, vormittags 8 Uhr. Prüfungstermin Montag, den 27. Juni 1904, vormittags 9 Uhr.

Greiz. Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Richard Bräuner in Irchwitz-Aubachthal ist heute, 25. Mai 1904, nachmittags 6 Uhr, der Konkurs eröffnet worden. Verwalter: Rechtsanwalt Dr. Pühn hier. Anmeldetermin 18. Juni d. J. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin 25. Juni d. J., vormittags 10 Uhr. Offener Arrest bis 18. Juni d. J.

Halle (Saale). Ueber das Vermögen des Bäckermeisters Carl Gerlach jun. in Halle a. S., Leipziger Strasse 18, ist heute, vormittags 9¾ Uhr, von dem Königlichen Amtsgericht, 7, zu Halle a. S. das Konkursverfahren eröffnet. Verwalter: Kaufmann Ferdinand Wagner in Halle a. S., Königstrasse 15. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 14. Juni 1904. Anmeldung der Konkursforderungen bis 3. Juli 1904. Erste Gläubigerversammlung den 17. Juni 1904, vormittags 10½ Uhr, allgemeiner Prüfungstermin den 15. Juli 1904, vormittags 11 Uhr, Zimmer Nr. 31.

Bayreuth. Das Kgl. Amtsgericht Bayreuth hat heute, nachmittags 5 Uhr, über den Nachlass des Bäckermeisters Johann Angerer von Donndorf das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Sekretariatsassistent Friedrich Seuss in Bayreuth. Offener Arrest und Anmeldefrist bis 15. Juni 1904. Wahltermin, Bestellung eines Gläubigerausschusses, sowie Prüfung der angemeldeten Forderungen am 24. Juni 1904, nachmittags 3 Uhr.

Hagenau (Elsass). Ueber das Vermögen des Bäckers und Spezereihändlers Michael Weiss in Niederschäffolsheim wird heute, am 20. Mai 1904, vormittags 10 Uhr, das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Stühlen. Anmeldefrist, offener Arrest und Anzeigefrist bis zum 11. Juni 1904. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin am 23. Juni 1904, vormittags 10 Uhr.

Handelsregister.

Dirschau. In unser Handelsregister Abteilung B ist heute bei der unter Nr. 2 eingetragenen, hier domizilierten Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Firma »Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik Dirschau, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« eingetragen worden, dass auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung vom 22. April 1904 der bisherige stellvertretende Geschäftsführer Hans Zoellner sein Amt niedergelegt hat und dem Buchhalter Paul Ehlert in Dirschau Prokura erteilt ist. Ferner ist durch denselben Beschluss der § 11 Abs. 1 des Gesellschaftsvertrages wie folgt geändert:

Die Bestellung der Geschäftsführer und der Widerruf der Bestellung geschehen durch den Aufsichtsrat. Die Bestellung ist unbeschadet etwaiger Entschädigungsansprüche jederzeit widerruflich.

Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, so wird die Gesellschaft durch mindestens zwei Geschäftsführer oder durch einen Geschäftsführer und einen Prokuristen vertreten. Die Zeichnung geschieht in der Weise, dass die Zeichnenden zu der geschriebenen oder auf mechanischem Wege hergestellten Firma der Gesellschaft ihre Namensunterschrift beifügen.

Dirschau, den 7. Mai 1904.

Berlin. Am 6. Mai 1904 ist in das Handelsregister eingetragen worden (mit Ausschluss der Branche):

Bei Nr. 10467 (Firma Wiener Fruchtzuckerfabrik J. Leiser, Berlin): Die Firma ist geändert in: Wiener Fruchtzucker-Fabrik, Centrale für Honigverwertung Hermann Heskamp.

Chemnitz. In das Handelsregister ist am 9. April 1904 eingetragen worden:

Auf Blatt 5187, betr. die Firma »Erzgebirgische Fruchtkonserven-Industrie, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« in Chemnitz: die Gesellschaft ist aufgelöst und der Kaufmann Ernst Isaac Georgi in Chemnitz zum Liquidator bestellt worden.

Rostock. In das hiesige Handelsregister ist als Inhaber der Firma Holtfreter & Alert heute eingetragen: Kaufmann Wilhelm Wieck zu Rostock. Erwerb durch Kauf. Die bis zum 1. Mai 1904 im Geschäftsbetriebe begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten sind nicht auf den Kaufmann Wilhelm Wieck übergegangen.

Rostock, den 10. Mai 1904.

Cöln. In das Handelsregister ist am 14. Mai 1904 eingetragen:

II. Abteilung B.

Unter Nr. 424 bei der Aktiengesellschaft unter der Firma »Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft« Cöln. Durch Beschluss der Generalversammlung vom 26. April 1904 ist § 5 des Statuts, betr. die hypothekarische Belastung des Grundbesitzes, geändert.

Digitized by Google

Homburg v. d. Höhe. Im hiesigen Handelsregister Abteilung A Nr. 95 ist heute zu der Firma Friedrichsdorfer Zwieback-Fabrik Karl Schneider, hier, eingetragen, dass der Ehefrau Franziska Schneider, hier, Prokura erteilt ist.

Homburg v. d. Höhe, 9. Mai 1904.

Berlin. Am 13. Mai 1904 ist eingetragen:

Bei der Firma Nr. 464

Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf mit dem Sitze zu Berlin und verschiedenen Zweigniederlassungen:

Prokuristen: Richard Wolf zu Wittenberg, Willy Bachmann zu Wittenberg.

Ein jeder derselben ist ermächtigt, gemeinschaftlich mit dem anderen die Gesellschaft zu vertreten.

Homburg v. d. Höhe. Im hiesigen Handelsregister Abt. A ist eingetragen:

am 17. Mai 1904:

Nr. 100. Firma J. Ferdinand Pauly, Zwiebackfabrik in Homburg v. d. H. Die bisher eingetragene Firma J. F. Pauly in Kirdorf ist in obige Firma mit dem Niederlassungsort Homburg v. d. H. geändert.

Musterregister.

Dresden. Nr. 3995. Firma Anton Reiche in Dresden, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend 49 Stück Muster und eine Abbildung von Formen und Dosen, Muster für plastische Erzeugnisse. Fabriknummern 4847—4896, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 19. April 1904, nachmittags 5 Uhr 5 Minuten

Aschersleben. Nr. 116. Firma H. C. Bestehorn, offene Handelsgesellschaft in Aschersleben, ein zweimal mit dem Firmensiegel verschlossenes Kuvert, enthaltend angeblich Muster von Packungen der Firma Fehleisen, Reimers & Rickel zu Altona-Ottensen, Nr. 1 Vanillechocolade Umschlag 5 Pfg., Nr. 2 Vanillechocolade Umschlag 10 Pfg., Nr. 3 Vanillechocolade Umschlag 3farbig, Nr. 4 fste. Speisechocolade Umschlag 4farbig, Nr. 5 feine Vanillechocolade Umschlag 2farbig, Nr. 6 superf. Sahnechocolade Umschlag 4farbig, Nr. 7 hochf. Moccachocolade Umschlag 3farbig, Nr. 8 Familienchocolade Umschlag 1farbig, Nr. 9 Rekordchocolade Umschlag 1farbig, Nr. 10 Jugendfreudenchocolade Schachtel, Nr. 11 f. Vanillechocolade Rokokoumschlag, Nr. 12 Delfterchocolade Umschlag, Nr. 13 Sahnechocolade rot negativ Umschlag, Nr. 14 fste. Sahnechocolade Schachtel, Nr. 15 fste. Vanillechocolade Umschlag 3farbig, Nr. 16 Willotachocolade Schrägumschlag, Nr. 17 Edelsteinchocolade geprägt Umschlag, Nr. 18 Rexchocolade geprägt Schachtel, Nr. 19 Empirechocolade geprägt Schachtel, Nr. 20 Juchheichocolade Umschlag, Nr. 21 Imperialchocolade Schachtel, Nr. 22 extraf. Speisechocolade rot Karton Schachtel, Nr. 27 extraf. Dessertchocolade 1farbig Umschlag, Nr. 104 Mehlchocolade Kuvertumschlag, Nr. 105 f. Chocolade m. Mehl 1farbig Umschlag.

Gebrauchsmuster.

43b. 223 799. Warenautomat für Ausgabe von walzenartig geformten Waren, die in passenden Schlitzen eines Kastens hinunterrollen und durch Betätigung einer Sperr- und Auslösevorrichtung, wodurch ¼ Drehung einer Flügelwelle erfolgt, aus einer entsprechenden Oeffnung herausfallen. Julius Meyer, Kiel, Fleethörn 65. 6. 4. 04. M. 17 076.

54g. 223 695. Reklametisch aus beliebigem Material, mit durchsichtiger Spiegelplatte nebst verschiebbarer Kammerneinteilung und beliebig angeordneten Transparenten, welche durch bewegliche elektrische Glühlampen mittels eines Schaltautomaten zeitweise erleuchtet werden. Paul Dienstbach, Berlin, Birkenstr. 74. 31. 3. 04. D. 8715.

2b. 223 990. Schliessvorrichtung des Deckels an Teigteilmaschinen mit beweglichem Zylinder, bei der die Fortsetzung der Tragsäule des Zylinders nach vorn einen Haken für die Schliessnase bildet. G. L. Eberhardt, Halle a. S. 12. 3. 04. E. 6972.

33b. 223 629. Als Bonbonnière, Sparkasse oder dergl. verwendbarer Kasten mit einem Ausschnitt an der Vorderseite und einer hinter dem Ausschnitt drehbar gelagerten Bildscheibe. Joh. Kaiser, Nürnberg, Fürtherstr. 47. 7. 3. 04 K. 21221.

81c. 223 731. Konfitürenkästchen mit Gelatinefenster. George Rubeau, Wernigerode. 17. 2. 04. R 13425.

22g. 224 251. Mischmaschine mit innen rotierenden Reibwalzen. Richard Raupach, Görlitz, Fischerstr. 7. 2. 4. 04. R. 13655.

53k. 224 543. Fruchtmarmelade bezw. Gelee in Sektorform. Paul Zimmermann, Königsberg i. Pr., II. Fliessstr. 8. 2. 4. 04. Z. 3170.

2a. 224 626. Wärmeausgleicher für Gasbacköfen, in Form eines Rostes als Boden für die einzelnen Ofenstockwerke. Hans Collin, Berlin, Kastanienallee 57. 22. 3. 04. C. 4240.

2b. 224 624. Mit Walzen versehene Teigpresse. Alexanderwerk A. von der Nahmer A.-G., Remscheid. 19. 3. 04. A. 7119.

81c. 224 201. Mit Erhöhungen oder Vertiefungen versehener Einsatz für Schachteln, Kartons usw., zum Halten eingesetzter Chocoladestückchen oder dergl. »Sarotti« Chocoladen- und Cacao-Industrie A.-G., Berlin. 5. 3. 04. S. 10775.

87b. 224 556. Konservenbüchsenöffner mit Vorrichtung zum leichten Einschneiden bezw. Eindrücken des geraden oder aufgebogenen Messers. Hugo Linder, Solingen, Gasstr. 16—18. 9. 4. 04. L. 12680.

Verlängerung der Schutzfrist.

Die Verlängerungsgebühr von 60 Mk. ist für die nachstehend aufgeführten Gebrauchsmuster an dem am Schluss angegebenen Tage gezahlt worden.

2b. 152 272. Vorrichtung zum Zerschneiden von Zwiebäcken usw. Wilhelm Wulf, Neumünster. 22. 3. 01. W. 11 089. 7. 3. 04.

2b. 155 224. Waffelschneidemaschine usw. Gebr. Hörmann, Dresden-Mickten. 17. 5. 01. H. 16 089. 27. 4. 04.

Patente.

(Die Ziffern links bezeichnen die Klasse.)

Anmeldungen.

2a K 25 293. Backschaufel mit beim Gebrauch selbstätig wirkender Einstäubvorrichtung. Joseph Klausmann, Hardt, Württbg 16. 5. 03.

2b. V. 5384. Teigknet- und Mischmaschine. Hermann Vollmer, Halle a S., Thüringer Strasse 21. 25. 1. 04.

Zolltarifierung von Waren. Zuckerbiskuits mit einem Zusatz von Cacao, Chocolade oder Cacaobutter waren seit dem 1. September 1903 ohne Rücksicht auf die Höhe des Zusatzes wie Chocolade zu verzollen. Gemäss einer neuerdings getroffenen Entscheidung sollen nunmehr derartige Biskuits, sofern der Zusatz an Cacao usw. nicht mehr als 20 v. H. beträgt, mit 20 v. H. des Gesamtgewichts als gemahlener Cacao und mit 80 v. H. des Gesamtgewichts als Zuckerbiskuits verzollt werden.

(Rundschreiben der Generalzolldirektion.)

Die Konservenindustrie und der Konservenverbrauch im Kaukasus. In der Konservenindustrie nehmen im Kaukasus die Obstkonserven die erste Stelle ein. Dieser Industriezweig hat in den letzten Jahren in den Gouvernements Kutaïs, Jelisawetpol, Eriwan und im Dagestangebiet eine grössere Bedeutung erlangt, namentlich an solchen Orten, aus denen mangels rascher Beförderungsgelegenheiten ein Versand von frischem Obst nicht angängig ist. Diese Konserven werden meist in häuslichen Betrieben hergestellt und

Digitized by Google

finden ihren Absatz im nächsten Umkreise, so dass sich der Umfang dieser Industrie einer Schätzung entzieht. Ein grösserer fabrikmässiger Betrieb findet nur in den Städten Eriwan und Temir-Chan-Schura statt. In Eriwan befinden sich vier Fabriken, von denen eine gegen 1500 Pud, zwei andere 1500 bis 2000 Pud und die vierte gegen 3000 Pud Konserven (1 Pud = 16,38 Kilo und 1 Kopeke = 2,2 Pfg.) jährlich herstellt. Verarbeitet werden hauptsächlich Pfirsiche, Aprikosen, Quitten, Birnen und Aepfel, die letzten meist in der Form von Mus. Die Konserven werden verpackt in Blechbüchsen, die 2 bis 5 Pfund fassen; im Einzelverkauf kostet das Pfund an Ort und Stelle 30 Kopeken. Ihren Absatz finden die Konserven hauptsächlich im Kaukasus, aber in steigendem Masse auch im übrigen Russland, neuerdings werden sie auch ins Ausland ausgeführt. In Temir-Chan-Schura bestehen ausser einer Anzahl kleinerer Anstalten mit einer Jahreserzeugung von 500 bis 20 000 Büchsen seit dem Jahre 1902 zwei grössere Fabriken, von denen im ersten Betriebsjahre die eine 1200 Pud Konserven aus Pfirsichen und weissen Kirschen im Werte von 9000 Rbl. und 8000 Pud Mus aus Aprikosen, Reineclauden und Mispeln im Werte von 35 000 Rbl., die andere 1000 Pud Konserven im Werte von 7000 Rbl. und 5600 Pud Mus im Werte von 22 400 Rbl. geliefert hat. Beide Fabriken stellen ihre Blechbüchsen selbst her, und zwar die eine 12 500 Stück im Werte von 4375 Rbl., die anderen 10 000 Stück im Werte von 3500 Rbl. Der Eigentümer der ersten Fabrik besitzt in andern Kreisen des Dagestangebietes noch zwei Fabriken, die zusammen etwa ebenso viel oder sogar mehr erzeugen, als die Hauptfabrik. Das Mus geht ausschliesslich in die Konditoreien und Konfektfabriken in Moskau, während die Konserven ihren Absatz im Kaukasus und im Innern Russlands finden. Der Preis beträgt im Temir-Chan-Schura für das Pud Konserven 6,50 bis 10 Rbl., für das Pud Mus 4 bis 6 Rbl.; im Einzelverkauf bezahlt man dieselben Preise wie für die Eriwaner Konserven.

Landau (Pfalz). Chr. Kuntz eröffnete hier, Marktstr. 63, eine Konditorei. (K.)

Krefeld. Unter der Firma Holländisches Kaffee-Geschäft wurde Hochstrasse 26 ein Kaffee-, Cacao- und Chocoladengeschäft eröffnet. (K.)

Westgaste b. Norden. Joh. Frerichs eröffnete hier ein Tee-, Kaffee- und Kolonialwaren-Geschäft. (K.)

Hannover. Otto Bahn, Zuckerwaren-Fabrik, eröffnete Marktstrasse 19 seine achte Filiale. (K.)

Kiel. Otto Werdermann hat die bisher von Th. Lammers geführte Konditorei, Flämischestrasse 4, käuflich übernommen und hat dieselbe der Neuzeit entsprechend, als Konditorei und Café eingerichtet. (K.)

Kaiserslautern. Unter der Firma Chocoladen-Haus Kaiserslautern wurde in der Fackelstrasse 1 ein Chocoladengeschäft eröffnet. (K.)

Posen. Victor Neusser eröffnete Ecke der Neuen Garten- und Hardenbergstrasse das Restaurant und Café »Hardenbergschloss«. (K.)

Hage (Ostfrsld.). Ulrich Meyer eröffnete hier eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Darmstadt. Die Firma Hessische Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Bernhard Boldt, hier, ist erloschen. (K.)

Halle a. S. Das Chocoladen-Geschäft von Albert Gentzsch, hier, Albrechtstrasse 46, ist auf den Kaufmann Franz Zilling übergegangen, der es unter der seitherigen Firma weiterbetreibt. (K.)

Torgau. Clara Borchers eröffnete Bahnhofstrasse ein Spezial-Geschäft in Cacao, Chocolade und Konfitüren. (K.)

Gotha. Das dem früheren Gendarm Herrn Faulstich an der Brunnen- und Dorotheenstrassenecke gehörige Grundstück hat Bäckermeister Dorl käuflich erworben. Herr Dorl beabsichtigt, daselbst eine Konditorei und Bäckerei zu errichten. (K.)

Gera (R. j. L.). Dem Kaufmann Karl Hermann Willy Böttger wurde für die Firma Gustav Steinert & Comp., Zuckerwarenfabrik, hier, Prokura erteilt. (K.)

Rudolstadt. Ali Schneider eröffnete Vorwerksgasse 8 ein Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Chemnitz. Carl Schütze eröffnete Langestr. 35 ein Chocoladen-, Cacao-, Biskuit- und Tee-Geschäft. (K.)

Bern. Der Verband Schweizer Zuckerwarenfabrikanten ist dem Schweizer Gewerbeverein beigetreten. (K.)

Kirchberg (Sa.). Louis Hähle hat das Café mit Konditorei und Bäckerei von Kurt Schwabe, Altmarkt, käuflich erworben. (K.)

M.-Gladbach. Franz Schleuter eröffnete Krefelderstrasse 168 ein der Neuzeit entsprechendes Café. (K.)

Homburg v. d. Höhe. Der Ehefrau Franziska Schneider wurde für die Firma Friedrichsdorfer Zwieback-Fabrik Karl Schneider, hier, Prokura erteilt. (K.)

Wimpfen a. Berg. August Bergmann hat die Trunksche Konditorei nebst Café käuflich erworben. (K.)

Ein Kampf gegen die Chocoladen-Automaten in Krefeld. Neuerdings scheint die Behörde ein schärferes Auge auf die mit Chocolade und Zuckerwaren gefüllten, öffentlich aufgestellten Automaten zu richten. Gegenwärtig zirkuliert unter den Lokalschulinspektoren ein amtliches Schreiben, in welchem die Behörde um eingehende Aeusserung in bezug auf die mit der Aufstellung der genannten Automaten für die Jugend verbundenen Gefahren ersucht. (K.)

Bernburg. Franz Hennecke eröffnete hier eine Konditorei. (K.)

Wien. Die Firma Joh. Georg Löws Erben, Zuckerbäckerei, hier, IV., Alleegasse 18, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Chemnitz. Der Rat hat 500 Mk. zu Ehrenpreisen für die Ausstellung von Erzeugnissen der Konditorei, Bäckerei usw., die im nächsten Monat im Anschluss an die Generalversammlung des Bäckerinnungsverbandes »Saxonia« hier stattfindet, ausgesetzt. (K.)

Berlin. Das Konkursverfahren über das Vermögen der offenen Handelsgesellschaft W. Zielinski & Co., Erste Berliner Früchte- und Marmeladenfabrik mit Dampfbetrieb in Berlin, Gitschiner Strasse 106/106a, ist infolge Schlussverteilung nach Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben worden. (K.)

Danzig. Zwecks Betrieb einer Zucker-Raffinerie und aller zu derselben in Beziehung stehenden Nebengewerbe und Geschäfte, einschliesslich Handel mit Zucker und Süssstoffen aller Art hat sich hier mit einem Grundkapital von 1 000 000 Mk. die Firma »Zucker-Raffinerie Danzig, G. m. b. H.« gebildet. Geschäftsführer sind: Fabrikdirektor Heinrich Denner, Kaufmann Johannes Werner und Kaufmann Max Jacoby. (K.)

Gestorben: Herr Rudolf Neumann, Inhaber der Firma Werkmeister & Retzdorff, Cacaofabrik in Berlin. (K.)

Digitized by Google

Prag. Die Erste Böhmische Aktien-Gesellschaft orientalischer Zuckerwaren- und Chocolade-Fabriken in Kgl. Weinberge erzielte nach dem »Prag. Tgbl.« in den ersten vier Monaten 1904 einen Gesamtabsatz von 747 347 Kronen gegen 600 954 Kronen im Jahre 1903, daher ein Plus von 146 393 Kronen. Durch den steigenden Waren-Absatz ergab sich die Notwendigkeit, die Fabrikräume entsprechend zu vergrössern, und wird zu diesem Zwecke eben der Bau eines neuen grossen Fabriks-Traktes aufgeführt, der bereits seiner Vollendung entgegen geht. Die Fabrik beschäftigt derzeit über 500 Arbeiter. (K.)

Flensburg. Die Firma Ludwig Petersen, Bonbon- und Konfitüren-Geschäft, hier, soll von Amtswegen gelöscht werden. Etwaiger Widerspruch gegen die Eintragung dieser Löschung ist bis zum 20 September 1904 bei dem Kgl. Amtsgerichte, hier, Abt. 3, geltend zu machen. (K.)

Goslar. Ernst Behr eröffnete Breitestr. 9 eine Handlung in Bäcker- und Konditorwaren. (K.)

Heilbronn. Konrad Ebert eröffnete Ecke der Schiller- und Gartenstrasse eine Konditorei mit Café. (K.)

Wimpfen a. Berg. August Bergmann hat die Trunksche Konditorei nebst Café käuflich erworben. (K.)

Hamburg. Hermann Helmholz eröffnete Hammerlandstrasse 82 ein Café für Abstinenten mit Konditorei. (K.)

Berichtigung: Die mit Nr. 218, Seite 4154, unter Hamburg gebrachte Notiz, Konkurs Oskar Prediger & Co. betreffend, entspricht, wie wir von gut unterrichteter Seite erfahren, nicht den Tatsachen. Die Aktiven betragen nicht 18000 Mk., sondern etwa 250000 Mk., die Passiven belaufen sich, wie wir in letzter Nummer ganz richtig anführen, auf 450000 Mk.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Neu. f. f. Bienen-

Honig

garantiert naturrein

billigst.

Fracht- und zollfrei Ankunftsbahnhof.
Nur an Grosskonsumenten.

D. D. Haberer, Zürich (Schweiz).

Im Verlage des Gordian in Hamburg ist am 1. Mai 1904 erschienen:

Wortzeichen-Register

über 1200 patentamtlich geschützte Wortzeichen der Nahrungsmittelindustrie.

Dieses Register ist gegen Einsendung von 2 Mark zu beziehen.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit**, welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Gesucht

wird für eine grosse **Biskuitfabrik im Auslande** ein

tüchtiger junger Mann,

der in allen einschlägigen Arbeiten der

Cacao-Fabrikation

bewandert ist. Offerten unter **H. W. 320** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Ein Laborant, erste Kraft

wird für eine grosse Fabrik in

Schweden gesucht.

Es wird aber nur auf eine **erste Kraft** reflektiert, die alle feinen Arten Konfitüren selbstständig herstellen und das Arbeitspersonal beaufsichtigen kann. Wochenlohn 50 Mark. Antritt könnte Anfang September erfolgen.

Offerten unter **P. G. 518** an **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
. . . . . **München.** . . . . .

Digitized by Google

Technischer Betriebsleiter

für eine grosse Chocoladen-, Kakes-, Biskuits- und Konfitüren-Fabrik

in Berlin

gesucht.

Derselbe muss

hervorragender Fachmann

sein und ähnliche Stellungen in grösseren Betrieben bekleidet haben. Gute Zeugnisse und Empfehlungen sind Bedingung. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche zu richten an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** unter **S. A. 516.**

Fehr & Wolff, Act.-Ges. *Habelschwerdt, Schl.*

Zweig-Fabriken in Oesterreich.

Neuheiten in Packungen

aus Holzspan und Karton

für Schokoladen-Zigarren,

Kanditen und andere

Zuckerwaren.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S CACAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Cacaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Digitized by Google

❋ Wellpapier ❋ ❋ Wellpappe ❋

Leipziger Wellpapierfabrik, Craessle, Laupitz & Co.

Lucka bei Leipzig.

D. R. G. M. 138 828.

Specialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentirt in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Chocoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Cakes, Biscuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Zur Herstellung von

Milch-Chocoladen zum Essen

und

Milch-Cacaos zum Trinken ♦♦♦

liefern wir aus unserer Dresdener Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Chocolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Chocoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchchocoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund
Dresden.

Digitized by Google

Kraft-Back-Malz „Marke Bär"

das wichtigste Hilfsmittel der Neuzeit im Bäckerei-Betriebe.

Um dessen Einführung in sämtlichen Bäckereien zu ermöglichen, haben wir uns entschlossen, dasselbe vom heutigen Tage ab zum Preise von

60 Pfg. pro Kilo

franko jeder Bahnstation

bei Bezug von minimal 50 Kilo in einer Packung abzugeben. Kleine Quantitäten entsprechend teurer. Gefl. Aufträge finden prompte Erledigung.

Gesellschaft für Brauerei, Spiritus- u. Presshefen-Fabrikation

vorm. G. Sinner, Grünwinkel (Baden).

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste **Reklame** erzielt man mit

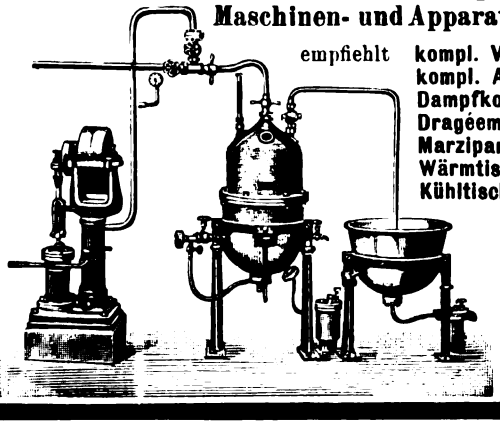
Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

C. Postranecky, Dresden-Löbtau

Maschinen- und Apparatebauanstalt, Kupferschmiede, Kesselschmiede



empfiehlt **kompl. Vakuum-Anlagen** für Dampf-, Feuer- und Gasbeheizung,
kompl. Anlagen für kondensierte Milch.
Dampfkoch-Apparate, feststehend, kippbar, mit und ohne Rührwerk,
Dragéemaschinen für Einzel- oder Batterieantrieb,
Marzipanabröstkessel Massenschlagmaschinen,
Wärmtische, feststehend, auch verstellbar,
Kühltische,
kompl. Kandierzucker-Koch- und Kühlanlagen,
Wärmapparate f. Ueberzugsmasse, **Fondantüberziehapparate**
Luftkühlanlagen,
Apparate zur Herstellung von Essenzen, Fruchtextrakten und Sirup, Marmeladen, Konserven,
kompl. Anlagen zur Herstellung alkoholfreier Getränke.

Anerkannt solide und praktische Ausführung.
Mehrere 1000 Apparate im Betrieb (im In- und Auslande).

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 220.** Hamburg, 20. Juni 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

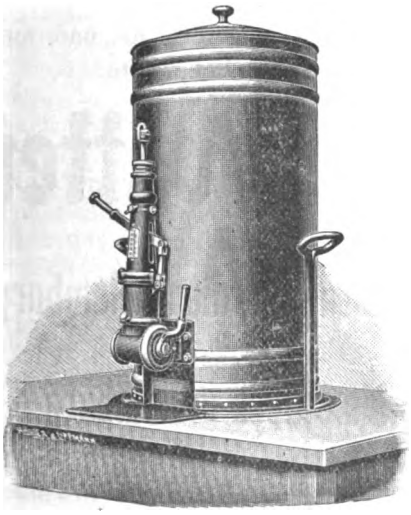
Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Chocoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* *gegr. 1859.*
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind: Cacaobutter, Cacaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchchocoladen, Pottasche zur Präparation von Cacao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi
und
stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Cacaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg
und
Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 220:

Ueber Untersuchung und Beurteilung von Fruchtsäften, Marmeladen und Gelees. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1904. — Handelskammerberichte. — Die belgische Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie im Jahre 1902. — Cacaomarkt. — Cacaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Ueber Untersuchung und Beurteilung von Fruchtsäften, Marmeladen und Gelees.

Dieses überaus wichtige und auch im Gordian mehrfach behandelte Thema bildete den ersten Punkt auf der Tagesordnung der am 13. und 14. Mai d. J. in Stuttgart abgehaltenen 3. Versammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker, an welcher ausser Vertretern des Kaiserlichen Gesundheitsamtes, des Reichsschatzamtes und mehrerer Bundesregierungen die meisten Leiter der grösseren staatlichen und städtischen Untersuchungsanstalten teilnahmen.

Trotzdem die Ausführungen des als Referenten gewonnenen Berliner Nahrungsmittelchemikers Dr. Juckenack sich im grossen und ganzen mit der in Nr. 207 und 210 des Gordian zum Ausdruck gebrachten Auffassung deckten, sei doch bei dem hohen Interesse, welches diese Frage zur Zeit beansprucht, der wesentliche Inhalt des Vortrages im folgenden kurz wiedergegeben.

Nach einer eingehenden Darlegung der gesetzlichen Grundlage für die Ueberwachung des Nahrungsmittelverkehrs, in welcher er zu dem Schlusse gelangte, dass neben dem sog. Nahrungsmittelgesetze vom 14. Mai 1879 auch noch die Bestimmung in § 367, 7 des Reichsstrafgesetzbuchs »Verbot des Feilhaltens verfälschter oder verdorbener Esswaren und Getränke« (d. h. ohne entsprechende Deklaration) Geltung behalten habe, wandte sich der Referent zur Besprechung der bei der Herstellung und dem Vertriebe von Fruchtsäften, Marmeladen, Gelees, eingetretenen Uebelstände, die einen unerträglichen Grad erreicht haben.

Mit dem Aufblühen und der zunehmenden Ausdehnung dieser Industrie hat sich im Laufe der Zeit eine unlautere Konkurrenz herausgebildet, welche skrupellos zu den elendesten Fälschungs- und Täuschungsmitteln griff, und zwar in solchem Masse, dass eine völlige Verdrängung der normalen Waren vom Markte zu befürchten stand. Allerdings haben seit kurzem die im »Verein der deutschen Fruchtsaftpresser in Berlin« vereinigten Vertreter der reellen Handelskreise energische Versuche zur Sanierung ihrer Industrie gemacht und eine Reihe anerkennenswerter Beschlüsse, wie die gänzliche Verwerfung der Teerfarbstoffe und des Stärkesirups und die Einführung des Deklarationszwangs für Wasserzusatz gefasst, aber noch immer stehen ihrer Durchführung ausserordentliche Schwierigkeiten entgegen. Am bedenklichsten in dieser Hinsicht sind die Gutachten mancher Handelskammern, welche alle möglichen Manipulationen mit dem viel missbrauchten Schlagwort »Handelsusance« zu decken versuchen; hat doch, wie der Vortragende berichtete, eine Handelskammer selbst einen mit 30 Prozent Wasser verdünnten Himbeersaft nicht für verfälscht, sondern nur für eine geringere Qualität erklärt, und ganz allgemein die 30prozentige Wässerung von Himbeersaft als handelsüblich bezeichnet!

Die chemische Untersuchung des Himbeersirups bietet auf Grund der Arbeiten von Spaeth, Beythien und Juckenack keine nennenswerten Schwierigkeiten mehr dar, hingegen besteht hinsichtlich der Beurteilung noch in einigen Punkten Unklarheit. Besonders gilt dies in Bezug auf die Konservierungsmittel. Dr. Juckenack steht auf dem Standpunkt, dass ein rationell hergestellter Fruchtsirup an und für sich genügend haltbar ist, und dass auch bei Rohsäften ein sorgfältiges Sterilisieren vollständig ausreicht, um sie vor dem Verderben zu bewahren. Er verwirft daher alle Konservierungsmittel, in erster Linie Salicylsäure, Fluorwasserstoffsäure und Ameisensäure. Eine gewisse Klärung hat die Angelegenheit vor kurzem durch zwei Gutachten der Wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen in Berlin erfahren, von denen das eine jeden Zusatz von Salicylsäure als eine Verschlechterung und somit als eine Verfälschung bezeichnet, während das andere die Verwendung der Fluorwasserstoffsäure auch bei nachheriger Ausfällung durch Kalk im Hinblick auf die gesundheitsschädlichen Eigenschaften dieser Verbindung als höchst bedenklich verwirft.

Die in sanitärer Hinsicht weniger gefährliche Spritung der Rohsäfte hält Juckenack für unzweckmässig, da sie eine Verminderung des Aromas beim Einkochen zur Folge hat und überdies eine Verschlechterung der Farbe bedingt. Zum Schluss bezeichnet er auch aus den schon bekannten Gründen die künstliche Färbung, die Wässerung und den Zusatz von Kapillärsirup als Verfälschung und stellt für die normalen Produkte folgende Begriffsbestimmungen auf: Rohsäfte sind die ausgepressten, unverdünnten und ohne Konservierungsmittel haltbar gemachten Säfte

Digitized by Google

von Früchten; Fruchtsirupe lediglich die mit Rohrzucker (Rübenzucker, Raffinade) eingekochten Fruchtsäfte.

Noch grössere Uebelstände als beim Himbeersirup haben sich bei der Fabrikation der Marmeladen, Gelees, Pasten und ähnlicher Erzeugnisse herausgebildet. Anstelle von Früchten dienen zu ihrer Herstellung vielfach nur Trester und Pressrückstände von der Fruchtsaftbereitung, oder wenig appetitliche, aus Amerika importierte Ueberbleibsel der Dörrobstindustrie, Kerngehäuse und dergl. oder endlich Kürbisabfälle in grossen Mengen. Der Hauptbestandteil der Mischung ist immer Stärkesirup, der in enormen Massen — bis zu 75 Prozent! — aufgefunden wurde, während jede gewünschte Färbung echter Fruchtmarmeladen durch Zusatz künstlicher Teerfarbstoffe erzielt werden kann. Als drastisches Beispiel dafür, in wie hohem Masse die Erzeugung dieser Pseudomarmeladen von dem Preise des Stärkesirups abhängt, führte Referent den statistisch nachgewiesenen Zusammenhang zwischen guten Kartoffelernten und billigen »Marmeladen«-Jahren an, auf den übrigens zuerst der Gordian (Nr. 207) aufmerksam gemacht hatte. Ohne der Industrie im übrigen irgendwie die Berechtigung zur Herstellung dieser an sich ja ganz brauchbaren Nahrungs- und Genussmittel zu bestreiten, stellte Vortragender doch die energische Forderung auf, dass sie nicht unter falscher Flagge segeln, dass sie nicht als Marmeladen, sondern als Kunstprodukte in den Verkehr gebracht werden sollen.[1])

Für die einzelnen Erzeugnisse dieser Gattung wurden die folgenden Begriffsbestimmungen gegeben: Als Marmeladen ist lediglich das mit Zucker eingekochte Mark frischer Früchte anzusehen. Dieser Definition müssen auch die sog. gemischten Marmeladen, sowie die mit Phantasienamen, wie Kaisermarmelade, Bismarckmarmelade, Germaniamarmelade u. a. bezeichneten Produkte entsprechen; nur ist für letztere das Zugeständnis zu machen, dass sie aus einem Gemisch verschiedener Früchte bestehen dürfen.

Als Obstgelees haben die mit oder ohne Zusatz von Zucker zur Geleekonsistenz eingedickten Fruchtsäfte; als Apfelkraut im besonderen der eingekochte Saft frischer Aepfel zu gelten. Unter Pflaumenmus ist das von Stielen und Steinen befreite, eingekochte Fruchtfleisch zu verstehen, und Kompottfrüchte endlich sind die mit oder ohne Zucker eingekochten frischen Früchte.

1) Als »Margarinmus« oder »Stärkemus«!

Künstliche Färbung, Zusatz von Konservierungsmitteln und Stärkesirup bezeichnete der Verfasser ebenso wie bei den Fruchtsäften als Verfälschung und daher ohne Deklaration als unzulässig.

An den sehr beifällig aufgenommenen Vortrag schloss sich eine ausgedehnte und anregende Diskussion, in welcher Fabrikbesitzer Dr. Trillich und Professor Dr. W. Fresenius-Wiesbaden die Auffassung vertraten, dass die künstliche Färbung und die übrigen Zusätze nicht unter allen Umständen, sondern nur wenn sie eine Minderwertigkeit der Ware verdeckten, als Verfälschung anzusehen seien, und dass die Industrie die Berechtigung haben müsse, neben den normalen Produkten auch billigere Erzeugnisse geringerer Qualität herzustellen. Demgegenüber wies Geh. Regierungsrat Prof. Dr. v. Buchka vom Reichsschatzamt an dem Beispiele des Kognaks eindringlichst darauf hin, dass es im Interesse der einheimischen Industrie selbst liege, die Anforderungen an ihre Erzeugnisse nicht zu niedrig zu stellen, da sonst die Bekämpfung der ausländischen Konkurrenzprodukte, besonders der englischen Marmeladen, nicht die geringste Aussicht auf Erfolg biete.

Im übrigen fanden die Ausführungen Juckenacks die Zustimmung der Versammlung, so dass für die Zukunft eine grössere Gleichmässigkeit in der Bewertung dieser Erzeugnisse erwartet werden kann.

Dr. A. Beythin-Dresden.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. April zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat April 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1904	1903	1902
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Cacaobohnen	1865100	1331100	1599600
Es kamen im Januar bis April aus:			
Portugal	2712000	1970500	2049000
Ecuador	2412900	1734600	1568700
Brasilien	1402500	1081500	1107100
Dominic. Republik	1200400	669200	657600
Brit. Westindien u. s. w.	650500	556500	572300
Britisch-Westafrika	575300	519100	208100
Venezuela	484300	293600	283700
Deutsch-Westafrika	239900	162100	22?200
Ceylon	158800	95700	126900
Kuba, Portorico	86500	29700	2400
Niederl. Indien u. s. w.	55500	43500	172000
Grossbritannien	25800	44500	42100

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Niederlande	16800	18500	216900
Columbien	6300	27500	40000
Frankreich	6200	5700	62900
Cacaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Cacaobutter	3400	800	800
Cacaopulver aus den Niederlanden.	52400	30000	43600
Cacaomasse, Cacaoschalen, gemahlen u. s. w.	300	400	900
Es kamen im Januar bis April aus:			
Niederlande	1600	2200	1300
Schweiz	—	200	500
Chocolade	60200	37900	37300
Im Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	158900	115000	95000
Frankreich	22200	21900	18000
Chocoladensurrogate wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	6400	5300	4400
Im Januar bis April kamen aus:			
Frankreich	6700	5500	5200
Schweiz	5100	11700	4400
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	44600	52600	57100
Im Januar bis April kamen aus:			
Grossbritannien	47500	43200	44300
Frankreich	36000	34200	33600
Schweiz	17500	102200	86900
Mandeln, getrocknet	380500	317400	341300
Im Januar bis April kamen aus:			
Italien	1203500	1057100	1350600
Marocco	440900	216800	234500
Frankreich	183300	167300	134300
Spanien	183400	96100	111100
Vanille	1400	800	19900
Im Januar bis April kamen aus:			
Französisch-Australien	12400	8900	12200
Madagaskar	12100	16700	19200
Frankreich	4200	3600	5800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	4353700	3679800	2680300
Im Januar bis April kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	21049300	18531700	6843600
Oesterreich-Ungarn	2831100	3469700	3784800
Serbien	2418800	4127400	1843500
Niederlande	322900	436200	223500
Italien	236500	176500	135200
Belgien	195600	201900	95000
Frankreich	57000	149500	399700
Honig, auch künstlicher	223200	209400	225600
Im Januar bis April kamen aus:			
Kuba, Portorico	333400	208000	132800
Chile	200900	300800	284000
Mexiko	101600	107300	41300
Verein. Staaten v. Amerika	96600	171000	87700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Cacaoschalen	58100	26100	11300
Niederlande	138100	144000	105400
Schweiz	33700	101000	40700
Cacaobutter	100600	119400	123600
Cacaopulver	15400	12300	6500
Im Januar bis April gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	7400	6500	5200
Schweden	5100	8100	4600
Cacaomasse	27800	31600	19700
Im Januar bis April gingen nach:			
Niederlande	58600	88400	37200
Oesterreich-Ungarn	54800	39100	42800
Chocolade	16400	30300	29800
Im Januar bis April empfingen:			
Grossbritannien	24000	76700	66400
Verein. Staaten von Amerika	13400	13100	10500
Chocoladensurrogate	1300	1600	1100
Davon erhielten im Januar bis April:			
Oesterreich-Ungarn	3400	1600	500
Russland	300	500	800
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten	22600	28200	38600
Davon gingen im Januar bis April nach:			
Grossbritannien	53600	95700	118700
Britisch-Südafrika	4700	6900	4700
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	73700	84900	99300
Im Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	57100	74300	61200
Oesterreich-Ungarn	35800	24800	14500
Niederlande	29400	21000	19100
Dänemark	27100	19200	18500
China	18900	19100	27400
Niederländ.-Indien u. s. w.	17700	21100	15300
Britisch-Südafrika	10200	15000	19500
Britisch-Malakka	8000	21900	24900
Mandeln nach Grossbritannien.	1200	2000	3400
Honig, auch künstlicher	223200	209400	225600
Im Januar bis April gingen nach:			
Freihafen Hamburg	74800	251700	21100
Niederlande	2100	1600	12400
Frankreich	100	200	300
Vanille	700	300	500
Es gingen im Januar bis April nach:			
Russland	1100	600	500
Oesterreich-Ungarn	700	300	500
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht u. s. w.	5500	8900	8300
Im Januar bis April erhielten:			
Schweiz	3100	12500	1500
Grossbritannien	1300	3300	3100

Handelskammerberichte.

Ueber den Geschäftsgang des Jahres 1903 kommen langsam die Handelskammerberichte heraus. Wir geben heute einige weiter.

Die Breslauer berichtet:

Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren.

Die Einfuhr von Rohcacao nach Deutschland hat wiederum beträchtlich zugenommen; die Vorräte in Hamburg sind nur unbedeutend grösser, als in den beiden vorhergehenden Jahren, sodass auch in diesem

Digitized by Google

Jahre eine Zunahme des Verbrauchs festzustellen ist. Die Gesamteinfuhr aller Provenienzen in Hamburg betrug im Berichtsjahr 1903: 409 435 Sack gegen 371 100 in 1902 und 330 554 in 1901.

Die Bahia-Ernte und Einfuhr waren kleiner als sonst; dagegen haben afrikanische Sorten (und von diesen besonders Thomé) mit einer Einfuhr von 106 592 Säcken, ferner Samana mit 77 318 und Guayaquil mit 128 104 Säcken zum Teil eine recht erhebliche Zunahme aufzuweisen. Die Preise waren im allgemeinen mässig und keinen grossen Schwankungen unterworfen. Thomés, Samanas und Guayaquils zogen erst Ende des Jahres an und sind zu Anfang 1904 allerdings höher bewertet, wie Mitte vorigen Jahres.

Der Absatz in Chocoladewaren war im allgemeinen befriedigend, doch hatte man mit Aufhören des Zuckerkartells eine viel grössere Zunahme des Konsums, namentlich in Zuckerwaren erwartet, als sie in Wirklichkeit eingetreten ist, zumal da die Vorräte bei den Händlern, in Erwartung der niedrigeren Preise, auf ein Minimum zusammengeschmolzen waren.

In den Waren des grossen Konsums sind die Preise aufs äusserste herabgedrückt, eine Folge der vielen neuentstandenen und vergrösserten Fabrikanlagen, die alle beschäftigt sein wollen. Da der Export nicht im gleichen Masse wie die Ueberproduktion zunimmt, so muss das Inlandsgeschäft naturgemäss darunter leiden. In feineren Chocoladen zum Essen zeigt sich eine weitere mässige Zunahme des Verbrauchs.

Das Zuckerwarengeschäft bewegte sich in den bisherigen Grenzen; es war in der Zeit vor der Auflösung des Zuckerkartells schwächer, hat sich aber seitdem wieder auf normale Höhe gehoben.

Die Kreditverhältnisse haben sich im allgemeinen gegen das Vorjahr nur wenig gebessert. Konkurse und Prozesse waren immer noch zahlreich.

Zichorienfabrikate.

Die schlesische Zichorienindustrie sinkt immer mehr zu einem Binnengeschäft herab, dessen Gebiet nur die Provinzen Schlesien und Posen umfasst. Als hauptsächlichster Grund des Niederganges der einst blühenden Zichorienindustrie Schlesiens — von fünf Fabriken Breslaus bestehen nur noch zwei in Breslau — werden die hohen Tarifsätze der Eisenbahn und die häufigen Störungen des Oderverkehrs bezeichnet. Die auswärtige Konkurrenz, in erster Reihe die der Magdeburger und Berliner Fabriken, in neuerer Zeit auch der süddeutschen Zichorienfabriken, ist vor der schlesischen durch günstigere Wasserverbindungen, sowie durch Benutzung von Wagenladungsfracht von 5—10 t im Vorteil, während den schlesischen Fabriken zum grossen Teil nur der wesentlich teurere Versand ihrer Fabrikate als Einzelgut übrig bleibt.

Der Rohstoff, die Zichorienwurzel und Zuckerrübe, wird meist aus dem Kreise Breslau selbst bezogen und durch Waschen und Darren zum Halbfabrikat, der gedarrten Zichorie und Zuckerrübe, umgewandelt; sie stellt sich oft teurer im Selbstbetriebe als auf dem Weltmarkt in Magdeburg, Belgien und Holland; der durchschnittliche Preis der Rohware ist

2.80 Mk. für 100 kg grüne Zichorienwurzel,
2.— » » 100 » Zuckerrüben,
12—13 » » 100 » gedarrte Zichorien und
10—11 » » 100 » gedarrte Zuckerrüben.

Der Preis des fertigen Fabrikates beträgt je nach Qualität und Packung 24—40 Mk. für 100 kg meist franko Empfangsstation und franko Emballage. Die Preise der zur Herstellung von Zichorienfabrikaten benötigten Rohstoffe, in erster Reihe Zichorienwurzeln und Zuckerrüben, sind im vergangenen Herbste nicht niedriger geworden. Die weiteren Rohstoffe, wie Kohlen, Koks, Papier, Kisten, Fässer, Nägel usw., sind nicht billiger, zum Teil wie Koks, Papier und Emballage, sogar teurer geworden. Trotzdem drängt der Verkaufspreis des fertigen Fabrikates infolge gewaltigen Angebots der süddeutschen und mitteldeutschen Zichorienfabriken stetig nach unten, und der geringe Nutzen, den die Zichorienindustrie im vergangenen Jahre erzielte, droht im kommenden Jahre völlig zu verschwinden.

Es besteht daher der dringende Wunsch nach einer Verbilligung der Eisenbahntarifsätze und nach einer Verbesserung der Oderwasserstrasse, solange derselbe nicht Erfüllung gefunden hat, wird ein weiterer Rückgang der Zichorienindustrie befürchtet.

Fruchtsäfte und Fruchtweine.

Die Kirschenernte war, was die Provinz Schlesien anbelangt, so befriedigend, dass die Preise nicht über 12—15 Mk. für 100 kg stiegen. Dagegen blieb die Qualität des Kirschsaftes hinsichtlich Farbe etwas hinter der vorjährigen zurück; trotzdem muss aber der 1903er gesp. Kirschsaft als gute Mittelware bezeichnet werden. Der Konsum in diesem Artikel ist etwas zurückgegangen, da bezüglich der Verwendung desselben zu Fruchtlimonaden, Sirupen usw. die Ansichten der verschiedenen Chemiker und die darauf begründeten Urteile der Gerichtshöfe so verschieden sind, dass die bestehende Unsicherheit in der Auffassung leicht zu Unannehmlichkeiten führen kann. Als grosser Erfolg auf dem Gebiete der Fruchtsaftpresserei im allgemeinen aber ist es zu bezeichnen, dass fortan Fruchtsäfte nur unter genauer Deklaration, ob mit oder ohne Nachpresse hergestellt, in den Handel gebracht werden dürfen, da hierdurch den unerhörten Schleuderpreisen wirksam begegnet wird; dies wird von den reellen Fabrikanten nur mit Freuden begrüsst. Der Preis für 16 prozentigen gespr. Kirschsaft bewegte sich zwischen 38—42 Mk. für 100 Liter ohne Fass.

Himbeersaft.

Die Witterungsverhältnisse waren den Himbeeren im allgemeinen günstig, da während der Erntezeit Wärme mit Regen abwechselten. Trotzdem hatte das schlesische Gebirge einen sehr geringen Ertrag, sodass Früchte aus den benachbarten Gebieten herangezogen werden mussten. Die Nachfrage nach Gebirgshimbeeren war dadurch besonders rege, zumal auch das Ausland wieder als Abnehmer für grössere Posten auftrat, weil sich diese Frucht wegen ihres vorzüglichen Aromas für Marmeladen- und Geléefabriken besonders gut eignet. Das Geschäft in Himbeersaft entwickelte sich anfangs schleppend, weil mit den vorjährigen Beständen noch nicht geräumt war; indes wurde die Nachfrage nach der Kampagne reger, sodass für gute Ware auch bessere Preise gefordert werden konnten. Leider besteht in bezug auf die Konservierung des Rohsaftes immer noch eine gewisse Unsicherheit, da die Versuche mit den verschiedenen in letzter Zeit angebotenen Mitteln noch nicht abgeschlossen sind. Bis dahin bleibt, ausser Sprit, Salizylsäure dasjenige Mittel, welches sich bisher am besten bewährt hat und auch vorläufig nicht beanstandet werden kann. In Himbeersirup war das Geschäft wegen des kühlen Sommers nicht immer befriedigend und belebte sich erst etwas mehr, als die neuen niedrigen Zuckerpreise einsetzten. Prozesse wegen Zusatz von Kapillärsirup, künstlichem Farbstoff usw. werden immer seltener, weil die Fabrikanten zur Einsicht gelangt sind, dass die Deklaration in dieser Beziehung unerlässlich ist. Gezahlt wurden für Gebirgshimbeeren 28—32 Mk., zum Schluss sogar 36—40 Mk. für 100 kg, während Werdersche und Gartenhimbeeren schon mit 22 bis 30 Mk. für 100 kg zu haben waren. Saft ohne Sprit

Digitized by Google

und ohne Nachpresse wurde anfangs mit 45 Mk., später bis zu 55 Mk. für 100 Liter bezahlt. Nach gespritetem Saft herrschte wenig Nachfrage, da solcher durch die hohen Spritpreise sehr verteuert wird. Der Preis für solchen war 60–68 Mk. für 100 Liter.

Die Hallische Handelskammer berichtet:

Zichorien- und Kaffeesurrogatfabrikation.

Die Geschäftslage blieb im wesentlichen gleich schwierig wie im Vorjahre. Zur Erhaltung des Umsatzes sind immer höhere Aufwendungen für Reklame und sonstige Verkaufsspesen erforderlich, und es suchen sich die Kaffeesurrogatfabrikanten mit Annoncen, Empfehlungen und Zugaben gegenseitig den Rang streitig zu machen. Die Verkaufspreise sind zurückgegangen, obgleich dazu kein anderer Grund als die Schwierigkeit des Absatzes vorlag. Denn wenn auch die Rohstoffe infolge einer grossen Ernte in Norddeutschland im letzten Vierteljahre etwas billiger wurden, so sind dagegen wichtige Hilfsstoffe und die Löhne um so mehr gestiegen, und da jene nur mit 40 Prozent, die beiden letzteren Faktoren aber mit 60 Prozent an der Kalkulation beteiligt sind, so ist die Verbilligung des einen durch die Verteuerung des anderen reichlich ausgeglichen. In dieser Beziehung wird vielfach recht unkaufmännisch gehandelt; steigt der Rohstoff im Preise, so denkt niemand daran, deswegen seine Verkaufspreise zu erhöhen; geht er aber später wieder im Preise zurück, so glaubt schon der eine und der andere, deswegen dann auch die Verkaufspreise reduzieren zu können. Die einseitige Berücksichtigung des Rohstoffmarktes hat viel zur schlechten Lage der Zichorienindustrie beigetragen. Ein Export der Fabrikate ist nicht möglich, weil das gesamte Ausland seine Grenzen durch hohe Zölle verschlossen hält.

Cacao- und Chocoladenfabrikation.

Der Konsum in den Artikeln der Cacao- und Chocoladenindustrie war im Jahre 1903 im allgemeinen grösser als im Vorjahre. Der Geschäftsgang wurde wesentlich beeinflusst durch das am 1. September erfolgte Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention. Im Frühjahr und Sommer deckte die Kundschaft nur den augenblicklich dringendsten Bedarf; Lieferungsaufträge waren wegen der Unsicherheit der zu erwartenden Preise nur unter Vorbehalt zu erlangen. Der im September eingetretene wesentliche Rückgang der Zuckerpreise rief dann eine um so grössere Nachfrage hervor, sodass das letzte Drittel des Jahres einen erfreulichen Aufschwung brachte. Es musste infolgedessen in den grösseren Fabriken meist mit Ueberstunden gearbeitet werden. Rohe Cacaobohnen waren zu mässigen Preisen zu haben und grossen Schwankungen im Preise nicht unterworfen, da die Cacaoernte in allen Sorten recht ergiebig ausgefallen war. Die Qualität war im allgemeinen gut. Die Aussichten im laufenden Geschäftsjahre werden als günstig bezeichnet, da der Rückgang der Zuckerpreise einen grösseren Verbrauch von Cacao und Chocolade herbeiführen wird. Die bisherigen Zuckerpreise haben schwer auf der gesamten Chocoladenindustrie gelastet, da die Verteuerung des Zuckers bei den fertigen Fabrikaten in der Regel nicht eingeholt werden konnte. Die geringere Konsumware, die meist zu sehr billigen Preisen auf den Markt gebracht wird, macht noch immer einen grossen Teil der deutschen Fabrikation aus. Die Fabriken sind neuerdings zwar bestrebt, sich mehr und mehr den besseren Marken zuzuwenden, in denen jedoch wegen der Vorliebe des Publikums für ausländische Fabrikate die Konkurrenz sehr schwierig ist. Die Arbeitslöhne erfuhren durchweg eine Aufbesserung. Die Bestrebungen, die Arbeitszeit für Arbeiterinnen auf zehn Stunden herabzusetzen, werden von den Fabrikanten nicht befürwortet, da die durchschnittliche Arbeitszeit an sich schon nicht kürzer ist. In der Chocoladenindustrie, in der nicht auf Vorrat gearbeitet werden kann, treten oft so plötzlich Anforderungen an die Fabriken heran, so dass gegebenenfalls eine elfstündige Arbeitszeit und Ueberstunden erforderlich sind. Ueber Mangel an weiblichen Arbeitskräften hatte eine Fabrik im Bezirke zu klagen.

Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrikation.

Auch für die Zuckerwarenfabrikation war das Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention am 1. September von grosser Bedeutung. Infolge der gesunkenen Zuckerpreise wurden auch die Fabrikate billiger beziehungsweise in der Qualität besser. Der Verbrauch hat zugenommen, so dass auch begründete Aussichten auf einen günstigen Geschäftsgang im laufenden Jahre vorhanden sind.

Die Geschäftslage in der Honigkuchen- und Lebkuchenfabrikation wird im Vergleich zu den Vorjahren als befriedigend bezeichnet. Die Preisbewegungen der Rohmaterialien waren günstig; für die fertigen Waren konnten nur niedrige Preise erzielt werden. Der Versand erstreckte sich wie bisher über ganz Deutschland, in vereinzelten Fällen nach England und Portugal.

Die Handels- und Gewerbekammer für Unterfranken-Aschaffenburg berichtet:

Chocoladen und Konserven.

Bericht der Ersten Würzburger Konserven- und Chocoladen-Fabrik W. F. Wucherer & Co. (29. II.)

Wenn auch einesteils die Kauflust sich weiter belebte,und besonders auch nach Sachsen und dem Rheinlande, die vorher am tiefsten darniederlagen, in der zweiten Hälfte des Jahres der Versand sich hob, so müssen wir doch dagegen konstatieren, dass speziell im ersten halben Jahre eine sehr langsame Regulierung, wie wir sie bisher noch nicht erlebt hatten, Platz gegriffen hatte. Gegen Ende des Jahres trat hierin eine Besserung ein.

Die Preise für Rohcacao hielten sich auf einem angenehmen Durchschnittsstande, und ab 1. September reduzierten sich endlich auch die Jahre lang durch eine verfehlte Steuergesetzgebung und einen dadurch möglich gemachten Ring hoch gehaltenen Zuckerpreise. Der davon erwartete Vorteil trat jedoch nur zum Teil ein, da Konkurrenz und Abnehmer im Verein es fertig brachten, die Fabrikatpreise für einige und zwar die Hauptkonsumartikel fast noch mehr herunter zu drücken, als dies den tatsächlichen neuen Preisverhältnissen entspricht. Die Obsternte, besonders in Kirschen und Zwetschgen, war sehr reichlich und Preise dementsprechend niedrig.

Der Abzug der Fabrikate, auch für den Export, war ein entsprechender, der Konsum speziell in billigen Chocoladen und Marmeladen hebt sich immer mehr, ein Zeichen, dass diese beiden Artikel in den ärmeren Volksschichten immer mehr die verdiente Beachtung als wirkliche Nahrungsmittel finden.

Die belgische Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie im Jahre 1902.

Die Zahlen für Belgien werden manchem Leser etwas hoch erscheinen; das erklärt sich aus dem starken Durchgangsverkehr, den Belgien besitzt; das zeigen ferner die von uns gebrachten Mengen des Spezialhandels, die nur in den inneren Verbrauch des Landes übergehen.

Digitized by Google

Im allgemeinen ist Belgien, soweit unsere Industrie in Frage kommt, mehr aufnehmendes als ausführendes Land, wie sich aus den folgenden Zahlen ergiebt; weitere Schlüsse aus unserer Aufstellung überlassen wir unsern aufmerksamen Lesern.

A. Einfuhr

1. Cacaobohnen und -Schalen.

Bestimmungsland	Gewicht kg	Wert frs
England	849118	1273677
Brasilien	693450	1040175
Portugiesisch Westafrika	195393	293000
Spanien	112599	168898
Kongostaat	48129	72194
Frankreich	917633	1376450
Hamburg	592346	888519
Uebriges Deutschland	98448	147672
Niederlande	196547	294821
Portugal	816798	1225197
Argentinien	43650	65475
Andere Länder	53851	80775
Zusammen	4617962	6926943
davon Spezialhandel	4052190	6078285

2. Cacao, irgendwie bearbeitet.

England	2432	4256
Frankreich	31722	55513
Niederlande	391671	685424
Schweiz	6306	11036
Deutschland	87546	153206
Andere Länder	949	1660
Zusammen	520626	911095
davon Spezialhandel	57178	100062

3. Cacaobutter.

England	16721	49327
Frankreich	13243	39067
Hamburg	39422	116295
Uebriges Deutschland	51945	153238
Niederlande	325256	959505
Andere Länder	151	445
Zusammen	446738	1317877
davon Spezialhandel	292401	862583

4. Chocolade.

Deutschland	322199	724948
England	15022	33800
Frankreich	101700	228825
Niederlande	216300	486675
Schweiz	392167	882375
Andere Länder	1666	3748
Zusammen	1049054	2360371
davon Spezialhandel	539534	1213951

6. Zuckerwaren und eingemachte Früchte mit weniger als 20 Prozent Zucker.

Niederlande	241717	229631
England	447560	425182
Frankreich	489986	465487
Italien	238475	226551
Bremen	23460	22287
Uebriges Deutschland	36380	34561
Andere Länder	24234	23023
Zusammen	1501812	1426722
davon Spezialhandel	748219	710808

5. Zuckerwaren und eingemachte Früchte mit mehr als 20 Prozent Zucker.

Bestimmungsland	Gewicht kg	Wert frs
Deutschland	332789	549102
England	480955	793576
Oesterreich	13808	22783
China	161641	266708
Vereinigte Staaten	12475	20584
Frankreich	237002	391053
Italien	22324	36835
Norwegen	27592	45527
Niederlande	250843	413891
Schweiz	4643092	7661102
Andere Länder	10766	17763
Zusammen	6193287	10218924
davon Spezialhandel	538022	887737

B. Ausfuhr.

1. Cacaobohnen und -Schalen.

Bestimmungsland	Gewicht kg	Wert frs
England	17528	26292
Kanada	10174	15261
Vereinigte Staaten	43569	65354
Hamburg	177015	265522
Bremen	60654	90981
Uebriges Deutschland	897943	1346914
Italien	49842	74764
Niederlande	473516	710274
Russland	28511	42766
Schweden	15768	23652
Schweiz	537282	805923
Andere Länder	28527	42790
Zusammen	2340329	3510493
davon Spezialhandel	1774557	2661835

2. Cacao, irgendwie präpariert.

England	27589	48281
Australien (ohne Neuseeland)	99563	174235
Oesterreich	49024	85792
Kapkolonie	34700	60725
Frankreich	160238	280416
Niederlande	17845	31229
Andere Länder	78307	137037
Zusammen	467266	817715
davon Spezialhandel	3829	6701

3. Cacaobutter.

Deutschland	24787	73122
Kanada	5573	16440
Vereinigte Staaten	101022	298015
Frankreich	79514	234566
Niederlande	12772	37677
Andere Länder	16439	48495
Zusammen	240107	708315
davon Spezialhandel	85770	253021

4. Chocolade.

Deutschland	8575	19294
England	337396	759141
Australien (ohne Neuseeland)	7545	16977
Vereinigte Staaten	58200	130950
Frankreich	59046	132854
Niederlande	44141	99317
Andere Länder	28000	62999
Zusammen	542903	1221532
davon Spezialhandel	33285	74892

Digitized by Google

5. Zuckerwaren und eingemachte Früchte mit mehr als 20 Prozent Zucker.

Bestimmungsland	Gewicht kg	Wert frs
Deutschland	43378	71573
England	1285232	2120633
Australien (ohne Neuseeland)	1773945	2927010
Kapkolonie	442729	730503
Chile	114209	188445
China	223057	368060
Kongostaat	73460	121209
Vereinigte Staaten	180520	297857
Frankreich	27281	45014
Englisch Indien	50973	84105
Englisch China	39387	64989
Japan	156448	258139
Natal	592679	977920
Niederlande	773107	1276121
Argentinien	32640	53856
Südafrikanische Republik	188617	311218
Schweiz	56047	92478
Andere Länder	162855	268712
Zusammen	6216874	10257842
davon Spezialhandel	552819	912151

6. Zuckerwaren und eingemachte Früchte mit weniger als 20 Prozent Zucker.

Deutschland	560976	617073
England	125310	137842
Australien (ohne Neuseeland)	18923	20815
Oesterreich	15040	16544
Kongostaat	9501	10452
Vereinigte Staaten	15572	17129
Frankreich	40447	44491
Niederlande	480737	528810
Schweiz	51731	56905
Andere Länder	88880	97768
Zusammen	1407117	1547829
davon Spezialhandel	762258	838484

Cacaomarkt.

Bericht vom 20. Juni 1904.

Des Sommers Ruhe liegt noch immer über den Bohnenmärkten in Hamburg, Hâvre, London. Kleine Frühanfuhren von den Hauptsorten, von Bahia und Thomé, zwingen die Inhaber nicht, damit laut auf den Märkten umherzuhandeln, andererseits aber drängt der kleinere Sommerbedarf auch nicht die Käufer an die Einkaufsstellen. Darum laufen die öffentlichen Auktionen in London fast ohne Interesse und Resultat ab und »unter der Hand« ist ebenso alles ruhig. Mit Arriba-Cacao haben sich leider recht recht viele Fabrikanten zu höheren Preisen versorgt, als nötig gewesen wäre. Wir warnten am 20. April auf Seite 4110 in Nr. 216 davor, den Haussiers zuviel Vertrauen zu schenken, da eine grosse Ernte in Ecuador erwartet würde. Das gesprochene, dringlich von verkaufslustigen »tüchtigen« Verkäufern im Kontor eines Fabrikanten wirkende Wort hat aber anscheinend viele Fabrikanten verleitet, doch zu kaufen. Natürlich haben sie zu teuer gekauft, denn heute könnten sie sich bessere, reifere Partien billiger sichern. Wir hören, dass man in diesem Jahre eine Ernte in allen Guayaquilsorten erwartet, wie wir noch keine gesehen haben und die die bisher grösste des Jahres 1899 — mit 487 750 Zentnern — noch übertreffen wird. Da ist es sehr wohl möglich, dass wir Arribaofferten bis zu 65 sh herab, Machala bis zu 55 sh herab in gar nicht so ferner Zeit sehen werden. Denn London meldet, dass zwischen Januar und Mai von Guayaquil Cacao schon

288 500 Ztr. in 1904
gegen 257 000 » » 1903
» 215 500 » » 1902
» 239 400 » » 1901
» 139 200 » » 1900

eingetroffen seien. Und das tolle Jahr 1899 hatte in diesen fünf Monaten nur 278 750 Zentner geliefert.

* * *

Ueber **Bahia-Cacao** wird uns folgendes berichtet:

»Die Hauptzufuhren werden später als in der letzten Ernte hereinkommen, doch dürfte die Qualität gut werden; quantitativ soll aber die kommende Ernte die vorhergehende um ein bedeutendes nicht überschreiten. Von sonst gut unterrichteter Seite wird gemeldet, dass, obwohl in den letzten Jahren viele neue Bäume ausgepflanzt wurden, die jetzt anfangen zu tragen, die alten Bäume dagegen anfangen abzusterben resp. in den Erträgen bedeutend zurückgehen.

Die Zufuhren im Mai betrugen zusammen 2460 Sack.

Offerten liegen vor zwischen 50/— bis 50/6 cfr. Hamburg und zwar für Juli/August und für spätere Verschiffung.« —

Das sind Preise, die sich hören lassen. —

Ueber **Thomé-Cacao** meldet Lissabon, dass im Juni bisher zwei Dampfer und zwar

am 6. »Cabo Verde« mit 10 316 Sack
» 14. »Zaire« » 8 937 »

eingetroffen sind. Mit dem dritten noch fälligen Dampfer erwartet man auch 7—8000 Sack, so dass im Juni gegen 25 000 Sack heraufkommen würden, was normal wäre. Es sind im Juni

1903 31 894 Sack
1902 15 210 »
1901 28 817 »

herangekommen.

Die Vorräte in Lissabon sind klein. Man meldete uns am 6. Juni einen Bestand von rund 25 500 und am 14. Juni 35 000 Sack. Bei so normalem Zugang und Abgang haben

Digitized by Google

sich die Thomépreise seit Monaten auf einem festen Stand halten können.

Trinidad-Cacaos sind weiter etwas billiger zu kaufen; wir sahen Offerten von 58½ Mark bis 62 Mark.

Cacaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. Juni 1904:

Guayaquil	7866	Sack
Westindien	6286	»
Le Hâvre	2780	»
Lissabon	1825	»
Afrika	932	»
New-York	797	»
Amsterdam	777	»
Southampton	631	»
Antwerpen	600	»
London	425	»
Colombo	255	»
Liverpool	65	»
Bahia	17	»
Bordeaux	10	»
Kopenhagen	7	»
Zusammen	23273	Sack

London, 11. Juni 1904.

Am Dienstag, den 14. d. M., kommen folgende Partien Cacao in Auktion:

198 Sack Surinam
616 » Westküste Afrika
76 » Dominica
1204 » Andere Provenienzen

Die letzte Dienstag-Auktion brachte nur das kleine Angebot von 2636 Sack Kolonienware (1087 Sack Ceylon) und 1337 Sack andere Sorten. Bei sehr schwacher Nachfrage wurden nur 620 Sack zu wenig veränderten Preisen verkauft, u. z.

89	Sack	Grenada	(Ang. 281 Sack) zu	53—58 Mk.
2	»	Dominica	(» 208 ») »	55 »
102	»	Guayaquil	(» 993 ») »	71 »
343	»	Ceylon	(» 1087 ») »	48—58 »
25	»	Jamaica	»	58 »
35	»	St. Lucia	»	58 »
24	»	Demerara	»	67 »
976	»	Trinidad		
3	»	Ecuador		
101	»	Java		
48	»	Caracas	wurden zurückgezogen.	
163	»	Carupano		
2	»	Venezuela		
2	»	Cartagena		

Im Privatmarkt war das Geschäft etwas besser; es wurden 1200 Sack verkauft, u. z.

Trinidad zu Mk. 60—61
Grenada » » 58
Ceylon » » 59—60
Guayaquil » » 70—73

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 2950 Sack, während die Abladungen ca. 300 Sack weniger als zu derselben Zeit des Vorjahres waren. Der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1300 Sack vergrösserte, zeigt nunmehr das entsprechend grössere Plus von über 10 000 Sack.

Die Gesamt-Anlieferungen in Le Hâvre vom Januar bis Mai waren

196 432 Sack in 1904
232 626 » » 1903

während die Abladungen

179 364 Sack in 1904
196 494 » » 1903 betrugen.

Das Britische Handelsstatistische Amt gibt über alle Sorten Roh-Cacao im Vereinigten Königreich folgende Statistik während des Monats Mai und den ersten fünf Monaten der letzten zwei Jahre:

	Engl. Import Mai	Konsum Mai	Export Mai
1904	2024	1218	309
1903	2368	1934	348
	5 Monate	5 Monate	5 Monate
1904	14402	9096	1765
1903	12396	8746	2163
Differenz	+ 2006	+ 350	— 398

Der Lagerbestand im Vereinigten Königreich an unverzolltem Cacao betrug am 31. Mai

6576 tons in 1904
5873 » » 1903
4211 » » 1902

Das Handelsstatistische Amt gibt ferner über alle Sorten präparierten Cacao im Vereinigten Königreich für den Monat Mai und die ersten fünf Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Mai lb.	Engl. Konsum Mai lb.	Export Mai lb.	Lagerbestand Mai lb.
1904	831883	825874	30445	136000
1903	949539	834658	36070	197000
1902	624870	522632	48372	105000
	5 Monate	5 Monate	5 Monate	
1904	4888270	4627403	177220	—
1903	4523494	4156901	178390	—
1902	3560909	3367814	295083	—

M. G. Taulin zeigt in folgender Statistik die An- und Ablieferungen von Cacao im Hafen von Le Havre während des Monats Mai und den Lagerbestand im Entrepot am 30. Mai.

	Gelandet Sack	Abgeliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	1425	1640	7188
Trinidad	15150	13420	29266
Cote-Ferme	14680	11870	30546
Bahia	3880	1890	14357
Haiti	1348	1220	9771
Guayaquil	1750	1870	1213
Martinique	553	210	3644
Andere Sorten	14540	6520	42065
Zusammen	53326	38640	138050
gegen 1903:	49752	45260	150477

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 23 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
105155	93530	46766	52544	17689	23080	71442	46158	52936
Auslandsware								
25833	29106	19421	19394	5345	6457	21579	36697	44811
130988	122636	66187	71938	23034	29537	93021	82855	97746

Cacaoschalen. In Auktion standen 1488 Sack (65 tons) Cadburys Cacaoschalen zum Verkauf, die wie folgt verkauft wurden:

A zu Mk. 183—218
B » » 150—193
C » » 105
D » » 225—230
} per ton.

London, 20. Juni 1904.

Am Dienstag den 21. ds. kommen in Auktion zum Verkauf:

500 Sack Sanchez
400 » Caraquez
1394 » andere Provenienzen.

Digitized by Google

Die letzte Auktion brachte nur 2569 Sack, 1708 Sack Kolonienware und 861 Sack Auslandsware, wovon das enorm kleine Quantum von 309 Sack Käufer fand.

Im allgemeinen waren die Preise niedriger.

Die Londoner Cacaostatistik gestaltete sich in dieser Woche günstiger als zu derselben Zeit des Vorjahres. Die Anlieferungen zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1200 Sack, die Abladungen ein Mehr von 1050 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 160 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 7930 Sack aufweist.

Guayaquil-Cacao. Die Ankünfte in der ersten Juni-Hälfte waren:

28 000 Ztr. in 1904
14 200 » » 1903
27 000 » » 1902
15 500 » » 1901
20 250 » » 1900

Die Total-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. Juni betrugen:

316 500 Ztr. in 1904
271 200 » » 1903
242 500 » » 1902
254 900 » » 1901
213 450 » » 1900

Grenada-Cacao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

62 150 Sack in 1904
59 256 » » 1903
54 133 » » 1902
46 732 » » 1901
47 334 » » 1900

Trinidad-Cacao: Der Total-Export vom 1. Oktober bis 1. Juni betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	38173	20118	34153	92444
1901—1902	52567	40922	34925	128414
1902—1903	63235	43463	63599	170297
1903—1904	55456	39355	69804	164615

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 24 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
106191	95743	48719	53589	17941	23259	70573	47147	41715
Auslandsware:								
27361	30958	20140	19931	5444	6684	22289	37785	22248
133852	126701	68859	73520	23385	29943	92862	84932	63963

Thomé-Cacao ist in Lissabon verladen vom 14. bis 21. Mai 1904 im Werte von

Mk. 86500 nach Hamburg
» 112500 » Liverpool

zus. Mk. 199000;

ferner vom 21. bis 28. Mai 1904 im Werte von

Mk. 98500 nach Liverpool
» 97500 » Hamburg
» 66500 » Rotterdam
» 32500 » New-York
» 23500 » Antwerpen
» 13500 » Triest
» 3500 » Genua

zus. Mk. 335500.

Die Herren Reyre Frères & Cie. in Paris berichten unter dem 4. Juni folgendes über **Guayaquil-Cacao:**

Die Ankünfte für Mai haben in Guayaquil betragen 95000 Zentner (78500 Zentner Arriba, 13000 » Balao, 3500 » Machala) gegen 63500 Zentner im Mai 1903.

Im ganzen sind in den ersten fünf Monaten angekommen

1904 313000 Zentner
1903 258500 » (Gesamternte 453750 Zentner)
1902 210750 » (» 459750 »)

Obwohl die Ankünfte im Laufe des Monats verhältnismässig stark waren, hielten sich die Preise trotzdem mit weiterer Neigung nach oben, weil man sich auf eine sehr schnelle Beendigung der Arriba-Ernte gefasst macht.

Unsere Notierungen haben sich kaum geändert:

Arriba $ 25,50 bis 26,50
Balao » 23,— » 24,—
Machala » 21,50 » 22,50
} Kurs 193—196

Angesichts der verringerten Lagerbestände halten sich die Ecuadorsorten auf den europäischen Märkten mühelos im Preise, zumal es schwer hält, feinere Ware heute unter den in den Herkunftsländern geltenden Preisen zu erhalten.

Aus Port of Spain wird uns über **Trinidad-Cacao** mitgeteilt unter dem 3. Juni d. J.:

In den letzten beiden Wochen war das Wetter für unsere hiesigen Verhältnisse so ausserordentlich günstig, dass die Pflanzer sich für ihre Pflanzungen gar nichts besseres wünschten. Die Ankünfte sind nach wie vor mittelmässig zu nennen, doch werden sie bald eine Zunahme erfahren, da nach uns zugegangenen Berichten die ersten Früchte der Johanniernte eingebracht werden. Diese Aussicht hat im Verein mit Nachrichten aus London auf unsern Markt preisdrückend gewirkt, weshalb wir heute etwas niedriger folgendermassen notieren:

Rot ordinär Santa Rita $ 12.25
Schön rot El Salvador » 12.50
Plantacion Agua Santa » 12.75

für 50 Kilo, erste Kosten.

Wir haben in den letzten 14 Tagen abgeladen 4995 Sack nach Europa und 1387 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 7865 bezw. 2696 Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Seit dem 1. Januar sind abgeladen worden:

1904 149821 Sack, wovon 52430 Sack nach d. Ver. Staat.
1903 129295 » » 35307 » » » » »
1902 110689 » » 28159 » » » » »
1901 66537 » » 26939 » » » » »
1900 103851 » » 23854 » » » » »

Cacaobutter.

Bericht vom 21. Juni 1904.

In Amsterdam wird die nächste Auktion am 5. Juli abgehalten werden. Angemeldet sind dafür

50 000 Kilo Van Houtens Butter
11 000 » Dejong
10 000 » Mignon
4 000 » Thurm.

London hat seine Julimengen noch nicht bekannt gemacht.

In England ist der Markt sehr ruhig, dagegen wird aus Holland Neigung zu lebhafteren Umsätzen gemeldet. Jedenfalls sind nicht grosse Vorräte sichtbar.

Aus Deutschland widersprechen sich wieder die Berichte; marktmässige Forderungen werden abgelehnt mit der Begründung, dass man »anderweit« billiger kaufen könne.

Digitized by Google

Allerlei.

Schokolade oder Chocolade, **Kakao** oder Cacao? Hierzu habe ich mich noch zu äussern; ich erkundige mich aber noch in dieser Sache. Anscheinend werde ich mich der von Herrn Stollwerck vertretenen Auffassung anschliessen **müssen,** weil es nun einmal amtlich beschlossen ist, Schokolade zu schreiben. Es hätte keinen Zweck; es würde nur ein Zeichen kindischen Eigensinns oder Rechthaberei sein, wollte ich da noch weiter reden und schreiben. So lange ein amtlicher Beschluss — der doch Gesetzeskraft hat — nicht vorliegt, kann man mit Aussicht auf Erfolg wohl eine unbequeme Neuerung bekämpfen; liegt aber der Beschluss vor, so hat jeder die Pflicht, ihn zu achten; ich, in meiner publizistischen Tätigkeit, habe diese Pflicht erst recht. Ich werde daher von Nr. 222 an im Gordian nur noch »Schokolade« und »Kakao« schreiben und schreiben lassen[1]), und werde dadurch beweisen, dass ich festgelegten amtlichen Verordnungen zu ihrer Erfüllung verhelfen will.

Der Herausgeber des Gordian.

Rohrzuckerernte Britisch-Indiens im Jahre 1903 04. Die mit Zuckerrohr bebauten Flächen Britisch-Indiens haben im Punjab und den Nordwest-Provinzen während des Jahres 1903/04 eine Vergrösserung erfahren. In den übrigen indischen Gebieten sind die Flächen auch in dem letzten Jahre weiter zurückgegangen. In Bengal und in den vereinigten Provinzen hat der Mangel an Regen während der Zeit der Pflanzung zur Verringerung der Anbaufläche beigetragen, während in Madras die Abnahme des Areals dem niedrigen Rohrzuckerpreise zugeschrieben wird. Die Rohrzuckerproduktion der fünf Provinzen, von denen Berichte vorliegen, stellte sich auf 1 899 850 tons gegen 2046 680 tons im Jahre 1902/03. Erntefläche und Ertrag dieser Provinzen werden im einzelnen, wie folgt, angegeben:

	Erntefläche in Acre		Ertrag in cwts	
	1903/04	1902/03	1903/04	1902/03
Bengalen . . .	645 400	673 500	13 346 900	13 631 600
Vereinigte Provinzen (Agra und Oudh) .	1 070 606	1 151 777	17 533 396	18 082 650
Punjab	321 200	309 400	4 653 280	6 706 120
Nordwest-Grenzprovinz	27 090	26 652	789 380	645 180
Madras	41 800	46 500	1 674 000	1 868 000
Zusammen	2 106 096	2 207 829	37 996 956	40 933 550

Im vorstehenden ist die Zuckerproduktion derjenigen Provinzen angegeben, in denen Zuckerrohr in grösserem Umfange angebaut wird. Der Zuckerrohranbau der übrigen indischen Provinzen und Staaten ist indessen in seiner Gesamtheit auch nicht unbedeutend.

(Final General Memorandum des Direktor General of Statistics in Calcutta.)

1) Der Herr Obersetzer kann sich schon immer darauf einrichten.

Kröpelin (Mecklbg. Schw.). Rudolf Pagel hat die Konditorei von Richard Pioch käuflich erworben. (K.)

Illnau, Kt. Zürich (Schweiz). Die Zuckerwarenfabrik der Firma Asper & Pfister hier ist in den Besitz von Friedrich Asper und Martin Goeggel übergegangen, die sie als Kollektivgesellschaft unter der Firma Asper & Cie. weiterführen. (K.)

Zuckerrübenbau in den Hauptproduktionsländern Europas.

Es wird interessieren, zu lesen, dass die Brüsseler Zuckerkonvention, die nach der Versicherung der Zuckerproduzenten die Rübenbauer und Zuckerraffineure vom Erdboden verschwinden lassen würde, den deutschen Rübenbau nicht gestört hat. Aus der folgenden Aufstellung geht hervor, dass für die laufende Kampagne nur um 1,1 Prozent weniger Fläche angebaut ist als 1903. Es sind in diesem Jahre 411 390 ha mit Rüben besetzt, gegen 415 856 ha im vorigen. Näheres zeigt die folgende Tabelle:

Nach einer in der Zeit vom 27. April bis 7. Mai d. Js. gehaltenen Umfrage der internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik schätzt man den diesjährigen Rübenanbau in den hauptsächlichsten Ländern Europas wie folgt:

	1903/04 in Betrieb gewesene Fabriken	1904/05 in Betrieb kommende Fabriken	Anbauflächen 1903[1])	Anbauflächen 1904	gegen 1903 + mehr — weniger %
Deutschland:					
Ostpreussen . . .	2	2	2110	1976	— 6,4
Westpreussen . . .	18	18	23995	24176	+ 0,8
Brandenburg . . .	13	13	15959	15728	— 1,4
Pommern	11	11	23023	22285	— 3,2
Posen	20	20	48228	47171	— 2,2
Schlesien	56	54	55881	55956	—
Provinz Sachsen . .	110	108	103590	102860	— 0,7
Schleswig-Holstein .	2	2	844	615	— 27,1
Hannover	43	42	36050	35242	— 2,2
Westfalen	5	5	4494	4320	— 3,9
Hessen-Nassau . .	2	2	2045	2063	+ 0,9
Rheinland	10	10	13472	14146	+ 5,0
Bayern	3	3	3516	3450	— 1,9
Sachsen	4	4	4752	4549	— 4,3
Württemberg . . .	4	4	2560	2625	+ 2,5
Baden und Elsass-Lothringen . . .	2	2	1676	1952	+ 16,5
Hessen	5	5	5927	5090	— 14,1
Mecklenburg . . .	12	12	19808	19328	— 2,4
Thüringen	7	7	6110	6043	— 1,1
Braunschweig . . .	31	30	22958	22628	— 1,0
Anhalt	24	24	18858	19187	+ 1,7
Summe	384	373	415856	411390	— 1,1
Oesterreich-Ungarn .	216	216	309100	321000	+ 3,8
Frankreich	296	269	234260	189090	— 19,3
Russland	274	276	535100	487233	— 8,9
Belgien	100	90	59150	45000	— 23,9
Holland	29	26	40345	35856	— 11,1
Schweden	17	18	27378	24875	— 9,0
Dänemark	7	7	14000	14000	—

Italien hat nach Schätzung einen Anbau von 34 000 ha gegen 36 000 ha im Vorjahr.

Der Gesamtminderbau beträgt 6,5 Prozent.

(Verein der deutschen Zucker-Industrie, Abteilung der Rohzuckerfabriken.)

1) Die Ziffern für die Anbauflächen Deutschlands 1903 sind der deutschen Reichsstatistik entnommen.

Digitized by Google

Der Teehandel Ceylons im Jahre 1903. Als die Preise für schwarze Teesorten vor einiger Zeit heruntergingen, beschloss man, die Herstellung grüner Teesorten zu begünstigen. Damit beabsichtigte man der damals drohenden Ueberproduktion der schwarzen Qualität, die einer Besserung des Marktes im Wege gestanden haben würde, zu steuern. Zu diesem Zwecke wurde eine Ausfuhrprämie auf grünen Tee eingeführt, die aus der vor Jahren eingerichteten Verschiffungssteuer auf schwarzen Tee bestritten werden sollte. Die Zunahme der Ausfuhr von grünem Tee war infolgedessen so rasch und gross, dass die für die Prämienzahlung verfügbaren Mittel knapp wurden, und die Regierung um Hilfe angegangen werden musste. Letztere stellte dann auch dem »Rat der Dreissig« eine Summe von 150000 Rupien leihweise zur Verfügung.

Seit kurzem bringt ein englischer Chemiker ein mittels patentierten Verfahrens aus frischen Teeblättern gewonnenes konzentriertes Pulver auf den Markt, welches sich in warmem wie in kaltem Wasser vollständig löst. Eine ganz kleine Menge dieses Extrakts genügt zur Herstellung eines richtigen Teeaufgusses, der noch den Vorzug eines geringen Tanningehaltes hat. Der Erfinder dieses sogenannten »Soluble Tea« hofft auf Verwendung desselben in den Armeeverwaltungen, da sein Transport wenig Schwierigkeiten bereitet.

Die Verschiffungen stellten sich im Jahre 1903 für schwarzen Tee auf 142472345 engl. Pfund (1902: 146194397) und für grünen Tee auf 8647664 Pfund (2796844). Die Hauptabnehmer von schwarzem Tee waren: Grossbritannien mit 95706821 engl. Pfund (1902: 102899489), Australien mit 19758953 (18718794) Russland mit 14277113 (11599953), Amerika mit 6503643 (5048137), China (meist für Russland) mit 3036704 (4663008), Afrika mit 601088 (564278), Deutschland mit 551886 (661818), Indien mit 481222 (870140), Frankreich mit 451237 (233220) und Malta mit 380020 (333636).

An grünem Tee wurden ausgeführt nach Amerika 7430487 engl. Pfund (gegen 1968456 im Jahre 1902), nach Grossbritannien 1009682 (644443), nach Russland 143727 (127115) und nach China (meist für Russland) 23754 (26420).

Die Preise hielten sich das ganze Jahr hindurch ziemlich hoch und stetig. Besonders der Markt für Teestaub und Abfälle wurde durch russische Firmen, die diese geringen Qualitäten für die Ziegelteebereitung in China aufkauften, stark getrieben.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Colombo.)

Schätzung der Teeproduktion Ceylons im Jahre 1904. Die Pflanzervereinigung Ceylons schätzt die gesamte Teeproduktion für den Export für das Jahr 1904 auf 155 Millionen lbs. Nach Grossbritannien werden voraussichtlich 98 Millionen lbs gehen, nach Australien 21 Millionen, Amerika 15 Millionen, Russland 14 Millionen, nach dem fernen Osten 3 Millionen, Europa ausschl. Russland 2 Millionen, Afrika 1 Million und Britisch Indien 500000 lbs.

Mit Tee sind bebaut im ganzen 380000 Acres, wovon 10000 Acres noch nicht ertragsfähig sind.

(Nach einem Bericht des belgischen Konsuls in Colombo.)

Der amerikanisch-kubanische Reziprozitätsvertrag und die kubanischen Zuckerpreise. Nach dem Inkrafttreten des Reziprozitätsvertrages zwischen den Vereinigten Staaten und Kuba war das Hauptinteresse darauf gerichtet, welchen Einfluss der Vertrag auf die Zuckerpreise in Kuba ausüben würde. Das Ergebnis ist den allgemeinen Erwartungen entgegengesetzt gewesen.

Kurz vor der Eröffnung der ausserordentlichen Session des amerikanischen Kongresses, welche zu dem Zweck der Beratung des Reziprozitätsvertrags anfangs November v. J. einberufen war, war in New-York der Preis des Rohzuckers (Polarisation 96 Prozent), 3,81 Centavos für das Pfund, mit Einschluss des Einfuhrzolls, gegen 3,69 Centavos zu derselben Zeit des Jahres 1902, mithin 0,12 Centavos höher.

Die Preise für raffinierten Zucker betrugen zu denselben Epochen 1902: 4,20 Cts., 1903: 4,50 Cts., waren also 1903 um 0,30 Cts. höher. In der zweiten Hälfte November trat dann ein plötzliches Fallen in den Preisen für Rohzucker ein (Kuba exportiert nur solchen). Er notierte nämlich am 19. November 3,75 Cts., am 10. Dezember 3,62 Cts., am 24. Dezember 3,56 Cts. und am 31. Dezember 3,47 Cts. Am 27. Januar 1904 notierte er 3,31 Cts.

Kurz vor und seit dem Inkrafttreten des Reziprozitätsvertrags, dem 27. Dezember v. J., ist der Zuckerpreis also stetig gefallen. Dem kubanischen Zuckerpflanzer ist somit die Zollermässigung von 20 Prozent, die der Rohzucker infolge des Reziprozitätsvertrags geniesst, nicht zugute gekommen, vielmehr hat der Zuckertrust den dem Zuckerpflanzer zugedachten und von ihm benötigten Vorteil aufgebraucht, denn er ist fast der alleinige Abnehmer des kubanischen Marktes. Man kann sogar behaupten, dass der Zuckerpflanzer bei dem Preise von 3,31 Cts. und mit Zollermässigung sich jetzt schlechter steht als früher ohne Vorzugszoll. Bei dem Preise von 3,81 Cts. dagegen geniesst der amerikanische Konsument eine Vergünstigung; denn während der Preis für raffinierten Zucker am 12. November v. J. 4,50 Cts. notierte, betrug er am 7. Januar 1904 nur 4,31 Cts. und am 26. Januar ist der Preis für das Quintal noch um weitere 5 Cts. heruntergesetzt worden.

Der einzige Vorteil, den die kubanischen Zuckerpflanzer aus dem Reziprozitätsvertrage gezogen haben, ist der, dass er ihnen für die Dauer desselben, das heisst für fünf Jahre, einen sicheren Absatzmarkt geschaffen hat.

(Bericht der Kaiserl. Ministerresidentur in Havanna.)

J. In der »Correspondenz«, die die Aeltesten der **Kaufmannschaft von Berlin** herausgeben, finden wir eine Entscheidung, die für den uns von Ihnen vorgetragenen Fall in Betracht kommen kann. Sie steht in Nr. 3, 27. Jahrgang, und lautet wie folgt:

Reisespesen. a) Einen Handelsgebrauch dahin, dass einem Reisenden, welchem täglich 14 Mk. feste Spesen gezahlt werden, für Wagenfuhren besondere Spesen nicht vergütet werden, haben wir nicht feststellen können. Für die Vergütung solcher besonderen Spesen spricht vielmehr im vorliegenden Falle der Umstand, dass bei einem Mustergewicht von 78 kg der Satz von 14 Mark täglich als ein sehr mässiger angesehen werden muss.

Wenn Kläger am 30. Oktober, vormittags gegen ½9 Uhr auf der Post nachgefragt hat, ob Briefe des Beklagten für ihn angekommen sind, so bestand mit Rücksicht darauf, dass um diese Zeit die erste und zweite Post von Berlin schon eingetroffen ist, für den Kläger keine Verpflichtung, vor seiner Abreise nochmals bei der Post nach Briefen anzufragen. Kläger hätte aber, wie dies jeder vorsichtige Geschäftsreisende tut, auf der Post oder im Hotel seine weitere Adresse aufgeben müssen.

G 57. Bd. 7 — Bl. 161 — 26. März 1904.

b) Mit Rücksicht darauf, dass Kläger nicht durch Verschulden seines Prinzipals an der Ausübung seiner Reisetätigkeit verhindert wurde, und er ausserdem gegen ein angemessenes festes Gehalt von 3000 Mk. jährlich angestellt war, hat er nach Handelsgebrauch keinen Anspruch auf Vergütung eines Teiles der

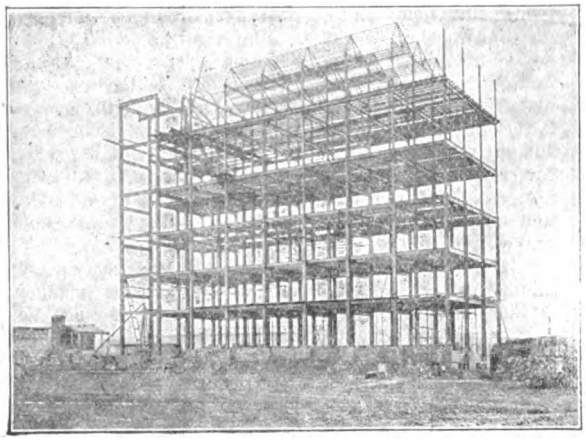
Digitized by Google

Reisespesen (Mundspesen) für die Tage, an welchen er durch seine Krankheit zu reisen verhindert war.

Wenn auch für den Lebensunterhalt auf der Reise annähernd fünf Mark täglich aufzuwenden sind, so ist dieser Aufwand doch dadurch bedingt, dass der Reisende gezwungen ist, in Hotels zu leben. Zu Hause beträgt der Lebensunterhalt für kaufmännische Angestellte in der Art des Klägers erheblich weniger. Ausserdem wird ein Teil des Betrages, welchen der Geschäftsreisende während der Reise dadurch erspart, dass er seinen Lebensunterhalt von den Reisespesen bestreitet, dadurch aufgewogen, dass er für Kleidung usw. Mehraufwendungen zu machen hat.

G 57. Bd. 7 — Bl. 164 — 29. März 1904.

Ein Wolkenkratzer in York (England). Die weltbekannte Cacao- und Chocoladenfirma Rowntree & Co. Ltd. lässt in der alten, ehrwürdigen Stadt York eine Riesenfabrik aufführen, die nach amerikanischen Vorbildern von einem stählernen Gerippe getragen und gestützt wird. Das Eisengerüst zeigt die Abbildung. Ein derartiger Bau ist für York und Umgegend so ungewöhnlich, dass sich der Volkswitz seiner bemächtigt hat und ihn »Wolkenkratzer« oder »Amerikaner« nennt; sieben



Stockwerke ragen in die Luft, und das Gebäude soll in jeder Beziehung unter Berücksichtigung der neuesten Errungenschaften vorbildlich und sehenswert werden im Bereiche der Vereinigten Königreiche; alles, Material und Aufführung wird in England und von Engländern beschafft, sodass der Bau ein durchaus englischer wird, eines der vielen Zeichen, wie der Engländer praktische Vaterlandsliebe betätigt, und ein Fingerzeig zu gleichem Tun für andere! Es werden ungefähr 900 t Stahl gebraucht, die Bindebalken messen 18×7 Zoll und jede der drei Spannungen misst in der Breite 14 Fuss 6 Zoll, in der Länge 15 Fuss. Das Gebäude soll vollständig feuersicher sein und ausschliesslich zur Herstellung von Cacao dienen, da die bisherigen Fabrikationsräume nicht ausreichten, um der wachsenden Nachfrage zu genügen. Die neue Anlage soll mit den Haxby Road Werken durch einen Gang verbunden werden; diese gehören ebenfalls der Firma Rowntree & Co. Ltd. und haben bedeutende Ausdehnung. Diese Firma beschäftigt allein in York gegen 3000 Angestellte und Arbeiter in der Cacao- und Chocoladefabrikation, ohne Zweifel ein Beweis, wie volkstümlich Rowntrees Fabrikate in England sind.

In der Generalversammlung vom 28. Mai 1904 der A. L. Mohr Aktiengesellschaft sind die Herren Oluf Michaelsen, Ottensen, Johannes Thomas, Hamburg, zu Mitgliedern des Aufsichtsrats gewählt worden, weil beschlossen wurde, statt der bisherigen drei den Aufsichtsrat aus fünf Mitgliedern bestehen zu lassen. Was ausserdem beschlossen wurde, bringen wir heute mit der Eintragung ins Handelsregister.

Niederländisch-Ostindien. Aenderungen in dem Tarif der Warenwerte. Das am 25. März 1904 herausgegebene Verzeichnis der im zweiten Vierteljahre 1904 bei der Berechnung der Ein- und Ausfuhrzölle in Niederländisch-Ostindien zu Grunde zu legenden Warenwerte weist gegenüber dem seitherigen Stande folgende Aenderungen auf:

A. Einfuhrwaren.

Gruppe.		Gulden	bisher Gulden
2.	Drogen und Medizinalwaren:		
	Benzin . . . . . unter Gruppe	25 Liter	0,60
3.	Esswaren:		
	Zwieback, deutscher, in sog. ½ Pfd.-, 1 Pfd.- und 2 Pfd.-Büchsen. Dieser Artikel hat folgende Anmerkung erhalten: [1]) in fest verlöteten und nicht in gewöhnlichen Blechbüchsen.		
	Milch:		
	kondensierte, in Blechbüchsen mit Zucker kg Rohgewicht	0,45	bisher nicht aufgeführt.
	kondensierte, in Blechbüchsen ohne Zucker kg Rohgewicht	0,42	bisher nicht aufgeführt.
	kondensierte, als Pulver oder Gelee		fällt fort
	frische, in Büchsen und anderen Verpackungen		fällt fort
	Zuckerwerk:		
	englisches in Büchsen von 1—5 kg kg	0,45	0,42

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria« in Berlin und Victoria (Kamerun). Aus dem uns übersandten **Jahresbericht für 1903**, erstattet im Mai d. J., entnehmen wir manches, was für unsere Leser der Aufmerksamkeit wert sein dürfte. Die Gesellschaft besass im Jahre 1897 ca. 48000 Cacaobäume und erntete davon 200 kg Bohnen mit einem Bruttoerlös von 268 Mk.; 1903 waren es auf 1480 ha Land bereits 770000 Bäume, die 291100 kg brachten mit einem Bruttogewinn von 305072.80 Mk.; jeder Baum steht durchschnittlich mit 3.10 Mk. zu Buch, ertragbringend waren von den Bäumen nur ca. 300000 Stück, demnach brachte jeder Baum ungefähr 1 kg Bohnen. Die Ernte wurde mit vier »Guardiolas Patent« Trockentrommlern aufbereitet und erzielte, da der Cacaomarkt im Jahre 1903 grossen Schwankungen nicht unterworfen war, einen Durchschnittserlös von 104.80 Mk. für 100 kg. Das Maschinenhaus für die Cacaoaufbereitung wurde vergrössert, neu errichtet wurden einige Arbeiterhäuser und ein Beamtenwohnhaus auf dem Vorwerk Ebongo. Faktoreien hat die Gesellschaft in Bali, Boniadiromba, Buea, Malende, Wolyko, Soppo und Viktoria, auf denen im ganzen 38 Europäer als Beamte tätig sind; der Gesundheitsstand sowohl der Europäer wie der ca. 1800 Neger war gut, wozu die streng durchgeführten gesundheitlichen Vorschriften wesentlich beitrugen im Verein mit gesunden Unterkunftsräumen.

Die Handelsabteilung erzielte 1903 einen Absatz von über 1 Million Mk. Waren, meist deutschen Ursprungs, mit einem Reingewinn von 67280.95 Mk. Es wurden 7 km neue Geleise gelegt, sodass mit Ende des Jahres 24 km Bahnlinie mit einem Buchwert von 518078.80 Mk. in Betrieb waren. An die Regierung von Kamerun wurde für 1903 der Betrag von 74718.95 Mk. als Abgaben und Zölle abgeführt. vom 1. Februar 1904 wird der Reis für die Arbeiter der Gesellschaft zollfrei eingeführt. Von dem Stande der Dinge überzeugten sich Herr Dr.

Digitized by Google

Esser, der Vorstand, und Herr Viktor Hoesch, Mitglied des Aufsichtsrates, durch eine Besichtigungsreise, ebenso Herr Direktor Dingeldey. — Das Aktienkonto erfuhr eine Erhöhung von 500000 Mk., 200000 Mk. Obligationen wurden neu eingezahlt. Ferner wurde die Pflanzungs-Gesellschaft Soppo, G. m. b. H., angekauft. Die Ausgaben für 1903 belaufen sich auf 47591.84 Mk., die Abschreibungen in Höhe von 7½ bis 15 Prozent, den Verhältnissen entsprechend, auf 36157.46 Mk., sodass von dem Bruttogewinn von 319542 Mk. ein Reinerlös von 235775.28 Mark verbleibt. Die Bilanz zeigt bei Cacaopflanzung die Summe von 2408877.42 Mk., bei Gebäude-Konto 175973.95 Mk., ferner 600000 Mk. unbegebene Obligationen und einige andere Posten. Diesen stehen gegenüber: Gesamtsumme der Obligationen 1 Million Mark, Aktien-Kapital 3 Millionen Mk., Reserve-Fonds 100000 Mk. — Der Vollständigkeit halber erwähnen wir noch, dass die Gesellschaft auch die Kultur von Bananen, Kickxia und Oelpalmen betreibt. —

1904 sollen im ganzen 200000 Cacaobäume gepflanzt werden, das Geschäft gestaltet sich bis jetzt durchaus befriedigend, und die Arbeiterverhältnisse liegen sehr günstig.

Die **Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft, Aktiengesellschaft, Hamburg,** sah ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung am 18. Juni d. J., 2½ Uhr nachmittags, im Bureau der Herren Schröder Gebrüder & Co., Hamburg, Brodschrangen 35.

Auf der Tagesordnung stand:

1. Vorlage des Geschäftsberichts, der Bilanz, der Gewinn- und Verlustrechnung für das Jahr 1903 sowie Beschlussfassung über diese Vorlagen.
2. Entlastung des Aufsichtsrats und des Vorstands.
3. Beschlussfassung über eine Ersatzwahl an Stelle des aus dem Aufsichtsrat ausscheidenden Herrn Miguel Urruela, Paris.

Der Vorsitzende Herr Joh. Rud. Schröder konstatierte die ordnungsgemässe Berufung der Versammlung und stellte die Rechnungsvorlagen für 1903, nachdem auf deren Verlesung verzichtet war, zur Beratung.

Die sämtlichen Vorlagen fanden ohne Widerspruch Genehmigung, worauf den Verwaltungsorganen Entlastung erteilt wurde.

Betreffs der vorzunehmenden Ersatzwahl zum Aufsichtsrat bemerkte der Vorsitzende, dass man seitens der Verwaltung heute noch keine passende Persönlichkeit in Vorschlag bringen konnte und deswegen ersuche, die Wahl bis zum Herbst zu verschieben.

Die Dividende von 12 Prozent gelangt vom 20. Juni ab bei den Herren Behrens & Söhne und Schröder Gebrüder & Co. zur Auszahlung.

Cacaogeschäft Grenadas. Nach privaten Mitteilungen wurden im Jahre 1902 aus Grenada 58000 Säcke Cacao nach England, 5000 nach Amerika und 1500 nach Frankreich exportiert. Der nach England exportierte Cacao wird zum öffentlichen Verkauf in »The London Corn Sale Rooms, Mincing Lane«, ausgestellt. Als Firmen und Auktionatoren, die sich mit dem Verkauf von Cacao aus Grenada befassen, sind zu nennen:

Jonas Browne & Sons, 17 Mincing Lane, London.
Th. Duncan & Sons, 41 Eastcheap, London.
Frame Alston & Co., 21 Mincing Lane, London.
Gillespie Bros & Co., 23 Crutched Friars, London.
Wm. Anderson & Co.,
E. D. & F. Mann,
Lehmkuhl & Semdys,
Lewis & Peat,
Paines & Reid,
} Auktionatoren.

(Nach einem Bericht des Kaiserl. Konsulats in Barbados.)

Cacaoausfuhr Ceylons im ersten Viertel 1904. Im Jahre 1904 sind bis zum 7. März 26354 englische Zentner Ceyloncacao ausgeführt worden; gegen die Verschiffungen während der gleichen Periode des Vorjahres ist mit dieser Ausfuhrmenge eine Zunahme von 8500 Zentnern erreicht worden. Zum Teil geht dieser Zuwachs auf Rechnung der verspätet nach Colombo gekommenen Ernte des letzten Vierteljahres von 1903, zum Teil ist die vermehrte Ausfuhr durch eine wachsende Erzeugung bedingt worden. Die Hauptsaison für Cacao dauert in Ceylon von Oktober bis März, und das jeweilig vermehrte Angebot hat gegen das Ende der genannten Ernteperiode meist fallende Preise zur Folge. Für die feinsten Sorten, für die vor drei bis vier Monaten noch 47,50 Rs. für den Zentner gezahlt wurden, bieten die Käufer jetzt 42,50 Rs. und für geringere Qualitäten natürlich im Verhältnis weniger. Einen festeren Markt erwartet man wieder mit dem Beginne des nächsten Monats, da die Zufuhren dann abnehmen und wahrscheinlich ein halbes Jahr lang verhältnismässig gering sein werden.

Die Qualität, deren Ausfall ganz von dem vorherrschenden Wetter abhängt, war innerhalb der letzten drei Monate eine gut durchschnittliche, und die Behandlung des Cacaos auf den Plantagen wurde nur wenig durch Regen gestört und beeinträchtigt. Der grösste Markt für Ceyloncacao ist London geblieben, welches den Hauptanteil der Ausfuhr in Konsignation empfängt und für die Festsetzung der Preise tonangebend ist. Seit kurzem ist auch Deutschland als etwas lebhafterer Käufer aufgetreten, und bis jetzt gingen in diesem Jahre 23 Prozent der Verschiffungen nach deutschen Häfen. Die unmittelbare Folge dieser direkten Bezüge ist ein Aufleben des Marktes in Colombo, da die Exporteure vermöge ihrer Kaufaufträge mit London in den Wettbewerb treten können.

Eingeborene kaufen lediglich kleine Quantitäten zur Ausfuhr nach Indien.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Colombo vom 12. März 1904.)

Frankreichs Einfuhr aus den Kolonien. Nach einer in der »Réforme Economique« veröffentlichten statistischen Zusammenstellung über die Einfuhr von Erzeugnissen der französischen Kolonien nach dem Mutterlande hat diese Einfuhr in dem Zeitraum von 1892 bis 1902 die erhebliche Zunahme von **150 Prozent** erfahren. Für die Hauptprodukte werden in der bezeichneten Quelle folgende Zahlenangaben gemacht:

Die Einfuhr von Reis in Körnern aus den französischen Kolonien, die im Jahre 1892 nur 8546029 kg aufwies, hatte im Jahre 1902 einen Umfang von 148415228 kg zu verzeichnen, während die Einfuhr aus dem Auslande von 6124146 kg auf 4613926 kg zurückging. Bei noch näherer Prüfung ergibt sich, dass diese Steigerung der Reiseinfuhr aus den Kolonien fast ganz auf Hinterindien entfällt, das während dieses Zeitraumes von zehn Jahren eine Zunahme der Reisausfuhr von 5623717 kg auf 105236593 kg zeigt.

Ebenso lassen die Ziffern für die Einfuhr von Kaffee aus den französischen Kolonien eine bemerkenswerte Steigerung erkennen. Während dieselbe im Jahre 1992 826161 kg betrug, hatte sie sich im Jahre 1902 bereits auf 1263469 kg gehoben. Beteiligt sind an dieser Zunahme insbesondere Guinea, Französisch-Indien, Neukaledonien, während die Bezüge aus Réunion von 179794 kg auf 40107 kg gesunken sind.

Die Bezüge von Tee aus den französischen Kolonien sind ebenfalls erheblich gestiegen. Während im Jahre 1892 nur 3669 kg bezogen wurden, hatten

Digitized by Google

sich diese Bezüge im Jahre 1902 bereits auf 147410 kg gesteigert. Wie bei der oben erwähnten Reiseinfuhr ist auch bei der Einfuhr von Tee fast ausschliesslich Hinterindien der Lieferant. Während im Jahre 1892 noch 842 kg von dort eingeführt wurden, bezifferte sich der Import im Jahre 1902 bereits auf 145288 kg. Diesen ganz erheblich steigenden Bezügen aus den eigenen Kolonien entspricht die geringe Zunahme in der Teeeinfuhr aus den Kolonien fremder Staaten. Während im Jahre 1892 von den letzteren 654317 kg Tee bezogen wurden, stellte sie sich im Jahre 1902 auf 798143 kg.

Auch bei den Bezügen von Gewürzen hat Hinterindien die ausländischen Kolonien zu Gunsten der einheimischen Produktion in den Hintergrund gedrängt, wie die nachstehenden Ziffern ergeben. Die Einfuhr von Gewürzen aus dem Auslande fiel von 2158630 kg im Jahre 1892 auf 780940 kg im Jahre 1902, dagegen stieg die Gewürzeinfuhr aus den französischen Kolonien von 679764 kg auf 2414901 kg. Hinterindien allein wies hierbei eine Steigerung von 676169 kg auf 2413846 kg auf.

(Nach »La Politique Coloniale«.)

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Prüfungstermin	Anzeigefrist
Eisleben	Konditor Fritz Herrmann	28. 5.	Kaufmann Otto Schauseil	20. 7.	12. 7.
Leipzig	Marie Veronika Krausse, Inh. eines Chocoladengesch.	31. 5.	Kaufmann Johs. Müller, Leibnizstr. 5	18. 7.	30. 6.
Weimar	Zuckerwarenhändler Hugo Seeland	31. 5.	Kaufmann Otto Apel	30. 6.	20. 6.
Leutkirch	Bäckerm. Franz Josef Mayer in Unteropfingen, Gde. Kirchdorf	1. 6.	Bezirksnotar Riethmüller in Roth a. d. Roth	13. 7.	25. 6.
Kirchheim u. Teck	Bäcker Paul Hamberger	3. 6.	Bezirksnotar Müller in Kirchheim	1. 7.	22. 6.
Minden	Bäckermeister Wilhelm Vehlewald in Südhemmern	4. 6.	Kanzleirat Schatz in Porta	20. 7.	13. 7.
Halle a. S.	Honigkuchen- u. Zuckerwarenfabrikant Richard Poser, Mansfelderstr. 63/65	15. 6.	Taxator Otto Knoche, Bismarckstr. 30	6. 8.	25. 7.

Handelsregister.

Eingetragen wurde:

Kleve. Im hiesigen Handelsregister A unter Nr. 51: Umänderung der Firma »Heinrich Peters Konditor« in die Firma »Heinrich Peters Konditorei und Altdeutsche Weinstube« mit dem Sitz in Kleve. 8. 6. 04.

München. »Erste Südtiroler Dampf-Konserven-Fabrik, A. Tschurtschenthaler, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«. Sitz: München. In der Gesellschafterversammlung vom 20. November 1902, Urkunde des Kgl. Notariats München XIII, G.-Nr. 2140, wurde die Erhöhung des Stammkapitals um 60000 Mk. auf 300000 Mk. beschlossen.

Berlin. Königl. Amtsgericht I (Abt. B.) bei der Firma Nr. 165 A. L. Mohr, Aktiengesellschaft, Filiale Berlin, Zweigniederlassung der zu Hamburg domizilierenden Aktiengesellschaft in Firma: A. L. Mohr, Aktiengesellschaft: Der Kaufmann Gottfried Hohoff zu Bahrenfeld ist aus dem Vorstand ausgeschieden. 1. 6. 04.

Augsburg. »Ferdinand Herzer«, Augsburg. Dem Fabrikanten Otto Herzer in Augsburg ist Prokura erteilt. 8. 6. 04.

Hamburg. A. L. Mohr Aktiengesellschaft In der Generalversammlung der Aktionäre vom 28. Mai 1904 ist die Herabsetzung des Grundkapitals auf 1395000 Mk. beschlossen worden. Die Herabsetzung erfolgt zwecks Beseitigung der Unterbilanz und zur Vornahme von Abschreibungen, und zwar in der Weise, dass die zur Zeit im Eigentum der Gesellschaft befindlichen 2210 Aktien körperlich und rechtlich vernichtet, und dass von den verbleibenden 2790 Aktien je zwei Aktien zu einer Aktie nach Massgabe der in dem Beschlusse getroffenen näheren Bestimmungen zusammengelegt werden.

In der genannten Generalversammlung ist ferner beschlossen worden, das Grundkapital durch Ausgabe von mindestens 605 und höchstens 805 auf Inhaber lautende Vorzugsaktien von je 1000 Mk. auf mindestens 2000000 Mk. oder höchstens 2200000 Mk. zu erhöhen. Die Vorzugsaktien nehmen am Gewinn der Gesellschaft vom 1. Januar 1904 an teil. Die Inhaber der Vorzugsaktien sollen aus dem nach Dotierung des gesetzlichen Reservefonds und nach Zahlung der den Vorstandsmitgliedern vertragsmässig zustehenden Tantième verbleibenden Reingewinn vorweg eine Dividende bis zu sechs Prozent erhalten. Nach Zahlung dieser Dividende sollen die Inhaber der Stammaktien bis zu drei Prozent erhalten. Der Rest des Gewinns wird gleichmässig auf sämtliche Aktien verteilt. Im Falle der Liquidation der Gesellschaft ist den Inhabern der Vorzugsaktien zuerst der Nennwert derselben zu zahlen; erst nach dieser Zahlung erhalten die Inhaber der übrigen Aktien den Nennwert derselben; ein etwa vorhandener Ueberschuss wird gleichmässig auf sämtliche Aktien verteilt.

Des weiteren ist eine Aenderung der §§ 32 und 20 Abs. I sowie eine nach Durchführung der gefassten Beschlüsse in Kraft tretende weitere Aenderung des Gesellschaftsvertrages beschlossen worden.

Patente.

Erteilungen:

2 a. 153246. Ofen zum Backen oder für ähnliche Zwecke mit Wasser- oder Dampfheizröhren und einer oder mehreren Kammern zum Verbrennen von Gasgemischen. Charles Edward Pointon und John Edward Pointon, Wellington, Engl.; Vertreter: H. Heimann, Pat.-Anw., Berlin NW. 7. 25. 10. 03.

2 b. 153247. Misch- und Knetmaschine zur Herstellung dünnflüssigen Teiges. Hermann Strobel, Giessen. 22. 2. 02.

2 b. 153248. Förder- und Schwenkvorrichtung für auswechselbare Knettröge von Teigknet- und Mischmaschinen. Gebr. Fey, Meisenheim a. Glan 9. 10. 03.

2 b. 153447. Regelungsvorrichtung für den Teigaustritt an Teigteil- und Teigformmaschinen mit unterhalb von Mischflügeln angeordneten Knetwalzen. Peter Traiser II., Gross-Gerau. 6. 1. 03.

2 b. 153504. Maschine zum Formen von Backwaren, insbesondere Brötchen; Zusatz zum Patent 132337. Martin Korth, Cöln, Luxemburger Str. 6. 13. 11. 02.

Digitized by Google

Gebrauchsmuster.

58 b. 225 254. Fruchtpresse mit auswechselbarem Behälter. Nürnberger Metall- und Lackierwarenfabrik, vorm. Gebrüder Bing, Akt.-Ges., Nürnberg. 25. 4. 04. N. 4879.

2 b. 225 205. Knet- und Mischmaschine, bei der ein Bottichständer als Träger von Zahnradvorgelegen und Riemenscheiben ausgebildet ist, um den Antrieb von einem Motor den Mischflügeln zu vermitteln. Wilh. Pott jun., Aachen, Stolberger Strasse 221. 2. 4. 04. P. 8928.

54 g. 225 813. Verkaufs- und Schaugefäss für Zucker- und Chocoladewaren, Kaffee, Gemüse, Gewürz o. dgl., gemahlene oder fassonierte Substanzen, mit Vorrichtung zur Trockenerhaltung des Inhaltes und beliebiger Entnahme desselben unter Beibehaltung des hermetischen Verschlusses. Arthur Galle, Dresden, Antonstr. 29. 5. 3. 04. G. 12 212.

2 b. 226 090. Messerhaltescheibe für Teigteilmaschinen, bestehend aus zwei Teilen, deren oberer mittelst Schrauben am Messer befestigt ist und den unteren, an der Buchse für die Messerhaltescheibe drehbar befestigten Teil mittels Ansätze hält. Fa. G. L. Eberhardt, Halle a. S. 15. 4. 04. E. 7063.

2 b. 226 096. Backmuldenfuss mit aufgeschraubtem Rahmen zur Aufnahme der Mulde. Rastatter Herdfabrik Stierlin & Vetter, Rastatt. 18. 4. 04. R. 13 721.

2 b. 225 783. Fahrbarer Knettrog für Teigknetmaschinen, dessen Räder mit einem einen schmalen Teil der Lauffläche des Kranzes bedeckenden Gummireifen versehen sind. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 29. 4. 04. B. 24 836.

2 b. 225 896. Mit doppelten Quermessern und dazwischen befindlichem Abstreicher versehene Abschneidevorrichtung an Teig-, Brot- und Kakesschneidemaschinen. H. Zeiher, Ulm a. D. 21. 3. 04. Z. 3155.

2 b. 225 914. Spätzlemaschine, bestehend aus einem zilindrischen, mit auswechselbarem, durchbrochenem Boden versehenen Topf, in dem ein Stempel niedergedrückt werden kann. Jos. Wieland, Ravensburg. 12. 4. 04. W. 16 320.

Verlängerung der Schutzfrist.

53 f. 158 683. Luftkühlvorrichtung für Tabliermaschinen usw. Paul Franke & Co., Leipzig-Plagwitz. 12. 6. 01. F. 7678. 19. 5. 04.

Musterregister.

Eingetragen ist:

Ratibor. Nr. 38. Firma Wedekind, Rohlapp & Co. zu Ratibor, ein Modell für Pistazienchocolade, 5teilige Tafel, deren Oberfläche gaufriert ist, offen, Fabriknummer 301, für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 3. Mai 1904, nachm. 5 Uhr 2 Minuten.

Amtsgericht Ratibor, am 14. Mai 1904

Strassburg (Els.). Nr. 306: E. Wolff's Nachf., offene Handelsgesellschaft in Strassburg-Neudorf, ein Bonbon aus Karamellzucker mit gelber Drageedecke, genannt »Gelbrübchen«, offen, plastisches Erzeugnis, Geschäftsnummer 9504, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 9. Mai 1904, vormittags 11 Uhr 35 Minuten.

Hamburg. Zu Nr. 1975. Firma P. W. Gaedke in Hamburg hat für die am 6. Juni 1901 eingetragenen Muster, nämlich ein von der Form eines Kakes genannt Cobra und vier von einem Biskuitdosenständer aus Schmiedeeisen, bezüglich der Fabriknummern 190, 200—203 eine Verlängerung der Schutzfrist um 7 Jahre bis auf 10 Jahre angemeldet.

Nr. 2320. Firma P. W. Gaedke in Hamburg, ein offenes Paket, enthaltend acht Muster von Blechdosen und zwar sechs Flächenmuster und zwei Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 2101—2108, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 25. Mai 1904, nachmittags 2 Uhr 45 Minuten.

Dresden. Nr. 4013. Firma Eugen Koenig Nachfolger in Dresden, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend acht verschiedene Muster von Zuckerwaren, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 1—8, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 9. Mai 1904, vormittags 11 Uhr 35 Minuten.

Cannstatt. Nr. 219. Firma Stängel & Ziller, Chocoladenfabrik in Untertürkheim, ein versiegeltes Paket, enthaltend zwei Flächenmuster für Milch- und Dessertchocolade. Fabriknummern 804 und 805. Flächenerzeugnisse, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 3. Mai 1904, abends 5¾ Uhr.

Zwickau i. Sa. Franz Winkler hat das Detail-Geschäft der Firma Körner & Lippert, Cacaohaus, Bahnhofstr. 27, käuflich übernommen. (K.)

Gera. Herr Konditor Walter Weisker erhielt das Prädikat Hofkonditor. (K.)

Reinickendorf b. Berlin. Die Firma Paul Sauer, Zuckerwarenfabrik hier, wurde geändert in »Georg Blanc«. (K.)

Leipzig-Lindenau. Ueber das Vermögen des Ernst Hermann Junghanns, Delikatess- und Konfitürengeschäft, Merseburgerstr. 88, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 14. Juli cr. anzumelden. (K.)

Magdeburg. Das Chocoladegeschäft der Firma Schmeil & Rissel hier, Karlstr. 6, wird nach Auflösung der Gesellschaft von dem bisherigen Gesellschafter Paul Rissel allein unter der Firma Schmeil & Rissel, Inh. Paul Rissel, weitergeführt. (K.)

Schwerin i. M. Das Chocoladenwarengeschäft von H. Zarnke hier ist durch Erbgang auf die Witwe Elise Zarnke, geb. Oeser, übergegangen, die es unter der unveränderten Firma fortführt. (K.)

Berlin. Die Cacaofabrik der Firma Zynen & Söhne in Amsterdam mit Zweigniederlassung hier, S. 14, Sebastianstr. 16, wird nach Ableben von Abraham Nicolaus Zynen von Johann Philip Zynen und Henry Zynen als persönlich haftenden Gesellschaftern sowie einen Kommanditisten als Kommanditgesellschaft unter der seitherigen Firma weitergeführt. (K.)

Erdmannsdorf i. Sa. Die Prokura des Kaufmanns Franz Hahn für die Firma Aug. Friedrich, Biskuit- und Cakesfabrik hier, ist erloschen. (K.)

Cunnersdorf (Bez. Liegnitz). Carl Hermenz eröffnete Jägerstr. 1 eine Konditorei. (K.)

Böckingen (O. A. Heilbronn). Gotthilf Zaiser eröffnete Ecke Klingenberger- und Hoffstattstrasse eine Konditorei. (K.)

Heidelberg. Die Firma Geschwister Kieser, Chocoladenhaus, Anlage 13, errichtete noch eine Konditorei. (K.)

Wien. Die Firma K. Pischinger & Sohn Nachf. Jerié & Co., Chocolade- und Zuckerwarenfabrik hier, VI., Stiegengasse 8 bis 10, wurde geändert in »L. Pischinger & Sohn Nachf.«. Das Geschäft wird nach Ausscheiden von Hans Jerié von Bertold Allina allein unter der geänderten Firma fortgeführt. (K.)

Weimar. Das Konkursverfahren über das Vermögen der Witwe Marie Walleiser, geb. Höhne, Zuckerwarengeschäft, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

München. Die Bonbonfabrik der Firma Martin Rid Nachf. Heinr. Ziller hier, Hundskugel 2, ist in den Besitz der Kaufmannsehefrau Elise Breitenstein übergegangen, die sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Digitized by Google

Gestorben: Herr August Sinn, Chocoladenmeister der Firma Eduard Kleefeld in Hannover.

(K.)

Nach einem Bericht des Kaiserlichen Generalkonsuls in Zürich hat die Schweiz in den ersten vier Monaten des laufenden Jahres Chocolade im Werte von 427612 Frs. nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika ausgeführt gegen 142436 Frs. im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Man sieht daraus, mit welchem Erfolge sich die Schweizer Chocoladefabrikanten auch den amerikanischen Markt erobern.

Aus einer englischen Zeitung: Schweizer Chocolade. In einem neulichen Berichte des »Foreign Office« wird über den Handel in der Schweiz mitgeteilt, dass dort gegenwärtig mehr kondensierte Milch und Chocolade verarbeitet würde als Seide, Wollenzeug und Schuhwaren im vorigen Jahre. Die Fabrikation der Milchchocolade ist in den letzten Jahren zu einer wichtigen Industrie geworden. Seit 1896 ist der Export von 140 000 Liter bis auf 725 000 Liter gestiegen, gleichfalls ist der Konsum im eignen Lande beträchtlich gewachsen, und jetzt sind ungefähr 24 Fabriken im Betrieb, welche grosse Mengen Chocolade für ihr Land liefern, das grösste Quantum wird in den Sommermonaten fabriziert, denn die Besucher der Schweiz verzehren enorme Mengen. Der Export der Schweizer Chocolade ist beträchtlich gestiegen. Der Wert der ausgeführten Chocolade und des Cacaopulvers betrug 1901 15 523 000 Francs, indes 1902 schon 19 537 000 Francs, mithin 4 014 000 Francs mehr als im Vorjahre. Die Schweizer Fabrikanten erstreben die Erhöhung des Einfuhrzolles, auch können die Zuckerpreise steigen. Die Fabrikanten sehen mehr darauf, sich ihre eingearbeiteten Leute zu erhalten, als sich um eine Herabsetzung der Preise zu kümmern, was ihre Konkurrenten in Deutschland, Oesterreich und Italien getan haben, um mit den Schweizer Fabrikaten konkurrieren zu können.

Deutsche und französische Chocoladen-Fabrikation. Mit Recht können die deutschen Chocoladefabrikanten sagen, dass sie die Franzosen in der Einfuhr des Cacaos überholt haben, und dass ihre Fabrikation in ihrem eigenen Lande zu einem sehr wichtigen Industriezweig emporgediehen ist. Die deutschen Statistiken, verglichen mit denjenigen Frankreichs, stellen sich, wie folgt:

	Deutschland Doppelzentner	Frankreich Doppelzentner
1880	22 466	107 669
1885	33 025	122 027
1890	62 465	141 636
1895	99 509	152 431
1900	192 542	174 625
1903	216 344	206 386

Die deutschen Chocoladenfabrikanten sind zu bewundern, dass sie innerhalb 23 Jahren die Einfuhr von 22 466 bis auf 216 314 Doppelzentner gebracht haben und es ist Tatsache, dass sie mehr als 50 000 Arbeiter in ihren Fabriken beschäftigen. Es ist kein Zweifel mehr, dass sie die Franzosen sowohl in Quantität als auch in Qualität weit hinter sich gelassen haben, und dass aus den früheren Schülern Lehrer geworden sind. Die Deutschen sind mit dem Export ihrer Chocolade vollständig zufrieden, und die Worte »Made in Germany«, welche man früher der schlechten und billigen Ware zufügte, haben jetzt grosse Bedeutung; es ist daher vorzuschlagen, diese fremden Schriftzeichen zu vertilgen und dafür das deutsche Wort »Schokolade« einzusetzen.

Ein neues Cacaounternehmen in Kamerun. In eigenartiger Form für ein tropisches Pflanzungsunternehmen ist zur Zeit ein »Deutscher Kamerun-Verein Essen« in Gründung begriffen, welcher den Cacaobau in Kamerun zum Zweck hat. Das Unternehmen soll genossenschaftlich gebildet werden. Die Mitglieder werden auf der Pflanzung beschäftigt, erhalten eine Entschädigung von 300 Mk. monatlich, davon aber nur 100 Mk. in bar, 200 Mk. in Anteilen. Die Ausgaben sind in dem Prospekt auf das geringste Mass beschränkt, die Einnahmen recht hoch eingesetzt. Die Annahme, dass in Kamerun der Cacaobaum im Durchschnitt vom fünften Jahre ab 1 Pfund, vom sechsten Jahre ab 2 Pfund und vom siebenten Jahre 3—5 Pfund Cacaobohnen gibt, dürfte sich kaum als feste Regel aufstellen lassen. Hieraus dann eine Einnahme von 140 000 Mk. per Jahr herauszurechnen, ist jedenfalls sehr optimistisch. Das ausgesetzte Kapital von 40 000 Mk. soll zur Bepflanzung von 150 Hektar mit rund 70 000 Cacaobäumen ausreichen, was selbst bei der billigsten Wirtschaft jedoch wohl kaum möglich sein wird. Allerdings lässt sich billiger arbeiten als bei den Grossunternehmungen, die ihre Beamten gut bezahlen müssen, hierfür liefert die Debundscha-Pflanzung den Beweis, andererseits ist aber zu bedenken, dass unmöglich alle Mitglieder des Vereins, welche sich mit 3000 bis 5000 Mk beteiligten, beschäftigt werden können, da ein körperliches Arbeiten ausgeschlossen ist. (Aus dem »Tropenpflanzer«.)

Aus London: Aussteller der Royal Albert Hall. Vom 26. bis 29. April fand in der Royal Albert Hall, Kensington, eine Koch- und Nahrungsmittel-Ausstellung statt. Unter den Ausstellern war die Firma Hildebrand & Son, 13, Maiden Lane, Strand W.C., welche die Ehrentafel mit Marzipanfrüchten und Dessertbonbons geschmückt hatte; die Herren Stollwerck, Bros., Ltd., City Road, E.C., zeigten Cacao, Chocolade und Dessertbonbons. Neben anderen Ausstellungsgegenständen sah man auch das Eiscreampulver »Custoda«, sowie Milchpulver, weisses Esspulver und Zuckersachen von Herrn John May, 114, Church Street, Croydon.

Die Inhaber des **D. R. P. No. 123 935** Baker, betreffend **Walzenmühle mit die Walzen ohne Berührung umgebender, zur Rückförderung des Gutes dienender Trommel** wünscht zwecks Ausnutzung der Erfindung mit Interessenten in Verbindung zu treten. Anfragen vermitteln C. Fehlert, G. Loubier, F. Harmsen & A. Büttner, Patentanwälte, Berlin N.W. 7.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Im Verlage des Gordian in Hamburg ist am 1. Mai 1904 erschienen:

Wortzeichen-Register

über 1200 patentamtlich geschützte Wortzeichen der Nahrungsmittelindustrie.

Dieses Register ist gegen Einsendung von 2 Mark zu beziehen.

Digitized by Google

Neuen feinen Bienen-

Honig

garantiert naturrein

billigst.

Fracht- und zollfrei Ankunftsbahnhof.
Speziell für Grosskonsumenten.

D. D. Haberer, Zürich (Schweiz).

Musteretuis
Musterkoffer
Mustertaschen
mit Gläser-Einrichtungen für Zuckerwaren
empfiehlt

Richard Fritzsche, Hof i. Bayern.

Tüchtiger I. Laborant, welcher in allen Fächern des französischen Laborators durchaus firm ist und versteht, das Personal anzuleiten, wird zum sofortigen Antritt gesucht.

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften unter W. 75 an die Expedition dieser Zeitung.

Von einer bedeutenden Cacao- und Chocoladenfabrik Sachsens wird zum sofortigen Antritt ein I. Chocoladenmeister gesucht. Derselbe muss im stande sein, ein wirklich erstklassiges Produkt herstellen zu können, und befähigt sein, die Abteilung selbständig zu leiten.

Gefl. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften an die Expedition unter K. H. 16.

Gesucht

wird für eine grosse **Biskuitfabrik im Auslande** ein

tüchtiger junger Mann,

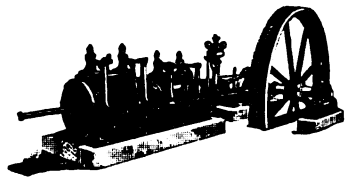
der in allen einschlägigen Arbeiten der

Cacao-Fabrikation

bewandert ist. Offerten unter **H. W. 320** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate.

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch
Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

ROCKS

Formen aus Holz.
Höchst vollkommen für alle Figuren, Bilder, Namen u. Firmen.
Patentamtl. geschützt.

System Ingenieur Dresden A. 19 Altenauerstr. 2 **Gärtner**

Wir empfehlen unsere

Eleganten Ausstattungspapiere und Schachteldecken für feine Cartonnagen

Lithographisch-artistische Anstalt München
vorm. Gebr. Obpacher
. . . . . **München.** . . . . .

Digitized by Google

Kraft-Back-Malz „Marke Bär"

das wichtigste Hilfsmittel der Neuzeit im Bäckerei-Betriebe.

Um dessen Einführung in sämtlichen Bäckereien zu ermöglichen, haben wir uns entschlossen, dasselbe vom heutigen Tage ab zum Preise von

60 Pfg. pro Kilo franko jeder Bahnstation

bei Bezug von minimal 50 Kilo in einer Packung abzugeben. Kleine Quantitäten entsprechend teurer. Gefl. Aufträge finden prompte Erledigung.

Bäckerei-Ausstellung Bonn 1904.

Von allen ausgestellten Backhilfsmitteln in fester oder flüssiger Form wurde **allein** unserem

Kraft-Back-Malz „Marke Bär"

die **Höchste Auszeichnung**

die Goldene Medaille erster Klasse zuerkannt.

Gesellschaft für Brauerei, Spiritus- u. Presshefen-Fabrikation vorm. G. Sinner, Grünwinkel (Baden).

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S CACAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Cacaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Hafercacao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 430 Kältemaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 221.** Hamburg, 5. Juli 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

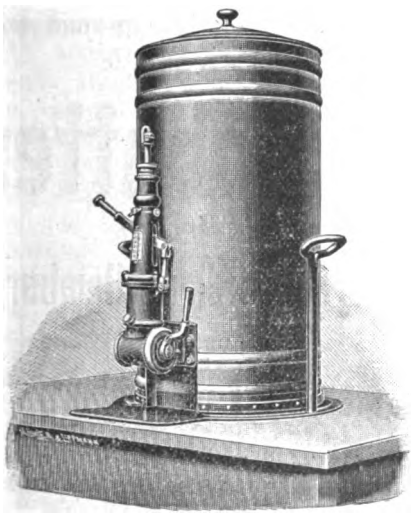
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Chocolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Chocoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offeriren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offerirt

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiirt.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Cakes-, Biscuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Chocolade, zum **Präpariren von Cacao** etc.

Walzwerke neuester Construction.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*

Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind: Cacaobutter, Cacaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchchocoladen, Pottasche zur Präparation von Cacao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Cacaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Chocoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Cacaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 221:

»Schokolade« oder »Chocolade«? — Grosse deutsche Fachausstellung für Bäckerei, Konditorei und verwandte Gewerbe in Mannheim. — Rohrzucker gegen Rübenzucker. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

„Schokolade" oder „Chocolade"?

In der letzten Nummer des Gordian ist kurz schon gesagt worden, dass wir in Zukunft im Gordian nicht mehr Chocolade und Cacao, sondern Schokolade und Kakao schreiben werden, schreiben müssen, da ein amtlicher Beschluss vorliegt, dass die neuen Regeln für die deutsche Rechtschreibung in den Schulen eingeführt werden sollen.

Die amtlichen Beschlüsse finden die Leser gedruckt in dem Zentralblatt für die gesamte Unterrichts-Verwaltung in Preussen im Aprilheft Nr. 4, 1902, und in Nr. 11 vom 22. November 1902. Die neuen »Regeln für die deutsche Rechtschreibung« sind zum Preise von 15 Pfg. in allen Buchhandlungen zu kaufen.

Natürlich wird und kann kein Mensch bestraft oder gerügt werden, der trotzdem bis an sein Lebensende Chocolade und Cacao nach dieser alten Schreibweise weiterschreibt, aber wir im Gordian haben die Pflicht, amtliche Beschlüsse zu beachten. Und wird einmal in den Schulen »Schokolade« durchweg gelehrt und geschrieben, dann nützt kein Widerstreben, dann dringt das durch. Wir Alten sterben mit der alten Schreibweise aus, dem jungen Geschlecht gehört die Zukunft.

Wir hätten den Entschluss, bei der alten Schreibweise zu bleiben, nicht fallen lassen, wenn wir Aussicht gehabt hätten, mit einer Bekämpfung der neuen noch etwas zu erreichen. Wir haben an den Deutschen Sprachverein in Berlin, dessen Mitglied der Herausgeber des Gordian seit 15 Jahren ist, geschrieben, und auch dieser machte uns auf die Aussichtslosigkeit einer Weigerung mit folgendem Briefe aufmerksam:

»Auf Grund desselben Aufsatzes im »Berliner Tageblatt« habe ich bereits in der Juninummer, die ich Ihnen mit der Januarnummer zugehen lasse, noch einmal kurz auf diese Streitfrage hingewiesen.

Die amtliche Festsetzung, an der alle deutschen Staaten beteiligt sind, der sich aber auch Deutschösterreich und die Schweiz angeschlossen haben, bezeichnet als **Regel** Schokolade; sie lässt die französische Schreibung mit Ch nur zu. Die Zulässigkeit ist neuerdings durch das amtliche Wörterverzeichnis zum Gebrauch in den preussischen Kanzleien noch weiterhin eingeschränkt worden, indem für den Gebrauch der Kanzleien die deutsche Schreibung allein vorgeschrieben ist. Dieser Schreibung wird sich demgemäss auch die Schule ausschliesslich bedienen.

Das ist die vorhandene Sachlage, aus der mit Sicherheit zu erwarten ist, dass in 10 – 20 Jahren die Schreibung mit Ch völlig veraltet sein wird.

Unter diesen Umständen ist jede Erörterung über Vorzüge dieser oder jener Schreibung verspätet. Dass aber für die Schule in der deutschen Schreibung das richtige getroffen ist, zeigt schon ein Blick auf: Chaos, Charakter, Chemie, Chirurg, Cholera, Chor (gegenüber Chocolade!)

Dass aber vor Abänderung dieser Schreibung die Schokoladefabrikanten hätten befragt werden müssen, wie Ihre Verbandsleitung ausgesprochen hat, das ist doch eine unberechtigte Forderung. Ebenso hat die neue Rechtschreibung für Zigarren-, Tee-, Teer-, Tonwarenhändler und viele andere, kostspielige Folgen, die aber der Allgemeinheit zum Opfer gebracht werden müssen. Unmöglich aber hätten alle diese Beteiligten erst vorher um ihre Meinung befragt und von ihrer Zustimmung die Einigung abhängig gemacht werden können. Daher kann man, wie ich es in der kurzen Bemerkung der Zeitschrift

Digitized by Google

getan habe, nur verwundert beklagen, wenn sich ein solcher aussichtsloser Widerstand gegen eine abgeschlossene und unabänderliche Tatsache erhebt.« —

Da es nicht Gordianart ist, an aussichtslose Bestrebungen Zeit und Tinte zu vergeuden, haben wir die amtliche Schreibweise annehmen müssen und haben dieses auch Herrn Karl Stollwerck in Köln (Herr Stollwerck schreibt sich heute noch Carl Stollwerck in Cöln) in dem folgenden Briefe angezeigt:

Herrn Karl Stollwerck, Köln a. Rh.

Sehr geehrter Herr!

Sie werden in Nr. 220 des Gordian gelesen haben, dass ich, da einmal ein amtlicher Beschluss vorliegt, den nicht bloss die Schulen und unsere Kinder und nicht bloss die Behörden und Beamten, sondern auch wir andern freien Bürger zu beachten haben, mich nicht länger sträuben will, die neue Schreibweise »Schokolade« und »Kakao«, Kuvertüre, Konfitüre usw. zu benutzen.

Obgleich es mir unbequem und unsympathisch ist! Aber Sie haben darin recht, dass es besser ist, einmal einheitliche Schreibweisen anzustreben, als das heutige Gulasch von Chocolade, Chokolade, Schocolade, Schokolade weiter zu geniessen. Und wenn Sie, als Vorstandsmitglied der am meisten aus Deutschland exportierenden Firma sagen, die rein deutsche, neue Schreibweise würde im Weltmarkte nicht störend sein, so habe ich mich, da Sie aus der Praxis heraus urteilen, mit meinen theoretischen Bedenken zurückzuziehen; ich würde sonst, was ich in meinem ganzen Leben niemals gebilligt habe, einer am grünen Tisch konstruierten Theorie höhere Beweiskraft zuschreiben als einem in der Praxis gewonnenen Urteil. Es geht hiermit so, wie mit dem Streit um den Taler; alte Gewohnheit und Bequemlichkeit umgeben alte Dinge mit einem Kranz von Vorzügen, die sie, nüchtern betrachtet, gar nicht haben. Ich glaube, wir werden auch den Taler nicht missen, wenn erst einmal gesetzlich beschlossen ist, dass er aus dem Verkehr zu verschwinden hat. So wird es wohl auch mit der amtlichen Schreibweise von Schokolade werden. —

Die mir vor einiger Zeit überlassenen Hefte sende ich Ihnen anbei mit Dank zurück. Hochachtungsvoll

gez. Max Rieck.

Damit ist diese Schreib- und Streitfrage erledigt: wir fügen uns und schreiben in Zukunft Schokolade, Kakao, Konfitüren, Kuvertüren. Wenn das in dieser Nummer noch nicht durchgängig der Fall ist, so liegt das daran, dass ein Teil des Inhaltes schon im Druck stand. R. d. G.

Grosse deutsche Fachausstellung für Bäckerei, Konditorei und verwandte Gewerbe zu Mannheim

vom 18. bis 30. Juni 1904.

R Mannheim, 26. Juni 1904.

In der süddeutschen Handelsmetropole »am Neckar und am Rheine«, in der zweiten Residenzstadt des Grossherzogtums Baden, im schönen Mannheim, kann man in diesen Tagen eine Ausstellung besichtigen, die nicht nur für den Fachmann, sondern auch für den Laien grösstes Interesse hat. Es ist eine Ausstellung der Bäckereiwaren mit den verschiedenen Nebenbranchen, bei welcher auch die Kakao-, Schokoladen- und besonders stark die Zuckerwarenindustrie vertreten ist.

Die Bäckerausstellung hat in der Anbahnung und Durchführung, wie im Erfolg Ergebnisse zu verzeichnen, welche die Resultate gleichartiger Veranstaltungen anderer Gewerbszweige in vielen Fällen weit hinter sich gelassen haben. Es mag dies zum Teil darin seinen Grund haben, dass kaum ein anderes Gewerbe in so enger und unmittelbarer Fühlung mit dem Interesse des Gesamtpublikums steht, wie die Bäckerei. Das tägliche Brot hat zu allen Zeiten zu den tiefgefühltesten Bedürfnissen der menschlichen Gemeinschaft gehört und wird immer dazu gezählt werden müssen. Kein Wunder daher, wenn die Veranstaltung, welche die Leistungsfähigkeit der Meister der Backstube in ihrer ganzen Vielseitigkeit und Bedeutung vor Augen führt und dem Publikum einen umfassenden Einblick in die Beschaffenheit und den Betrieb des weitläufigen Apparates der modernen Backkunst erschliesst, eine ganz besonders weitgreifende Anziehungskraft ausübt. Aber dieses allgemeine Interesse allein ist es nicht, welches der Bäckereiausstellung den Stempel eines Ereignisses für alle Kreise des Volkes aufgedrückt hat; ein wesentlicher Bestandteil ihrer Zugkraft ist sicher auch in der ausgesprochenen Geschicklichkeit zu suchen, welche die Veranstalter und Beschicker dieser Schaustellung im Arrangement an den Tag zu legen verstanden. Augenfällig präsentiert sich diese Geschicklichkeit im Aufbau der einzelnen Auslagen, und dabei bemerkt man das Bestreben, eine vornehme dekorative Wirkung nicht durch allerlei künstliches, dem Wesen der Sache mehr oder weniger fernstehendes Beiwerk, sondern durch die Art, Anordnung, Beschaffenheit und Gestaltung der Ware selbst zu erzielen. Es ist wirklich bewundernswert, welch' reiche Fülle von Geschmack, Originalität und Erfindungskunst zur Erreichung dieses Zweckes bei der Ausstellung aufgeboten wird. Der eine hat durch die Beschaffenheit seiner Erzeugnisse und eine deren Vorzüge voll zur Geltung bringende Gruppierung anregend auf Auge und Gaumen zu wirken versucht, während ein anderer sich mehr aufs imposante verlegt hat, indem er wahre Kraftproben der Leistungsfähigkeit vor Augen führt, während ein dritter dem anscheinend spröden und nüchternen Material, das ihm zur Verfügung stand, Feinheiten abzugewinnen wusste, die es ihm ermöglichten, in die Konkurrenz hoffnungsfreudig einzutreten. Diese augenfälligen Merkmale beschränken sich naturgemäss nur auf diejenigen Objekte, deren Art eine dekorative Verwertung, die harmonische Verbindung des Nützlichen mit dem Sehenswerten und Angenehmen überhaupt ermöglicht. Der Konditor findet auf diesem Felde die günstigsten Vorbedingungen, der Bäcker trotz, oder vielleicht gerade wegen der schwierigen Anpassungsfähigkeit seines Stoffes, die dankbarste Aufgabe. Der dekorativen Verwendbarkeit weniger willfährig zeigen sich in ihrer Mehrheit die Bedarfs-

Digitized by Google

artikel, Gerätschaften und Hilfswerkzeuge. Was ihnen aber nach dieser Richtung abgeht, bietet dem verständigen Arrangeur das Wesen seiner Produkte. Er weiss, wo das nur immer möglich ist, dem toten Gegenstand Leben einzuflössen, indem er ihn in seinem Entwickelungsgang vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt, in der Eigenart seiner Verwendbarkeit und Verwendung, oder endlich im Betriebe vorführt. Da vereinigt sich Arbeit und Fertigkeit des Bäckers mit dem gesamten Hilfsapparat, der zur Erzielung seiner Erzeugnisse nötig oder wünschenswert erscheint. Das lebendige Bild, das die Ausstellung darbietet, der Werdegang der appetitlichen Ware von der Mulde bis zum Backofen, der sich anschaulich vor aller Augen vollzieht, ist, wie schon gesagt, nicht nur für den Fachmann interessant und lehrreich, es übt auch auf den Laien die grösste Anziehungskraft aus und zeigt sich ganz besonders dazu berufen, den inneren Kontakt zwischen dem Produzenten und Konsumenten, zwischen dem Gewerbe und dem Publikum herzustellen oder zu kräftigen.

Die Ausstellung, welche am Sonnabend, den 18. Juni, vormittags 11 Uhr, in Anwesenheit der höchsten Vertreter der staatlichen, städtischen und militärischen Behörden feierlichst eröffnet wurde, steht unter dem allerhöchsten Protektorate Sr. Königlichen Hoheit des Grossherzogs Friedrich von Baden. Besser konnte der Landesfürst seine warme Anteilnahme an dem Gedeihen des heimischen Gewerbes nicht dartun; er hat nicht gezögert, seine treue, freundliche Fürsorge der Mannheimer Ausstellung zuzuwenden. Dieselbe ist aus Anlass des achten Zentralverbandstages des Freien deutschen Bäckerverbandes, der hier in den Tagen vom 20. bis 24. Juni stattfand, von der Bäckerinnung veranstaltet worden. Von den wichtigen Beschlüssen, welche dieser Verband in seinen Verhandlungen fasste, sei der hier wiedergegeben, dass der Freie deutsche Bäckerverband sich mit dem Bäckerverbande »Germania« zu einem Verbande vereinigt. Die grundlegenden Pläne und die Einteilung für die Ausstellung, welche in dem für diese Zwecke geeigneten städtischen Zeughause und auf dem freien Platze rings herum untergebracht ist, rühren von dem Mannheimer Architekten Walch her, der dieselben mit Herrn Regierungsrat Professor Mattenklott aus Karlsruhe im Auftrag der Grossherzoglich badischen Regierung fertigte.

Die Ausstellung ist in fünf Gruppen eingeteilt, und zwar:

I. Bäckerei- und Konditorei-Erzeugnisse;
II. Backöfen, Backofen-Armaturen, Maschinen, Geräte und Gebrauchsgegenstände;
III. Materialien, Rohprodukte, Mühlenfabrikate, Butter, Margarine, Presshefe, Gewürze, Backmaterialien usw.;
IV. Weine, Spirituosen, Fruchtsäfte, Mineralwasser usw.;
V. Literatur, Altertümer, Dekorationen.

Im ganzen haben 236 Aussteller die Schaustellung beschickt, die aus allen Teilen Deutschlands herbeikommen sind. Wir können an dieser Stelle naturgemäss nicht auf alle einzelnen Ausstellungsobjekte eingehen, sondern müssen uns mehr auf jene beschränken, welche zu den Industrien gehören, welche wir vertreten.

Eine Sehenswürdigkeit allerersten Ranges bildet die Ausstellung im Zeughaussaale. Namentlich die Kleinen reissen hier die Augen auf, wenn sie all' die Leckerbissen in Zucker, Schokolade, Marzipan, Lebkuchen usw. sehen, zum überwiegenden Teil äusserst kunstvolle Sachen, die ihren Verfertigern sicher viele Mühe und Kopfzerbrechen gemacht haben. Man fühlt sich förmlich in das Märchenreich, zu Hänsel und Grethel und der bösen Hexe versetzt, wenn man z. B. die Ausstellung der Konditorei von Friedrich Röhm-Mannheim sieht, die zwei mächtige grimme Weihnachtsmänner im Pelzmantel mit der Rute bewachen. Dem Stand, welcher alle möglichen in das Fach schlagenden leckeren Sachen enthält, gereichen noch zur besonderen Zierde zwei aus Makronenmasse gebildete Palmbäume mit nickenden Wipfeln. Ein Kunstwerk ist die aus Backwerk, hauptsächlich Friedrichsdorfer Zwieback, bestehende grosse Neckarbrücke, ausgestellt von der hiesigen Feinbäckerei und Konditorei Karl Bertele. Grosse Bewunderung erregt die vom Hofbäcker Eisinger dahier gefertigte Nachbildung des Apollotempels im Schwetzinger Schlossgarten mit den Kaskaden wegen seiner vollen Naturähnlichkeit. Das Ganze ist aus Kornbrot, Zwieback und einer Zuckermasse hergestellt und ist eines der schönsten und kunstvollsten Objekte der ganzen Ausstellung. »O Schwarzwald, o Heimat, wie bist du so schön!« ist das Motto, das Konditor G. Hellinger-Mannheim seiner Ausstellung zu grunde gelegt hat. Hellinger ist in das Reich der Naturpoesie gegangen. Ein aus Marzipan in grüner Landschaft errichtetes Schwarzwälder Bauernhaus gibt Zeugnis davon, dass auch in der gegenwärtigen Zeit das künstlerische Streben im Handwerk nicht ausgegangen ist. Die zu dem Hause gehörenden Bauersleute und auch die auf dem Abhange weidende Viehherde ist so natürlich nachgebildet, dass man fast bedauern möchte, dass alles von Zucker ist. Das Objekt ist von herzerfreuender Schönheit und zeugt von feiner Naturbeobachtung. Hervorragend schön ist auch das in der Mitte des Saales stehende Denkmal der Karlsruher Bäckerinnung. Es ist ein mächtiger Obelisk mit dem Medaillonbildnis des Grossherzogs von Baden am Piedestal, dessen gesamte Dekoration aus Backerzeugnissen zusammengesetzt ist. Wahre Kunstwerke der Tragantbäckerei bekommt man bei der Ausstellung der Hofbäckerei von Fr. Auch-Mannheim zu sehen: Eine Spezialität für sich bildet eine Kollektion figürlich gespritzter Lebkuchen, eine Musterleistung in ihrer Art, welche den erfreulichen Beweis erbringt, dass auch heute noch die stilgerechte Lebzelterei ihre Pflege findet. Bewundernswert ist auch ein aus Sand- und Marzipanmasse hergestellter Baumstumpf, sowie ein imitierter Gansbraten. Konditor Hermann Fischer hat ein sehr hübsch ausgearbeitetes Agnus Dei in Marzipan ausgestellt. In einem knusperigen Backwerkstand hat sich die Feinbäckerei Gg. Olivier-Mannheim niedergelassen. Ein schönes Zelt, einer Laube ähnlich, dessen Stützleisten mit Backwaren verkleidet und dessen Dach mit rotgefärbtem Zwieback gedeckt ist, birgt neben anderem Sehenswerten eine aus Felsenzucker und einer anderen Masse hergestellte Nachbildung des Heidelberger Schlosses, sowie ein Denkmal von Grossherzog Friedrich. Ein Konditorgehilfe namens Hermann Ruhe aus Pforzheim führt eine sehr gelungene Nachbildung der bekannten Stuttgarter Eberhardgruppe vor, die sich sehr dekorativ inmitten eines Pflanzenarrangements ausnimmt. Szenen aus der deutschen Märchenwelt weist die Kollektion von Konditor Kellermann-Mannheim auf. Da sieht man die sieben Zwerge in einem stilgerechten Zuckerhause hausen, wie sie am Tische schmausen und wie sie den Tod einer gütigen Fee betrauern. Daneben erfreut ein zierliches Schweizerhäuschen den Besucher noch besonders. Nicht weit davon hat sich Konditor Flörke-Mannheim häuslich eingerichtet. Man findet hier wunderbare Konditorarbeiten, unter denen besonders ein mächtiger Aufsatz mit elektrischen Lichteffekten hervorsticht. Reizend sind auch zwei Blumenkörbe aus Tragant. Man glaubt hier lebende Blumen vor sich zu haben, denn die aus Marzipan hergestellten stehen denen, die uns von der Mutter Natur geliefert werden, in nichts nach. Erwähnenswert ist noch ein Aufsatz mit täuschend imitierten Früchten und ein von einem Lehrling gefertigtes

Digitized by Google

Knusperhäuschen. Nicht unerwähnt darf ferner ein künstlerisch ausgeführtes Schiff bleiben, welches den Namen »Mannheim« trägt und von der Feinbäckerei Jak. Schmaus-Mannheim ausgestellt ist. Die sehr sehenswerte, mit grosser Akkuratesse ausgeführte Arbeit ist aus Tragantmasse hergestellt, bis auf das Oberdeck und die Figuren, welche aus reinem Zucker gefertigt sind. Bäckermeister Gg. Schneider-Mannheim hat den städtischen Wasserturm in Zuckerguss frei nachempfunden. Der kleinen Welt läuft beim Anblick dieses süssen Kolosses das Wasser im Munde zusammen. »Mamemer Dreck« — eine Mandelmasse, ist die Spezialität der Firma Gottfr. Hirsch, hier. Daneben hat die Firma ein »Extrablatt« aus Zucker hergestellt. Mit einem naturgetreuen Bienenkorbe hat der Konditor Calka aus Gnesen die Ausstellung beschickt. Einen grossartigen Eindruck macht der pompöse Pavillon der Rheinischen Schokoladenfabrik von Gruber & Co., Mannheim. Ueber all' die vielerlei Süssigkeiten, die man hier in wirksamen Arrangements vorfindet, wacht im Hintergrunde ein mächtiger Vertreter der Familie Lampe aus reinster Schokolade »Exspectora«, um den ungezählte kleinere Vettern einen Ringelreigen aufführen. Von dieser reizenden Gruppe ist die Jugend nicht fortzubringen. Ein hübsches Arrangement zeigt die Ausstellung der Firma H. Schluck & Co., Mannheim, welche auf einem grossen, sehr geschmackvollen Buffet ihr Produkt, welches unter dem gesetzlich geschützten Namen »Palmin« in weiten Kreisen bekannt ist, in verschiedenen Packungen vorführt. Dass auf einer Konditoreiausstellung auch Dr. A. Oetkers Backpulver nicht fehlen darf, setzt man als selbstverständlich voraus. Sehr zu empfehlen ist auch das Vanille-Crème-Pulver der Fabrik chemischer Produkte A. Rischkopf-Hannover zur schnellen Herstellung einer grossartig schmeckenden Vanille-, Mandel-, Nuss-, Schokolade- usw. Crème. Das Produkt macht z. B. auch die beliebten Crèmeschnittchen nicht nur haltbarer und schmackhafter, sondern ermöglicht auch eine billigere Herstellung. Die Nährmittelwerke H. Niemöller-Gütersloh (Westfalen) stellen Eisen-Roborat her. Es besteht aus dem bekannten Getreide-Eiweissnährmittel »Roborat« und 0,4 Proz. chemisch-reinem Eisen. Es vereinigt also die nährenden und anregenden Eigenschaften des Roborats mit der blutverbessernden Wirkung des Eisens. Das Präparat ist von ganz hervorragender Nähr- und Heilwirkung bei echter Bleichsucht (Chlorose) und allen sonstigen Formen der Blutarmut. Sehr zu empfehlen ist auch die Eisen-Roborat-Schokolade.

Die Zwiebackfabrikation ist durch eine Anzahl renommierter Firmen vertreten.

Die Mühlenfabrikate sind in einem Pavillon der Mühlenvereinigung zusammengefasst, dessen innere Schaupyramide von vier Gussstahlmühlwalzen flankiert wird. Die Hallen rechts und links vom Hauptportal auf dem Zeughausplatz, sowie die Hallen hinter dem Zeughaus haben die Erzeugnisse der Spezialfabriken für Konditorei und Bäckerei aufgenommen und überraschen den Besucher durch die grosse Zahl von Arbeitsverrichtungen, welche die Maschinen dem Menschen abgenommen haben. Von der mächtigen Knetmaschine und vom ausziehbaren Backofen bis zur kleinen Teigteil- und Siebmaschine sind alle Arten maschineller Hilfsmittel der modernen Lebensmittelbranche vertreten. In den westlichen Hallen ist alles mögliche untergebracht, was mit dem Bäckereibetrieb in irgend einem Zusammenhang steht. Hier merkt man erst, wie vielerlei Dinge in einem Gewerbebetrieb verwendet werden. Originell ist das Riesenei der Eiergrosshandlung von Joseph Halle-Heilbronn und Stuttgart, welches aus 1800 Hühnereiern besteht. In einem hübschen Pavillon hat die Kakao- und Schokoladenfabrik von André Mauxion-Saalfeld a. S. ihre Fabrikate untergebracht. Spezialitäten sind Mauxions Nirvana-Schlagsahne und Astrachan-Schokolade. Amerikanische Backofenlampen hat die Firma Louis & Runge-Berlin ausgestellt. Auf dem Zeughausplatz befindet sich in einem besonderen Pavillon die Ausstellung der rühmlichst bekannten Dampfkornbrennerei und Presshefefabriken, Aktiengesellschaft, Wandsbek-Hamburg. Die ganze östliche Platzseite nimmt die grosse Maschinenhalle ein. Hier fällt besonders die reichhaltige Ausstellung der Draiswerke-Mannheim-Waldhof auf. Da sieht man die verschiedensten Knet- und Mischmaschinen mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum Mischen und Aufarbeiten von Schokolade, zum Präparieren von Kakao usw. Der Erfolg dieser Firma auf dem Gebiete der Erzeugung von Hilfsmaschinen für Bäckereien und Konditoreien ist um so höher anzuschlagen, als sie sich erst seit einigen Jahren darauf verlegt hat. Den Abschluss auf der Westseite des Platzes bildet eine Sonderausstellung der renommierten Firma Werner & Pfleiderer-Cannstatt, die als besondere Spezialität den Auszugdampfbackofen »Telescocar« vorführt. Im Zeughaushof erhebt sich ein mächtiger Schornstein, gleichfalls ein Ausstellungsobjekt. Unter einem grossen Pavillon inmitten des Hofes sind fünf doppelte Backöfen mit Musterbäckereien im Betriebe. Auf der östlichen Seite sind weiter drei doppelte und ein einfacher Backofen gebaut worden. Auf der westlichen Seite des Hofes befindet sich die grosse Restaurationshalle.

Zum Schlusse sei noch bemerkt, dass mit der Ausstellung, die anfänglich nur bis zum 28. Juni währen sollte, infolge des starken Besuches aber bis zum 30. Juni verlängert worden ist, auch eine Prämiierung unter staatlicher Oberleitung verbunden ist. Der Prämiierungskommission stehen nicht weniger als 26 Ehrenpreise zur Verfügung.

* * *

Uns wird soeben mitgeteilt, dass die Firma Gruber & Cie., Rhein. Schokoladen-Fabrik, Mannheim, in der Abteilung Bäckerei- und Konditorei-Erzeugnisse einen Ehrenpreis und ein Diplom zur goldenen Medaille erhalten hat.

Rohrzucker gegen Rübenzucker.

Immer und immer wieder erhebt sich in allen Ländern der alte Kampf zwischen Zucker vom Zuckerrohr und Zucker von der Zuckerrübe. Rohrzucker war, ist und bleibt nun einmal dem Rübenzucker überlegen, da helfen alle Tifteleien und Einreden der Rübenfreunde nichts, und im Grunde ihrer Rübenseele stimmen auch sie zu, dass Rübenzucker qualitativ unter dem Rohrzucker steht, nur wollen sie es nicht offen sagen, es geht da an den Rübengeldbeutel, und es wäre doch jammerschade, aus Geldrücksichten eine objektiv von objektiven Grössen festgestellte Tatsache anzuerkennen.

Die Veranlassung zu den immer wieder erneuten Zwistigkeiten bieten in der Regel Freunde des Rübenzuckers, indem sie mit erlaubten und — leider — auch unerlaubten Mittelchen das grosse Publikum irre zu führen versuchen, es täuschen über die Unterschiede der beiden Sorten. Gewiss ist

Digitized by Google

zuzugeben, dass in den Fällen, wo es nicht auf die Qualität der Ware ankommt, Rübenzucker den gleichen Zweck erfüllt wie Rohrzucker, und das wird auch von den Rohrzuckerleuten nicht bestritten. Wohl aber machen die Rübenzuckerleute aus Furcht, ihr Absatz könnte leiden, dem Rohrzucker den Vorrang streitig. Augenblicklich sind die Geister in England erregt über den alten, ewig wieder aufgefrischten Zank. Es haben dort die Rübenzuckerleute versucht, ihre Ware als »99 Prozent Rohrzucker enthaltend« anzubieten; sie fussen auf der chemischen Bezeichnung, die den bei beiden Sorten unbestritten gleichen Süssstoff als »Rohrzucker« bezeichnet, während das Zucker kaufende Publikum nur die Begriffe »Rübenzucker«, hergestellt aus Rüben, und »Rohrzucker«, gewonnen aus Zuckerrohr, kennt; es denkt natürlich, dass der angepriesene Zucker aus 99 Prozent Zuckerrohrzucker besteht; in Wirklichkeit enthält dieser »Rohrzucker-Rübenzucker« aber 99 Prozent Süssstoff, »Sucrose« oder »Rohrzucker« vom Chemiker genannt. Dass ein solches unlauteres Gebahren an den Pranger gestellt zu werden verdient, liegt auf der Hand.

Die Einzelheiten dieser Machinationen sind in einem Rundschreiben der grossen Liverpooler Raffinerie Crosfields Limited klar gestellt; wir drucken es hier in deutscher Uebersetzung ab, als einen neuen Beitrag zu der alten Frage:

»Rohrzucker gegen Rübenzucker.

Besteht wirklich ein Unterschied zwischen Zuckerrohrzucker und Rübenzucker?

Diese Frage wurde vor einiger Zeit aufgeworfen von einem bedeutenden Gewürzhändler aus der Gegend von Yorkshire, der Rübenzucker gekauft hatte und dazu die Garantie erhielt, dass dieser Zucker 99 Prozent Rohrzucker enthielte!

Der Käufer übergab ein Muster des erstandenen Zuckers dem Chemiker Herrn Richardson. und beauftragte ihn zu entscheiden, ob der Zucker von der Rübe oder vom Rohr stamme. Rerr Richardson hat den Zucker und alles, was mit Zucker zusammenhängt, zu seinem besonderen Studium erwählt und steht im Begriff, ein umfassendes Werk über Zucker zu veröffentlichen, ausserdem ist er wohl bekannt als Chemiker und Analytiker in Bradford, Dewsbury usw. Dies alles lässt ihn wie keinen zweiten berufen sein, eine derartige Frage zu entscheiden.

Einige Chemiker hatten versichert, dass die beiden Zuckersorten sich nicht von einander unterschieden, was im Publikum bekannt wurde, ferner, dass einige interessierte Importeure — keine Raffinerien — beglaubigten, ihr Rübenzucker enthielte 99 Prozent Rohrzucker. Dadurch war unter den Käufern Verwirrung entstanden, was Herrn Richardson gesagt wurde.

Dieser erkannte sofort des Pudels Kern und wies ganz klar nach, wodurch das Missverständnis und die Verwirrung entstanden war, auf Verlangen legte er seine Ansicht in einem Briefe dar, den wir mit seiner Erlaubnis zur allgemeinen Belehrung der Zuckerkäufer gern veröffentlichen:

Abschrift.

F. W. Richardson, pp.
Chemiker und Analytiker pp.
Städtisches Untersuchungsamt
Bradford, den 19. Mai 1904.

Herren Crosfields, Limited
6, Stanley Street
Liverpool.

Geehrte Herren!

Bevor Rübenzucker allgemein bekannt wurde, war Zucker aus Zuckerrohr der einzige Süssstoff, den die Hausfrau verwandte, und die Chemiker jener Zeit gebrauchen den Ausdruck »Rohrzucker« allgemein als Bezeichnung für den Hauptbestandteil des Handelsartikels »Zucker«, den Süssstoff.

Als man dann später einen dem Süssstoff des Zuckers gleichen Stoff in anderen Naturprodukten fand, z. B. in den Getreidearten wie Gerste usw., blieb der Chemiker auch hierfür bei der Bezeichnung »Rohrzucker«, obgleich dies eine unverkennbar irrtümliche Bezeichnung ist, und als der Rübenzucker aufkam, wurde er selbst und seine Zusammensetzungen auch immer in den Begriff »Rohrzucker« einbegriffen.

Im Handel enthalten Rohrzucker und Rübenzucker vollständig den gleichen Süssstoff, doch enthält jeder der beiden Arten eine ganz geringe Menge anderer Substanzen, wodurch ganz besondere, schwer bestimmbare Unterschiede entstehen, die in der Regel nur wahrnehmbar sind für Leute, die lange Jahre mit Zucker zu tun haben.

Ich habe vor mir eine gute Sorte Rübenzucker und eine gute Sorte Rohrzucker, beide enthalten 99 Prozent reinen Zucker, dem Chemiker als »Sucrose« bekannt, aber ausserdem ein Prozent andere Bestandteile, die jeder Sorte den ihr eigentümlichen Geschmack verleihen. In heissen Flüssigkeiten, z. B. in frisch aufgegossenem Tee, trat dieser Unterschied deutlich hervor. Wenn man bedenkt, dass die kleinste Kleinigkeit eines Prozentes Aether dem Wein Blume und »Bouquet« verleiht, was dem Kenner genügt,

Digitized by Google

um die verschiedenen Weinsorten zu unterscheiden, so wird es billig einleuchten, dass bedeutend weniger als ein Prozent organischer Stoffe im Zucker den Kenner wahrnehmbare Unterschiede bemerken lassen.

In der Tat sind die chemischen Substanzen in vielen Nahrungsmitteln und Getränken, denen sie den eigentümlichen Geschmack verleihen, nur ganz verschwindend enthalten.

Dies ist der Fall bei Tee, Kaffee, Kakao, Bier, Wein und anderen Spirituosen.

Hochachtungsvoll

gez. F. W. Richardson.

Nachschrift: In der Frage Rohrzucker und Rübenzucker stimmt Herr Arthur Morris mit mir vollkommen überein, ich gebe anbei die Zeitung mit dem betreffenden Artikel zurück. F. W. R.

Die Nachschrift bezieht sich auf einen bemerkenswerten Artikel von Herrn Arthur Morris, erschienen in »The Epicure« im März 1899; obgleich der ganze Artikel verdient, gelesen zu werden, können wir nur Auszüge daraus geben:

Alle Zucker, die in den Handel kommen, haben die chemische Formel $C_{12}H_{22}O_{11}$, ausserdem sind einige chemische Unreinigkeiten vorhanden, die unmöglich aus dem Verbrauchszucker abzusondern sind.

Der Unterschied zwischen Rüben- und Rohrzucker liegt in zwei Punkten. Am wichtigsten ist das grössere oder geringere Vorhandensein von Extrakten in der Melasse, viele von ihnen haben einen stark hervortretenden, eigentümlichen Geschmack, der trotz aller Bemühungen der Raffinerien auch dem raffinierten Zucker nicht zu nehmen ist.

Zweitens ist der Geschmack des Rübenzuckers durch einen ziemlichen Prozentsatz von Kaliumkarbonat und Soda beeinflusst, die beide im Gegensatz zum Rohrzucker beim Rübenzucker vorhanden sind. Diese kohlensauren Salze beeinflussen indirekt den Geschmack des Zuckers.

Es scheint selbst bei gut unterrichteten Leuten die allgemeine Anschauung zu herrschen, dass Rohrzucker und Rübenzucker einander gleich sind. Und doch ist ein Unterschied vorhanden zu Gunsten des Rohrzuckers. Ein einziges Beispiel wird dartun, dass dieser Unterschied zu Gunsten des Rohrzuckers nicht auf einem Vorurteil beruht. Alkalische Karbonate üben selbst in kleinen Mengen grosse Wirkung auf viele Getränke aus, die in der Regel mit Zucker gesüsst werden. Giesst man z. B. Tee von gleicher Mischung unter ganz gleichen Voraussetzungen zweifach auf, mit der einzigen Ausnahme, dass einmal nur reines Wasser, im andern Falle Wasser mit einer Beimengung Kaliumkarbonat im Verhältnis 1 : 1000 genommen wird, so erhält man zwei im Geschmack und Aroma ganz verschiedene Getränke. Daraus folgt, dass Tee mit Zucker, der ein alkalisches Karbonat enthält, nicht dasselbe Getränk sein kann als Tee mit Zucker ohne diese Beimengung. Das gleiche ist der Fall bei Kaffee und anderen gesüssten Getränken. Es ist also nicht nur die Einbildung des Feinschmeckers (und das sagt genug eigentlich), sondern auch sonst gibt es Umstände, die den Rohrzucker als die bessere Sorte erscheinen lassen.

Gewiss soll nicht abgeleugnet werden, dass für manche Zwecke, wo es nur auf Gewicht, Menge und Farbe ankommt, Rübenzucker ebenso gut zu verwenden ist wie Rohrzucker. Andererseits ist aber auch nicht zu bezweifeln, dass Rohrzucker besser als Rübenzucker verwandt wird, wo Süsse und Reinheit des Geschmackes in Betracht kommen sollen, wo delikates Kaffee- oder Teearoma erzielt werden soll, wo auf Aussehen und andere Eigentümlichkeiten der Konserven besonderes Gewicht gelegt wird, wo reiner, kristallklarer Sirup hergestellt werden soll.

Diese Vorzüge scheinen stillschweigend anerkannt zu sein durch die oben erwähnte Tatsache, dass manche Krämer es vorteilhaft finden, wenn sie ihren Rübenzucker als »99 Prozent Rohrzucker enthaltend« anpreisen. —

Einige englische Kaufleute scheinen — nach einem solchen Gebahren zu schliessen — gleich hinter den Chinesen zu kommen, die dunkle Wege und nichtsnutzige Streiche lieben, denn sie handeln zum mindesten zweideutig, indem sie die Käufer mit Versprechen ködern, die sie nicht halten. Sicherlich würden sie nicht den Rohrzucker als Deckmantel benutzen, wenn sie selbst von der unbedingten Gleichheit der beiden Zuckerarten überzeugt wären, denn dann brauchten sie eine derartige Verschleierung nicht!

Es ist offenbar unenglisch für Importeure kontinentalen Rübenzuckers, Vorteil zu ziehen aus einem zu Irrtümern Anlass gebenden terminus technicus in der Absicht, Leute, die weniger unterrichtet sind als sie, zu täuschen. Wir hoffen, dass dieser Trick durch die bloss stellenden Ausführungen des Herrn Richardson seine Wirkung einbüsst.

Crosfields, Limited.

6, Stanley Street

Liverpool, im Mai 1904.«

Digitized by Google

Soweit das Rundschreiben.

Wie sehr auch in Deutschland die Rübenzuckerleute auf eine Herabsetzung des Rohrzuckers, auch als Kolonialzucker bekannt, in den Augen des Zuckerverbrauchers bedacht sind, beweisen Notizen, die kürzlich in bedeutenden Fachblättern — von zweien wissen wir es bestimmt — abgedruckt wurden. Es wurde darin u. a. behauptet, dass in amerikanischen und englischen Raffinerien neben Rohrzucker auch meist gleichzeitig Rübenzucker verarbeitet werde, und als das eine Blatt um Richtigstellung ersucht wurde, drückte es sich wie die Katze um den heissen Brei und brachte eine kleine, leicht zu übersehende Bemerkung zur Sache. Wir wiederholen, dass der Rübenzucker sehr wohl ohne gehässige Angriffe und Anfeindungen gegen seinen Bruder Zuckerrohrzucker bestehen kann. Ein Beweis für die Grundlosigkeit dieser Angriffe liegt auch darin, dass die Rübenzuckerfreunde immer wieder den Streit provozieren und bei objektiver Prüfung den kürzeren ziehen. Rohrzucker tut dem Rübenzucker nichts, rein garnichts, und deshalb sollte endlich die Streitaxt begraben werden!

Wer sich von unsern Lesern für den Streit interessiert, möge gefl. in Nr. 220 unter Allerlei nachsehen, dass der Rübenanbau im deutschen Vaterlande trotz der starken Einfuhren von Rohrzucker seit dem 1. September nur 1,1 Prozent weniger Land umfasst in der diesjährigen Kampagne als in 1903. Wenn man bedenkt, dass unsere Rübenzuckerindustrie an Ueberproduktion krankt, kommt dieser Nachlass von 1,1 Prozent nicht dem eingeführten Rohrzucker, sondern gerade unsern inländischen Rübenzuckerfabriken zu gute, indem er — bei der steigenden Verbrauchsziffer — ihre Lagerbestände verringern hilft.

Wir sehen, wie wenig Grund in England und anderswo für die Rübenzuckerfreunde vorliegt, über den Rohrzucker Zeter und Mordio zu schreien. Hoffen wir, wenn es nicht schon der Fall ist, dass die Käufer recht bald aus dem ewigen Geschrei die wahre Gesinnung der Rübenfreunde heraushören; je lauter diese in allen Ländern schreien, desto stärker schlägt ihnen das Gewissen und hindert sie, sich über die in der Tat bestehenden Unterschiede zwischen Rüben- und Rohrzucker zu Gunsten des letzteren hinwegzutäuschen.

Soeben lesen wir im »Zentralblatt für die Zuckerindustrie« eine Notiz über Kolonialzucker, die ebenfalls ein Zeichen von der Missgunst und den scheelen Blicken der Rübenindustrie auf den Rohrzucker ist; es passt dem Blatte nicht, dass Hartwig & Vogel für ihre Erzeugnisse auch Rohrzucker verwenden, was doch jedem vollkommen frei steht. Indessen ebenso künstlich, wie ihre Industrie gross gezogen ist, sind auch die Begriffe und Beweise der Rübenzuckerleute. Der Anwurf auf Hartwig & Vogel lautet:

»Kolonialzucker. Es scheint mit einem Male Mode zu werden, bei Fabrikatanzeigen den Kolonialzucker als etwas ganz Besonderes hinzustellen. Auf den Unterschied bezw. Nichtunterschied von Rüben- und Rohrzucker ist schon genügend hingewiesen und daher berühren die Lobeserhebungen des letzteren geradezu reklamehaft. Die bekannte Schokoladenfabrik Hartwig & Vogel empfiehlt jetzt ein neues Kakesfabrikat von ausserordentlich feinem Geschmack — »hauptsächlich aus Kolonialzucker hergestellt«. — Was soll da »hauptsächlich« heissen? Warum verwendet die Firma dann überhaupt noch Rübenzucker? — Sollte es nicht Mittel und Wege geben, solche Annoncen unmöglich zu machen? — Welchen Zucker die Firma am billigsten einkauft, ist ihre Sache, aber Reklame mit einem gleichwertigen ausländischen Produkt zu machen, das muss in irgend einer Form unmöglich gemacht werden, sonst würden ja jene grossen Schokoladenfabriken, welche die Zuckerfabrik Genthin gegen das Kartell gegründet haben, minderwertige Zuckerwaren herstellen.«

Hartwig & Vogel können darauf antworten, dass ihr Hauptchef Herr Heinrich Vogel einer der Hauptgründer der Genthiner Rübenzuckerfabrik ist und noch heute zum Vorstand oder zum Aufsichtsrat gehört. — Es steht einer so gross gezogenen und darum gross gewordenen Industrie, wie es die deutsche Rübenzuckerindustrie ist, hässlich zu Gesicht, wenn ihre Vertreter in krämerhaftem Neide über jeden herfallen, der im Rohrzucker anderes und besseres findet als im Rübenzucker. —

Aus krämerhaftem Neide ist auch der Kampf der Rübenzuckerleute gegen das Saccharin entsprungen. Sie scheuen sich nicht, diesen Süssstoff geradezu als Gift hinzustellen. In der »Deutschen Zuckerindustrie« lesen wir:

»Saccharin. — Gift für Diabetiker.

In der Generalversammlung des Vereins für Zuckerindustrie in Böhmen, die am 9. Juni in Prag stattfand, gab Herr Direktor Eger folgende Erklärung ab:

Ich bin ermächtigt, in der heutigen Versammlung bezüglich der Wirkungen des Saccharins nachstehende Mitteilungen zu machen:

»Nach den neuesten Untersuchungen und Forschungen des Prof. Dr. Stoklasa, die er selbst bei seinem Studium mit den von ihm isolierten Enzymen mit Saccharin vorgenommen

Digitized by Google

hat, hat sich herausgestellt, dass gerade für Diabetiker das Saccharin als Gift zu betrachten ist, weil durch stärkere Dosen, wie experimentell festgestellt ist, die Enzymtätigkeit gehemmt wird, während gerade bei Diabetikern die ohnehin geschwächte Enzymtätigkeit (der Pankreasdrüse, der Muskeln usw.) belebt werden soll.

Die noch vorhandenen Enzyme werden durch grössere Dosen von Saccharin vernichtet.« «

Wohin ein derartiges, ganz unbegründetes Gebahren führen wird und muss, lässt sich noch nicht absehen, da die Marktschreier der Rübenzuckerindustrie ganz genau wissen, dass ihr Steckenpferd und sie selbst allzusehr durch staatliche Dämme geschützt werden. Jedenfalls aber wissen wir, dass eines Tages das kaufende Publikum eben durch das Geschrei aufmerksam und aufgeklärt wird, sodass es weiss, was davon zu halten ist. Die Rübenzuckerleute schlagen sich mit ihren eigenen Waffen, weil sie nicht objektiv bleiben. —

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Mai zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	1864300	1556300	1433400
Es kamen im Januar bis Mai aus:			
Portugal	3142400	2424700	2420800
Ecuador	2841800	2084700	1902700
Brasilien	1669300	1297400	1336100
Dominic. Republik	1479500	823700	821300
Brit. Westindien usw.	746600	645700	657900
Britisch-Westafrika	684200	590900	254800
Venezuela	622400	370400	347600
Deutsch-Westafrika	281200	180200	236500
Ceylon	191700	136400	158300
Kuba, Portorico	93300	30900	3200
Niederl. Indien u. s. w.	64300	60000	187000
Grossbritannien	28700	52100	50700
Niederlande	20900	27100	264300
Frankreich	15200	6100	64900
Columbien	6800	66200	50800
Kakaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Kakaobutter	2800	1800	500
Kakaopulver	31100	46400	52100
aus den Niederlanden.			
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen u. s. w.	400	200	700
Es kamen im Januar bis Mai aus:			
Niederlande	2000	2400	1900
Schweiz	—	200	500

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Schokolade	63000	49500	37700
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	219300	157300	129900
Frankreich	23700	27800	19700
Schokoladenersatzstoffe	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	5500	5400	4400
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Frankreich	7900	7000	6200
Schweiz	6100	13800	5500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	42400	38100	60000
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Grossbritannien	65400	56300	58900
Frankreich	43900	40700	41900
Schweiz	21200	109200	110100
Mandeln, getrocknet	345600	378800	249500
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Italien	1362900	1336800	1505600
Marocco	557200	284300	281800
Frankreich	204300	190200	163200
Spanien	227600	102900	128100
Vanille	2100	1700	1600
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Französisch-Australien	12400	9200	12400
Madagaskar	12100	16800	19200
Frankreich	6200	4800	6900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	4156200	3896000	2593900
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	24430500	20894300	8496500
Oesterreich-Ungarn	3096300	4160200	4231400
Serbien	2737100	4782300	2128300
Niederlande	352400	484100	278100
Italien	256900	189700	146400
Belgien	246900	228900	131400
Frankreich	57700	190200	460700
Honig, auch künstlicher	206000	176200	187900
Im Januar bis Mai kamen aus:			
Kuba, Portorico	409100	264100	189100
Chile	227900	355100	343400
Mexiko	110700	120000	53200
Verein. Staaten v. Amerika	145700	196200	123700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	55200	43600	43300
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Niederlande	193300	144000	143300
Schweiz	33700	144200	40900
Kakaobutter	91500	86200	77600
Kakaopulver	18000	12700	11900
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	8600	7500	6400
Schweden	7300	10600	5700
Kakaomasse	23900	34700	42800
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Niederlande	66100	96600	47000
Oesterreich-Ungarn	63400	59900	74600

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Schokolade	27600	19300	21000
Im Januar bis Mai empfingen:			
Grossbritannien	29300	85400	74500
Verein. Staaten von Amerika	17500	13500	12900
Schokoladenersatzstoffe	800	1000	500
Davon erhielten im Januar bis Mai:			
Oesterreich-Ungarn	3700	2000	500
Russland	500	800	1000
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	15700	30600	31000
Davon gingen im Januar bis Mai nach:			
Grossbritannien	63400	120500	144800
Südafrika	6300	9000	5500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	78500	105500	74800
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Grossbritannien	68500	100200	70400
Oesterreich-Ungarn	38500	26700	16700
Niederländ.-Indien usw.	35000	38000	17900
Niederlande	34200	26700	23800
Dänemark	31400	24000	21900
China	20200	25500	32300
Südafrika	14500	17400	25400
Britisch-Malakka	8300	23800	36300
Mandeln nach Grossbritannien.	900	2700	3400
Honig, auch künstlicher	2000	29100	1600
Im Januar bis Mai gingen nach:			
Freihafen Hamburg	75800	279700	21100
Niederlande	2300	1800	12700
Frankreich	100	200	300
Vanille	300	100	300
Es gingen im Januar bis Mai nach:			
Russland	1200	600	600
Oesterreich-Ungarn	800	400	600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	29600	26600	20100
Im Januar bis Mai erhielten:			
Schweiz	3400	13600	5600
Grossbritannien	1300	3800	3200

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Juli 1904.

Auf dem Markte sind keinerlei nennenswerte Aenderungen sichtbar geworden, weshalb wir uns auf rein statistische Berichte im allgemeinen beschränken können.

Bahia meldet:

Die Zufuhren im Monat Juni waren noch nicht beträchtlich, doch erwartet man im Juli und August grössere Zufuhren und damit auch billigere Preise. Für Juli/August-Abladung sind die Offerten von drüben bis jetzt allerdings noch unverändert 50/— cfr., doch sind Käufer noch sehr zurückhaltend in der Erwartung, in den nächsten Monaten zu 49/— und vielleicht noch darunter ankommen zu können.

Von **San Thomé** hat der letzte Dampfer »Loanda« am 25. Juni 6353 Sack gebracht, so dass die Gesamtzufuhren im Juni 25 606 Sack betragen. Wir hatten 25 000 Sack geschätzt.

Der Vorrat betrug am 25. Juni 38 000 Sack in Lissabon!

Thomé-Kakao ist in Lissabon vom 13. bis 18. Juni 1904 verladen worden im Werte von

221000	Mk. nach	Liverpool
57500	» »	Hamburg
24500	» »	Bristol
7100	» »	Bordeaux
3300	» »	Glasgow
3300	» »	St. Petersburg
zus. 316700	Mk.	

Ferner vom 20. bis 25. Juni 1904 im Werte von

171000	Mk. nach	Hamburg
64600	» »	Liverpool
46300	» »	Antwerpen
43200	» »	Rotterdam
21000	» »	Genua
20200	» »	Amsterdam
17500	» »	New-York
12600	» »	Triest
zus. 396400	Mk.	

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16. bis 30. Juni 1904:

Aus Westindien	3820	Sack
Lissabon	3721	»
Southampton	1203	»
Le Hâvre	1191	»
Amsterdam	908	»
Bremen	670	»
Bahia	453	»
Afrika	447	»
London	376	»
New-York	310	»
Antwerpen	285	»
Liverpool	216	»
Manaos	162	»
Bordeaux	13	»
Zusammen	13775	Sack

London, 25. Juni 1904.

Am Dienstag, den 28. ds., kommen in Auktion:

184 Sack Trinidad
125 » Jamaica
462 » Ceylon
1184 » Andere Provenienzen

Die letzte Auktion brachte nur 605 Sack Kolonienware und 1725 Sack Auslandsware. Bei sehr flauer Nachfrage wurden in und nach der Auktion 584 Sack zu unveränderten Preisen verkauft, u. z.

180 Sack	Ceylon	(Ang. 391 Sack)	zu 53—58 Mk.
200 »	Guayaquil	(» 863 »)	» 68—72 »
57 »	Esmeralda	(» 112 »)	» 66—67 »
7 »	Honduras	(» 30 »)	seebeschädigt
13 »	Caracas	(» 63 »)	»
115 »	Grenada		zu 54—58 Mk.
12 »	Demerara		» 64 »
39 »	Jamaica		
8 »	St. Vincent		
4 »	St. Lucia		
122 »	Columbia		wurden zurückgezogen.
507 »	Sanchez		
28 »	Brasilianer		

Digitized by Google

Der Privatmarkt war ebenfalls leblos; folgende kleine Posten wurden zu unveränderten Preisen verkauft:

25 Sack Trinidad zu 68 Mk.
98 » Columbia » 100 »

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von 500 Sack, die Abladungen überschritten die des Vorjahres um ca. 1900 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 280 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 5590 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 25 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
108704	98510	51228	54504	18249	24086	69969	48172	39313
Auslandsware								
29532	33004	21074	20213	5794	6846	23176	39387	21771
138236	131514	72302	74717	24043	30932	93145	87559	61084

London, 2. Juli 1904.

Am Dienstag, den 5. ds. Mts., kommen folgende Partien Kakao in Auktion zum Verkauf:

644 Sack Grenada
433 » Dominica
120 » Carupano
80 » Costa Rica
413 » Andere Provenienzen

und ferner 67 tons Cadburys Kakaoschalen.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte das kleine Angebot von 1580 Sack Kolonienware und 370 Sack anderer Sorten. Bei ganz leblosem Geschäft wurden in und nach der Auktion nur 475 Sack zu fast unveränderten Preisen verkauft, u. zwar

44	Sack	Trinidad	(Ang. 158 Sack)	zu 60—61	Mk.
161	»	Grenada	(» 303 »)	» 52—57	»
4	»	Dominica	(» 16 »)	» 51	»
100	»	Jamaica	(» 586 »)	» 51—57	»
6	»	Columbia	(» 38 »)	» 58	»
44	»	Ceylon	(» 462 »)	» 32—57	»
24	»	St. Lucia		» 56—58	»
3	»	Seychelles		» 50	»
89	»	Esmeralda		» 66	»
7	»	St. Vincent			
21	»	Demerara			
137	»	Guayaquil			
3	»	Ecuador		wurden zurückgezogen.	
63	»	Samana			
40	»	Caracas			

Der Privatmarkt zeigte etwas mehr Leben, das folgende Geschäfte zustande brachte:

200 Sack Trinidad zu 61 Mk.
115 » Grenada » 54—55 »
300 » Ceylon » 61—68 »
350 » Guayaquil » 69 »

Die Londoner Kakaostatistik der letzten Woche war sehr ungünstig. Die Anlieferungen zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 350 Sack, die Verladungen ein Weniger von 8000 Sack, während der Lagerbestand, der in dieser Woche um 2600 Sack grösser wurde, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 14 000 Sack aufweist.

Guayaquil-Kakao. Die Anlieferungen in der zweiten Juni-Hälfte waren:

16 000 Ztr. in 1904
13 500 » » 1903
25 000 » » 1902
10 100 » » 1901
12 000 » » 1900

während die Gesamtanfuhren bis heute betrugen:

332 500 Ztr. in 1904
284 700 » » 1903
268 775 » » 1902
266 640 » » 1901
223 410 » » 1900

Grenada-Kakao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

63 573 Sack in 1904
59 927 » » 1903
58 691 » » 1902
48 886 » » 1901
49 409 » » 1900

Trinidad-Kakao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 16. Juni betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	43123	20118	36713	99954
1901—1902	54139	42701	35922	132762
1902—1903	63822	43826	67020	174668
1903—1904	58955	41994	70827	171776

M. G. Taulin zeigt in folgender Statistik die An- und Ablieferungen von Kakao im Hafen von Le Havre während des Monats Juni und den Lagerbestand im Entrepot am 30. Juni.

	Gelandet Sack	Abgeliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	5186	3170	9204
Trinidad	9820	8120	30966
Cote-Ferme	15150	9890	35806
Bahia	300	2120	12537
Haiti	1450	1680	9541
Guayaquil	1196	1520	889
Martinique	765	370	4039
Andere Sorten	18520	19850	40731
Zusammen	52387	46720	143713
gegen 1903:	65051	45910	169618

Die Total-Anlieferungen in Le Havre vom Januar bis Juni betrugen:

248819 Sack in 1904
297677 » » 1903

während die Verladungen betrugen:

226084 Sack in 1904
242404 » » 1903

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 26 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
110968	101628	52074	56661	18391	24785	71245	49434	38345
Auslandsware:								
31385	33655	21519	22376	5249	12424	24529	32297	23107
142353	135283	73593	78037	24240	37209	95774	81731	62052

Ueber **Trinidad-Kakao** wird uns aus **Port of Spain** gemeldet vom 20. Juni 1904:

Die beiden letzten Wochen regnete es fast immer, was wohl die Erntearbeiten ein wenig beeinträchtigt haben dürfte, indessen ist die Nässe andererseits dem Gedeihen der Bohnen günstig gewesen. Obwohl diese Zeit wenig geeignet war fürs Trocknen, waren unsere Ankünfte ziemlich bedeutend und mehren sich zusehends von Tag zu Tage. Die Nachfrage für den europäischen Markt hält sich, doch hindert das nicht, dass unsere Preise — obwohl unverändert — sehr schwach sind und Neigung zum Fallen zeigen. Wir notieren heute:

Rot ordinär Santa Rita $ 12.25
Schön rot El Salvador » 12.35
Plantacion Agua Santa » 12.50

für 50 Kilo, erste Kosten.

Digitized by Google

Wir haben abgeladen 5537 Sack nach Europa und 1023 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3176 bezüglich 2377 Sack im Vorjahre.

Die Gesamtausfuhr vom 1. Januar bis heute beträgt:

1904	156381	Sack,	wovon	53453	Sack	nach d.	Ver.	Staat.
1903	134819	»	»	37685	»	»	»	»
1902	117104	»	»	29156	»	»	»	»
1901	77540	»	»	29499	»	»	»	»
1900	111473	»	»	23854	»	»	»	»

Kakaobutter.

Bericht vom 5. Juli 1904.

Wie angezeigt sollten heute in Amsterdam

50 000 Kilo Van Houtens Kakaobutter
11 000 » Dejongs »
10 000 » Mignon »
4 000 » Thurm »

verkauft werden.

London hatte für heute

55 000 Kilo Cadburys Butter

angemeldet.

In Amsterdam erzielte Van Houtens Butter etwas höhere Preise als im Juni; der Julidurchschnittspreis steht auf 66,80 c fürs halbe Kilo, während er im Juni nur 65,10 c erreicht hatte. Mit 67,25 c setzte das erste Kaveling ein, mit 67 c schloss das letzte, das 99ste; dazwischen liegen Verkäufe bei 66½, 66¾.

Von den Nebenmarken sind Dejongs 11 000 Kilo Butter bei 64½—65¼ c ebenfalls verkauft worden, während für 10 000 Kilo Mignon keine Käufer zur Stelle waren; nur auf 500 Kilo wurde durch den verkaufenden Makler ein Gebot zu 65 c abgegeben. 4000 Kilo Thurm-Marke sind bei 62½, 62¾, 63 c verkauft worden. Das Angebot war 63 c für Kaveling 44; Kaveling 45 brachte nur 62¾ und der Rest von acht Kavelinge ging bei 62½ c weg; das ist derselbe Preis, der im Juni für Dejong und Mignon bezahlt worden ist. —

London meldet als Durchschnittspreis für Cadbury's Butter 11⅝—11¾ p, also genau denselben Preis, den wir im Juni hatten. —

Ueber das deutsche Geschäft ist wenig zu sagen; man bietet nicht dringlich an und man sucht nicht eifrig nach Angeboten, so dass im Juli wohl dieselben Preise gelten werden wie im Mai und Juni.

Allerlei.

Die Konserven-Industrie, die schon seit einigen Jahren mit den stählernen aus einem Stück gestanzten Arbeitskästen arbeitet, hat uns veranlasst, daneben auch eine Schüssel aus einem Stück stanzen zu lassen. Die erste Bestellerin war die Elsäss. Konserven-Fabrik A.-G. in Schiltigheim, die 1000 Stück zum Anfang genommen hat. Wir haben diese Schüsseln dann im Inlande und Auslande herumgezeigt und haben überall dafür ein grosses Interesse gefunden. Wir glauben, dass auch die Schokoladen- und Konfitürenindustrie diese Schüsseln fleissig wird benutzen können. Als Ueberziehschüssel beim Ueberziehen von Pralinés, Christbaumkonfekten usw. hat sie die richtige Form: unten spitz, oben breit lässt sie bei der Kuvertüre die fettere dünnere Schicht leicht nach oben steigen. Diese Schüsseln sind stark verzinnt, und überhaupt so standfest, dass sie Jahre lang ihre Schuldigkeit tun werden. Der Preis ist Mk. 3.25 fürs Stück, doch tritt von 100 Stück an ein Preisnachlass ein. Der Zuckerwarenindustrie würden diese Schüsseln als Glasurschüsseln dienen können. Wir stellen Probestücke zur Verfügung und legen der heutigen Nummer eine Bestellkarte auf Probestücke bei; wo sie nicht gefallen, da kann man sie uns nach Besichtigung wieder zurück schicken.

Java-Kakao. Am 20. Juli sollen in Amsterdam 507 Ballen Java-Kakao in öffentlicher Auktion verkauft werden. Die verkaufenden Makler sind die Firmen W. van den Berg, H. A. van Overzee, S. W. Hoekstra. Die Taxen stehen zwischen 21 und 47 Cts.

Man schreibt uns: »In der Konditorzeitung, Trier, fand ich heute in der Ausgabe vom 1. Juni unter »Miscellen und technische Notizen« beigefügte »Antwort auf Frage 91« betr. Wasserzusatz zu Schokolade.

Kennen Sie vielleicht die Quellen, aus denen der Herr Otto Hartwig reine Kakao-

Digitized by Google

masse zu 1.60 p. Ko. und Staubzucker zu 35 Pfg. p. Ko. bezieht?

Es dürfte gewiss auch Ihre übrigen Abonnenten interessieren, Ihr fachmännisches Urteil über derartige, wie von dem Herrn Otto Hartwig, in einer Fachzeitung aufgestellte Behauptungen, zu hören.«

Der Text der zitierten Sätze lautet so:

»Wasserzusatz zu Schokolade.

Antwort auf Frage 91. Ich füge meiner Schokolade bei der Fabrikation auch Wasser zu, und kann nach Fertigstellung der Masse diese gut weiche Schokolade in jeder Form sofort einformen, ob Metall-, Gips-, Glas- oder Blechformen. Diese Schokolade geht nach richtiger auf 14 Grad Réaumur temperierter Einformung sehr gut und leicht aus den Formen, die Ware hat guten Bruch und Glanz, bleibt Jahre lang hart und blank. Auch wende ich bei Kuvertüren dieses Verfahren an und erspare ein Drittel der Kakaobutter. Arbeite bereits sechs Jahre nach diesem Verfahren, und stellen sich meine Massen, den Kakao zu 160 Pfg. und den Staubzucker zu 35 Pfg. pro Kgr. gerechnet, auf 72 Pfg. pro Kgr. Bemerke noch, dass hier nur Kakao und Zucker berechnet ist, und dass oben benannte Massen richtig behandelt werden müssen. Zu näherem gern bereit Otto Hartwig, Berlin, Reinickendorferstrasse 35 II.«

Wir brauchen dazu wohl kaum noch Glossen zu machen. Aber Herr Hartwig scheint garnicht zu wissen, dass es gegen das Nahrungsmittelgesetz verstösst, wenn er das Fabrikat Schokolade und Kuvertüre mit Wasserzusätzen beschwert. Und schon sechs Jahre arbeitete er nach dem Verfahren? Und der scharf wachende »Verband« hat noch garnichts davon gemerkt? —

Herr Albin Reichel in Leipzig zeigt in Zeitungen an:

Ferner empfehle als höchst beachtenswert:
1 Pfund Haushalt-Kakao
ganz vorzüglicher Qualität, garantiert rein,
und 1 Pfund gem. weiss. Zucker
zusammen für 120 Pfg.,

wodurch die Preiswürdigkeit dieser beiden Artikel ganz besonders hervorgehoben wird.

Auf die Dividende der liefernden Kakaofabrik möchten wir nicht angewiesen sein.

Herr Julius Steinmetz, Inhaber der Firma Carl F. Müller, Schokoladen-Haus in Frankfurt a. M., teilt uns mit, dass er am 15. Juni d. J. die seit 25 Jahren bestehende Kaffeespezialfirma Witwe Hassan mit allen Aktiven übernommen habe. Zentrale und Bureau beider Firmen sind in vergrössertem Massstabe nach Sachsenhausen, Morgensternstrasse 35, verlegt worden; beide Firmen werden unverändert weitergezeichnet. Die Kaffeegrossbrennerei bleibt Gartenstrasse 107 auf eigenem Anwesen. Alle Sendungen sind nach Frankfurt-Sachsenhausen (Main) zu richten. Bankkonto Emanuel Müller, Fernsprecher jetzt 657.

Dominikanische Republik. Erhöhung von Ausfuhrzöllen. Durch Verordnung der provisorischen Regierung sind vom 20. April d. Js. ab u. a. die Ausfuhrzölle erhöht worden für:

	Pesos für 1 Zentner
Kakao auf	1.50
Wachs »	2.50

Vorkommnisse in der Zuckerfabrik Ketzin beschäftigten kürzlich die Strafkammer in Potsdam gegen den Fabrikbesitzer und Kaufmann Theodor Drost aus Charlottenburg, der sich wegen fahrlässigen Meineides zu verantworten hatte. Von der vor einigen Jahren begründeten Aktien-Zuckerfabrik versprach man sich im ganzen Havellande grossen Erfolg, namentlich als die Kleinbahn von Nauen nach Ketzin fertig wurde, welche die Rüben zur Zuckerfabrikation heranschaffte und deshalb den Namen »Rübenbahn« erhielt. Viele Ziegelei- und Grundbesitzer des Havellandes beteiligten sich mit grossen Summen als Aktionäre an der Fabrik, und zu ihnen gehörte auch der Angeklagte, welcher zum Vorsitzenden des Aufsichtsrates gewählt wurde. Er verstand es bald, seinen dominierenden Einfluss bei der Zuckerfabrik geltend zu machen, doch stellte es sich heraus, dass diese nicht recht prosperieren wollte, sodass allerlei Zahlungsschwierigkeiten entstanden. Um darüber hinwegzuhelfen, stellten die Mitglieder des Aufsichtsrates am 12. Dezember 1901 Wechsel in Höhe von 545 000 Mk. und am 9. Oktober 1901 eine Bürgschaft von 300 000 Mk. aus, welche beim Kreditverein in Brandenburg a. H. in Zahlung gegeben wurden. Zu diesen Wechseln gehörte auch ein Wechsel über 200 000 Mk., welchen der Gutsbesitzer Schossel-Zachow ausstellte, während ihn die Fabrik akzeptierte und die übrigen Aufsichtsratmitglieder girierten, der dazu bestimmt war, Papiere anzukaufen, die in Potsdam beim Hauptsteueramt für die Zuckerfabrik zur Erlangung des Steuerkredites hinterlegt werden sollten. Bezüglich dieses Wechsels verabredeten in Anwesenheit des Angeklagten die Aufsichtsratmitglieder, dass sie für die Summe gleichmässig haften wollten, so zwar, dass sie, kopfweise berechnet, die Verpflichtung übernahmen, die Summe aus eigenen Mitteln zu decken. Diese Abmachung wurde protokollarisch festgelegt. Als dann später die Zuckerfabrik in Zahlungsschwierigkeiten geriet, verweigerte der Angeklagte die Zahlung und bestritt, eine derartige Verpflichtung eingegangen zu sein. Es kam zum Prozess, und hierbei beschwor Drost, dass für die Wechselsumme von 545 000 Mk. und für die Bürgschaft von 300 000 Mk. die Aufsichtsratmitglieder als Einzelschuldner hafteten, da keine Verabredung getroffen sei, dass sie als Gesamtschuldner zu gleichen Teilen die Wechselsummen tilgen wollten. Der Angeklagte bestritt, dass er damit fahrlässig etwas Falsches beschworen habe. Bevor er den Eid leistete, habe er sich 20 Minuten lang mit seinem Rechtsanwalt besprochen, ob er ihn in der komplizierten Formulierung leisten könne, was dieser bejaht habe. Die Zeugen bekundeten, dass alle Aufsichtsratmitglieder die Verpflichtung zur gleichmässigen Haftung eingegangen wären, wenn sie sich auch an eine Protokollierung derselben nicht mehr erinnern konnten. Der Staatsanwalt beantragte gegen den

Digitized by Google

Angeklagten vier Monate Gefängnis. Der Gerichtshof war aber der Ansicht, dass Drost des wissentlichen Meineides verdächtig sei, erklärte sich für unzuständig und verwies die Sache vor das Schwurgericht.

(»D. Tgbl.«)

Die schweizerische Schokoladen-Industrie im Jahre 1903. Nach einem Bericht der Züricher Handelskammer entwickelte sich das Inlandgeschäft der schweizerischen Schokoladen-Industrie im verflossenen Jahr bei der etwas besseren wirtschaftlichen Lage in normaler Weise. Es sind wiederum neue Fabriken entstanden.

Die Einfuhr von Kakaobohnen und -Schalen betrug 1903 58 565 dz (Wert: 11 349 000 Franken) gegen 57 070 dz (11 270 000 Franken) im Jahre 1902.

Der Kakaomarkt war, obwohl er für die gangbareren Sorten ziemlichen Schwankungen unterworfen war, im allgemeinen normal. Der wachsende Konsum veranlasst eine Vermehrung der Anpflanzungen. Da letztere aber noch nicht so reichliche Ergebnisse liefern, um den Bedarf zu decken, wird schon lange vor der Fälligkeit der Ernten daraufhin spekuliert; die Preise bilden sich nicht mehr auf gesunder Basis, sondern werden vielfach zum Schaden der Konsumenten durch tendenziöse, die Beurteilung der Marktlage verwirrende Berichte beeinflusst[1]).

An Kakaofabrikaten (Kakaopulver, Schokoladeteig und Schokolade) importierte die Schweiz im verflossenen Jahre 977 dz im Werte von 390 000 Franken gegen 832 dz im Werte von 346 000 Franken im Jahre 1902. Es macht demnach diese Einfuhr trotz der Leistungsfähigkeit der inländischen Industrie beständig kleine Fortschritte.

Die schweizerische Ausfuhr an Kakaofabrikaten erreichte 1903 eine Menge von 63 849 dz (Wert: 24 732 000 Fr.), während 1902 nur 51 028 dz (Wert: 19 537 000 Fr.) zur Ausfuhr gelangten. Die Hauptabnehmer für diese Waren waren, wie gewöhnlich, Grossbritannien, Deutschland, Frankreich, Italien und die Vereinigten Staaten. Auf Grossbritannien allein entfiel beinahe die Hälfte des Gesamtexportes.

(Schweizerisches Handelsamtsblatt.)

Saccharinfabrik vorm. Fahlberg, List & Co. in Westerhüsen-Magdeburg. Die bekannte Saccharinfabrik, welche das Privilegium der Alleinfabrikation von Süssstoff im Deutschen Reiche erhalten hat, erzielte einschl. der Reichs-Entschädigung von 225 000 Mark zusammen 741 000 Mark Einnahmen (im Vorj. 2 002 230 Mark). Davon gehen ab für den Betrieb 330 030 Mk. und 192 410 Mk. Abschreibungen, sodass ein Reingewinn von 218 560 Mk. (i. V. 286 520 Mk.) verbleibt. Hiervon werden der Rücklage 10 930 Mk. und der Rest mit 207 630 Mk. einer Spezialreserve überwiesen. In dem Bericht heisst es: »Das Geschäftsjahr hat den Erwartungen nicht entsprochen, sodass wir die Verteilung einer Dividende nicht in Vorschlag bringen können. Unsere Erwartungen bei Uebernahme der Weiterfabrikation vom 1. April 1903 ab haben sich nicht erfüllt; denn infolge einer besonders strengen Handhabung der Ausführungsbestimmungen zum Süssstoffgesetze seitens der Steuerbehörden sowie der überaus beschränkenden Verkauf- und Versandbestimmungen für das In- und Ausland ist der Verkauf an alle Saccharinbedürftigen so stark beeinträchtigt und der Absatz so erschwert worden, dass wir die Fabrikation von Saccharin wegen Ansammlung zu grosser Vorräte schon im Monat September 1903 wieder einstellen mussten. Die uns von der Regierung zustehende Gesamtentschädigung genügte nicht im entferntesten, um den grossen Verlust zu decken, den wir infolge des Süssstoffgesetzes durch die Vernichtung der bisher blühenden Saccharinindustrie erlitten haben.«

1) Wer sich nicht beeinflussen lassen will durch verwirrende Berichte, der muss den Gordianberichten folgen; die sind weder tendenziös noch verwirrend, sondern so objektiv wie menschenmöglich. (R. d. G.)

Bienenzucht in Deutsch-Ostafrika. Im September 1903 sind dem Kaiserlichen Gouvernement für Deutsch-Ostafrika drei vollständige Ausrüstungen mit je sechs Bienenwohnungen, welche von der Firma C. Schnell, Buchsweiler, bezogen wurden, überwiesen. Durch die Aufstellung solcher Musterbienenanstalten in den hauptsächlich in Betracht kommenden Bezirken sollen die Eingeborenen zur Bienenzucht angeregt werden und besonders auch lernen, dass man bei rationeller Methode es nicht nötig hat, die Bienenvölker zur Gewinnung von Honig und Wachs zu töten, wie es bisher vielfach von den Leuten geschieht.

Die russische Konservenindustrie. Die Fabrikation von Blechbüchsenkonserven ist in Russland nur noch wenig entwickelt. Den ersten Platz in der russischen Konservenindustrie, bei der es sich vielfach um kleine Betriebe handelt, die ihr Absatzgebiet im nächsten Umkreise finden, nimmt die Herstellung von Fischkonserven ein, mit der sich etwa 40 Fabriken beschäftigen. Der Wert der Produktion wurde im Jahre 1900 auf 750 000 Rubel geschätzt, wobei ein Engrospreis von 45—90 Kopeken für das Kilo brutto zugrunde gelegt war. Fabriken bestehen in St. Petersburg, Reval, Archangel, Riga, Mitau, Odessa, Otschakow, Balaklawa, Kertsch, Rostow a. D., Kisljahn, Astrachan.

An Gemüse sind hauptsächlich Erbsen- und Bohnenkonserven zu nennen, die in grosser Menge in und um Poretschje bei Rostow im Gouvernement Jaroslaw hergestellt werden. Fabriken von Gemüsekonserven finden sich ferner im Moskauer und Tulaer Gouvernement.

Von immer wachsender Bedeutung ist die Herstellung von Tomatenkonserven. Die bedeutendsten Fabriken befinden sich in Simferopol und gehören der Moskauer Gesellschaft Einem, die jährlich etwa 40 000 Pud zu Purée verarbeitet, ferner der gleichfalls in Moskau domizilierten Gesellschaft Abrikossow und den Firmen Konstantinow und Korkunow. Daneben werden Tomatenkonserven in Odessa und in kleinerem Massstabe auch in Kiew und Poltawa hergestellt.

Obstkonserven werden hauptsächlich in der Krim fabriziert. Hauptproduzenten sind die bereits genannten Firmen Einem, Abrikossow, Konstantinow und Korkunow. Für Aprikosen und Pfirsiche kommt auch die Umgegend von Temir Chan Schura in Betracht. (Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in St. Petersburg.)

Die Kakaoernte und die Lage des Kakaomarktes in Kamerun. Der Kakao, für dessen Anbau in Kamerun die Pflanzungen im Bezirke von Viktoria allein in Frage kommen, hat durchweg gut angesetzt, und die diesjährige Ernte verspricht daher eine gute zu werden. Der Preis, den der Kakao auf dem europäischen Markte zur Zeit ergibt, schwankt zwischen 100 und 140 Pfennig für das Kilogramm.

Ein Kakaomarkt besteht in Kamerun nur insofern, als die Eingeborenen ihre Kakaoernte zum grössten Teile an die Gesellschaften und Firmen der Kolonie verkaufen. Der dafür gezahlte Preis schwankt zwischen 80 und 90 Pfennig für das Kilogramm[1]).

(Nach einer Mitteilung des Kaiserl. Gouverneurs von Kamerun.)

1) Die Bezahlung geschieht aber wohl selten in barem Gelde; meist wird wohl durch Austausch anderer Waren bezahlt. R. d. G.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Prüfungstermin	Anzeigefrist
Tilsit	Bonbonfabrikant Joh. Zimmermann, i. F.: J. A. Zimmermann	13. 6.	Kaufmann Julius Schlagowsky	28. 7.	18. 7.
Hechingen	Hofkonditor Wilhelm Metzger Nachlass	21. 6.	Kaufmann Friedrich Kramer	26. 7.	10. 7.
Stettin	Bäckermeister Wilhelm Klein	23. 6.	Kaufmann Ernst Gatow	12. 8.	31. 7.
Schwarzenberg	Bäckermstr. Adolf Unger in Lauter	23. 6.	Rechtsanw. Dr. Ficker in Schwarzenberg	18. 7.	15. 7.
Reichenbach, Vogtl.	Johann Wilhelm Köster, Bäckermeister	13. 6.	Lokalrichter Klotz	16. 7.	28. 6.

Handelsregister.

Eingetragen wurde:

Hamburg: 17. 6. 04. A. L. Mohr, Aktiengesellschaft. Die in der Generalversammlung der Aktionäre vom 28. Mai 1904 beschlossene Erhöhung des Grundkapitals ist durch Zeichnung von 605 Vorzugsaktien zum Kurse von 100 Prozent zur Ausführung gelangt.

Berlin: 19. 6. 04. Bei Nr. 6409 (Firma: André Mauxionsche Schokoladen und Konfitüren. Alwine Nitschke, Berlin): Inhaber jetzt: Ferdinand Herrmann, Apotheker, Berlin. Der früheren Inhaberin Alwine Nitschke, jetzt verehelichten Herrmann, ist Prokura erteilt worden.

Patente.

1. Anmeldungen:

2 c. D. 13 684. Verfahren zur Herstellung von Brot o. dgl. Jules Ducreux, Joinville le Pont, Seine; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen, A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 7. 30. 5. 03.

2. Erteilungen:

53 l. 153 721. Schütteltisch für die Zuckerwaren- und Schokoladenfabrikation. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaische Str. 19. 12. 9. 02.

2 b. 153 566. Reinigungsvorrichtung für Knet- und Mischmaschinen, bei welcher die Knetflügel bei ihrer Drehung zwischen an einem eingehängten Rahmen befestigten Bürsten hindurchstreifen. August Plepp, Rostock i. M., Patriotischer Weg 92. 20. 6. 01.

3. Aenderungen in der Person des Inhabers:

53. 96 318. Verfahren zur Herstellung von Malzkakao.

53. 99 766. Verfahren zur Herstellung von Getreidekakao und Fleischpeptonkakao; Zus. z. Pat. 96 318.

Kaisers Kaffeegeschäft, G. m. b. H., Viersen.

Gebrauchsmuster.

1. Eintragungen:

2 b. 226 526. Teigschneider, gekennzeichnet durch mehrere im Gestell schwingend angeordnete, in geschlitzter Platte geführte Messer. August Fritzsche, Thalheim i. Erzgeb. 15. 2. 04. F. 10 846.

2 b. 227 033. Fahrbarer und kippbarer Knettrog, der mittels eines durch den Lagerarm und in Löcher eines Segmentes zu steckenden Bolzens in jeder Lage festgestellt werden kann. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 16. 5. 04. B. 24 973.

2 b. 227 034. Kneter für Teigknetmaschinen, der an seinem unteren wirksamen Ende nach Art eines Schiffsschraubenflügels geschweift ist. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 16. 5. 04. B. 24 974.

2 b. 227 049. Teichausstech- und Prägeapparat für Biskuit, Kakes u. dgl. mit in einer als Ausstechform dienenden Hülse federnd verschiebbar geführter Präge- und Teigausstossplatte. Ernst Krompecher, Felka, Oberungarn; Vertr.: Otto Sack, Pat.-Anw., Leipzig. 19. 5. 04. K. 21 843.

2. Aenderungen in der Person des Inhabers:

42. 116 675. Aus Schokolade, Marzipan, Zuckermasse oder anderen geeigneten Substanzen hergestellte Vogeleier, Tiere usw.

53. 116 339. Konfekthalter usw.

53 f. 172 683. Hohlform in Gestalt eines halben Eis usw.

81. 131 558. Kiste usw.

Hierfür ist nunmehr eingetragene Inhaberin: »Sarotti« Chokoladen- & Cacao-Industrie Akt.-Ges., Berlin.

Der Kaffeeverbrauch in den Vereinigten Staaten von Amerika. Der Verbrauch an Rohkaffee beziffert sich in den Vereinigten Staaten von Amerika auf fast 1 000 000 000 Pfund im Jahr. Die Nettoeinfuhr betrug in den letzten zehn Jahren:

Jahr	Einfuhrmenge	Durchschnittl. Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung
	Pfund	Pfund
1893	531 395 220	8,31
1894	547 068 994	8,30
1895	643 234 766	9,33
1896	572 671 840	8,11
1897	724 559 536	10,12
1898	851 691 084	11,68
1899	801 756 868	10,79
1900	748 800 771	9,81
1901	809 036 029	10,60
1902	1 056 541 637	13,37
1903	867 385 063	10,79

Die besonders starke Einfuhr im Jahre 1902 wirkte auf die Einfuhr des Jahres 1903 insofern ein, als aus diesem Jahre noch grössere Vorräte zurückgeblieben waren. Der durchschnittliche Verbrauch ist deshalb zweckmässig aus den Mengen von drei Jahren zu ermitteln; es ergibt sich hierbei für die Jahre 1901—1903 ein jährlicher Durchschnittsverbrauch von 910 987 576 Pfund Rohkaffee. Beim Rösten des Kaffees entsteht ein Schwund von 12 bis 16 Prozent, durchschnittlich also von 14 Prozent; der jährliche Durchschnittsverbrauch an geröstetem Kaffee berechnet sich hiernach für die Jahre 1901 bis 1903 auf 783 449 316 Pfund. (Crop Reporter.)

Im Anschluss an unseren Bericht in Nr. 218 bringen wir heute noch einiges von der **Westafrikanischen Handelsgesellschaft »Bibundi«, Hamburg:**

Der Bestand der Pflanzungen beträgt heute 372 620 Kakaobäume, die eine Gesamtfläche von 679,5 ha einnehmen. Der Kakaobestand hat sich einschliesslich der Nachpflanzungen um nahezu 100 000 Bäume gegen das Vorjahr vermehrt. Mit der Anpflanzung von Kola- und Kautschukbäumen ist begonnen. Auf den vier Pflanzungen der Gesellschaft stehen ferner 400 000 Bananenstauden, deren Erträgnisse zur Arbeiterernährung dienen sollen. Von dieser

Digitized by Google

erheblichen Anzahl Pflanzen wurden aber im Berichtsjahre nur 6000 Bund = 18 000 Rationen geerntet, da viele Tausende von den umwohnenden Schwarzen gestohlen wurden. Gegen künftige derartige Entwendungen rechnet die Gesellschaft auf den Schutz der Regierung. Nachdem bisher immer von anderer Seite der Schutz der Regierung gegen die Ausbeutung der armen Schwarzen durch die grossen Gesellschaften angerufen wurde, zeigt dies einmal die Kehrseite der Medaille.

Die letztjährige Kakaoernte betrug insgesamt 3930 Sack à 50 Kilo, für die infolge des niedrigen Marktpreises im Durchschnitt nur 51 Pfg. für das Pfund erzielt wurden. Die Guardiola-Trockenmaschine hat sich bei den vermehrten Zufuhren nicht bewährt, dagegen arbeitete die neue in Isongo aufgestellte Trockendarre zur Zufriedenheit. Eine gleiche Darre, an der noch verschiedene Verbesserungen angebracht werden sollen, wird demnächst auf der Pflanzung Mokundange aufgestellt.

Deutsche Samoa-Gesellschaft, Berlin.

Es liegt der Bericht für das Geschäftsjahr 1903 vor, der, soweit aus dem Bericht ersichtlich, wegen des aussergewöhnlich gut verlaufenden Handelsgeschäftes nicht ungünstig abschliesst. Der Umsatz des Warengeschäftes betrug etwa 200 000 Mk., wovon nach dem Bericht, nach Deckung sämtlicher Handlungsunkosten in Apia und Vornahme der statutarischen Abschreibungen noch etwa 40 000 Mk. Gewinn verbleiben, die dazu ausreichen, das Defizit des vorigen Jahres von etwa 15 000 Mk. auszugleichen und sämtliche Gehälter, Mieten, Unkosten usw. in Berlin zu decken; der Rest von 7500 Mk. wird auf neue Rechnung vorgetragen. Der Geschäftsbericht weist darauf hin, dass auf eine regelmässige Wiederkehr eines derartig guten Geschäftes nicht immer zu rechnen ist; immerhin dürften die Einnahmen des Handelsgeschäftes zur Deckung der Unkosten nicht unerheblich beitragen.

Die von der Gesellschaft eingeführten chinesischen Arbeiter sind nicht so billig zu stehen gekommen, wie die Gesellschaft berechnet hatte; immerhin sollen sie billiger sein, als die eingeborenen Samoaner, und ihr Preis nicht den Satz erreichen, den die Gesellschaft als Durchschnittslohn für ihre Arbeiter angenommen hatte. Von dem ersten Transport von 289 Leuten hat die Gesellschaft selbst 70 übernommen, den Rest an die Regierung und andere Unternehmer abgetreten. Die Bezahlung der Chinesen an die Gesellschaft seitens der übrigen Abnehmer hat sich vereinbarungsgemäss abgewickelt.

Die Pflanzungen sollen sich infolge günstiger Witterungsverhältnisse gut fortentwickelt haben. 470 Acres Urwald sind heruntergeschlagen, 348 Acres davon bisher mit Kakao bepflanzt. Wie gross der Bestand an Kakaobäumen ist, wird leider nicht angegeben. Ausserdem wurden verschiedene Gebäude aufgeführt und drei Weiden für Pferde und Rindvieh angelegt.

Die Passiven setzen sich zusammen aus Kapitalkonto 620 100 Mk., diverse Kreditoren 5705 Mk., Reserve für den Rücktransport für Chinesen 42 331 Mk., Gewinn- und Verlust-Konto 7502 Mk., insgesamt 675 638 Mk. Diesen stehen als Aktiven gegenüber Anteilkonto 57 727 Mk., Bankguthaben und Kasse 52 027 Mk., Effektenkonto 63 522 Mk., Inventar 641 Mk., Debitoren 8000 Mk., Niederlassung Samoa 493 721 Mk.

Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft.

Nach wie vor geht die Entwickelung dieser Pflanzung ihren normalen Gang. Die Nachrichten über den Kakao lauten recht befriedigend. Die letztjährige Ernte war zwar naturgemäss noch recht klein und dürfte kaum 200 Sack erreichen (gegen eine Erstlingsernte von 43 Sack im vorigen Jahre), doch stehen die etwa 500 ha Kakao grösstenteils vorzüglich und lassen eine weitere gute Entwickelung voraussehen; die diesjährige Ernte dürfte schon eine bedeutend grössere werden. Neuer Boden ist zum Auspflanzen von Kakao vorbereitet, in Ausführung des Beschlusses des Aufsichtsrates, die Pflanzung bis auf 800 ha, entsprechend 500 000 Kakaobäumen, zu bringen. Der Kakao fermentiert jetzt auf der Pflanzung vier bis fünf Tage, und man erzielt durch diese lange Gärung ein weit besseres Produkt als früher.

Die Rindenwanze ist jetzt fast völlig verschwunden, jedoch ist es wohl anzunehmen, dass sie, wie früher, wieder in der Regenzeit stärker auftreten wird. Im letzten Jahre zeigte sie sich Ende Juli wieder und trat in den drei- bis vierjährigen Beständen im September so stark auf, dass 500 bis 600 Bäume stark zurückgeschnitten werden mussten. Nachdem sie im folgenden Monat zwar auf der ganzen Pflanzung, aber in geringerem Masse aufgetreten war, nahm sie im November wieder derart zu, dass sie energisch mit Antileporin sowie mit Seife und Soda bekämpft werden musste. Seitdem wird Kalkmilch und Schweinfurter Grün mit grossem Erfolg angewendet, und schon im Januar zeigte der Schädling eine bedeutende Abnahme.

Als Schattenbäume werden Erythrina umbrosa, Erythrina lithosperma, Albizzia stipulata und Albizzia lebbek gepflanzt, und zwar in Abständen von $13^1/_2 \times 13^1/_2$ m im Dreiecksverband; auch hat man Versuche gemacht, die Kickxia zwischen Albizzia und Erythrina in gleichen Dreiecksverbänden von 18×18 m als Zwischenkultur zwischen Kakao zu pflanzen. Auch mit Ingaarten, Pithecolobium saman und Tetrapleura tetraptera werden Versuche angestellt.

Von den vom Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee im September vorigen Jahres hinausgesandten 400 Criollo-Kakaopflanzen sind 300 gut angekommen. Man kann auf die Entwickelung dieser hochwertigen Kakaosorte in Kamerun gespannt sein; vorläufig wachsen sie zwar gut, aber langsam.

Der Entwurf einer neuen Mass- und Gewichtsordnung ist vom Reichsamt des Innern den Bundesregierungen zur Prüfung unterbreitet worden. Der Entwurf, welcher am 27. Mai im »Reichsanzeiger« mit einer ausführlichen Begründung veröffentlicht wurde, unterscheidet sich von dem geltenden Recht wesentlich dadurch, dass er das System der periodischen Nachaichung im Wege der Reichsgesetzgebung zur Durchführung bringt. Nach der herrschenden Gesetzgebung haben die Gewerbetreibenden durch Vorlegung ihrer Massgeräte bei den Aichämtern selbst für deren Richtigkeit und Vorschriftsmässigkeit zu sorgen. Diese Praxis hat sich nicht bewährt, es hat sich vielmehr ergeben, dass jährlich etwa jeder vierte, in manchen preussischen Provinzen sogar jeder dritte Gewerbetreibende, bei einer Revision unter Einziehung der beanstandeten Massgeräte bestraft werden musste. Da ausserdem Gewerbetreibende, an deren Wohnsitz sich kein Aichamt befindet, nur schwer in der Lage sind, ohne wirtschaftlichen Schaden zu erleiden, ihre Masse nachprüfen zu lassen, stellt der Entwurf den Grundsatz der staatlichen Nachaichung innerhalb bestimmter, im Verhältnis zur Grösse und Art der Masse verschiedener Fristen auf.

Die Frist, innerhalb deren die Nachaichung vorzunehmen und zu wiederholen ist, soll betragen bei den Flüssigkeitsmassen und Messwerkzeugen für Flüssigkeiten, den Gewichten und Wagen für eine grösste zulässige Last bis ausschliesslich 3000 Kilo ein Jahr, den Längenmassen, Hohlmassen, Messwerkzeugen für trockene Gegenstände und den Fässern

Digitized by Google

für Bier zwei Jahre, den Wagen für eine grössere zulässige Last von 3000 Kilo und darüber, den festfundamentierten Wagen und den Fässern für Wein und Obstwein drei Jahre. Das neue System hat den Vorzug, dass die Richtigkeit der Masse besser gewährleistet wird und die zahlreichen Bestrafungen wegfallen.

Als Folge der Nachaichung sieht der Entwurf die Verstaatlichung der bisher kommunalen Aichämter vor. Da die Kosten des Aichwesens durch die Neuregelung erheblich verteuert werden, soll die Gebührentaxe nicht mehr, wie seither, von der Normal-Aichungskommission, sondern vom Bundesrat festgesetzt werden. Von den weiteren Aenderungen des Entwurfs ist die wichtigste die Ausdehnung des Geltungsgebiets der nach Massgabe dieses Gesetzes geaichten Messgeräte auf das ganze Reich. Dieser Grundsatz ist von Wichtigkeit im Verkehr Bayern gegenüber. Bayern hat gegenwärtig eine besondere Normal-Aichungskommission, deren Aichzeichen den Reichsaichzeichen nicht gleichgestellt sind. Dies hat zu Misständen geführt, die sich besonders auf dem Gebiet des Weinhandels geltend machten. Bayern übernimmt nun nach dem Entwurf die Verpflichtung, sein Aichwesen mit der Organisation der Kaiserlichen Normal-Aichungskommission in Einklang zu bringen, behält sich aber die technische Leitung des Aichdienstes vor. Da die Gewichtseinheit auf dem Kilo beruht und das Wort Zentner auf der Pfundeinheit basiert, so hat der Entwurf für 100 Kilo statt des Wortes »Doppelzentner« wahlweise »Neuzentner« geschaffen.

Smichow (Böhmen). Die K. k. priv. Schokolade- und Kanditenfabrik der Firma Johann Kluge & Co., hier, mit Zweigniederlassung in Prag, wird nach Ableben des Gesellschafters Johann Kluge von Karl Kluge allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Dresden. Die Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn A.-G. verzeichnet für das abgelaufene Geschäftsjahr einen Reingewinn von 83 992 Mk., wovon 60 000 Mk. zur Verteilung einer Dividende von 4 Prozent verwandt werden. Im neuen Geschäftsjahr ist die Gesellschaft laut »Köln. Ztg.« so stark beschäftigt, dass bereits zu einer Vergrösserung der Schokoladen-Abteilung geschritten werden musste. Die mässige Dividende wird damit begründet, dass man zunächst die Stärkung der Betriebsmittel ins Auge gefasst habe. (K.)

Berlin. Die Firma Nährmittel-Industrie G. m. b. H., hier, hat sich aufgelöst. Liquidator ist der Handelskammersekretär a. D. Gustav Kaminski in Köln. Die Gläubiger werden aufgefordert, sich bei demselben zu melden. (K.)

Erfurt. Paul Schachtschabel hat die Konditorei von Herrn Sarholz übernommen. (K.)

Mainz. Frau Elise Diehl eröffnete Löhrstr. 40 eine Spezial-Niederlage von »Fuesers Kaffee« mit Spezial-Geschäft in Tee, Kakao und Schokoladen. (K.)

Basel. Die Milch-Schokoladen-Fabrik F. L. Cailler, hier, wurde auf der Ausstellung in Glasgow mit der goldenen Medaille nebst Ehrendiplom ausgezeichnet. (K.)

Gera. Heinrich Wollenberger eröffnete Kleine Kirchgasse 4 eine Konditorei und Café. (K.)

Meiningen. Die Firma Minna Schönzart, Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Bernburg. Die Firma »Norddeutsches Schokoladenhaus Ewald Berlin«, hier, hat in Magdeburg-Sudenburg unter der gleichen Firma eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Hamburg. Die Backpulverfabrik der Firma Niehaus & Co, hier, Heitmannstrasse 30, wird nach Auflösung der offenen Handels-Gesellschaft von dem Kaufmann Gustav Adolph Ramm unter der unveränderten Firma fortgeführt. (K.)

Oberhermersdorf i. Sa. Das Zuckerwaren-, Schokolade- und Kakao-Geschäft von Richard Wirth, hier, ist auf den Kaufmann Karl Adolf Richard Wirth übergegangen, der es unter der seitherigen Firma weiterführt. (K.)

Schönau A.-G., Leipzig. Die Firma Carl Glorius, Zuckerwarenfabrik, hier, ist durch Eintritt eines Kommanditisten in eine Kommandit-Gesellschaft umgewandelt worden. Die Firma bleibt unverändert. (K.)

Frankfurt a. M. Die Firma Weppler & Co., Frankfurter Zuckerwarenfabrik, Kommanditgesellschaft, wurde handelsgerichtlich eingetragen (K.)

Wie man in **England** in der **Konserven-Industrie** Vergehen beurteilt, zeigen die beiden folgenden Fälle:

Salizylsäure in Marmelade. Am 27. Januar dieses Jahres war im Liverpool Stipendiary Court ein Liverpooler Engros-Händler angeklagt, Marmelade, welche 4,7 Prozent Salizylsäure enthalten haben soll, verkauft zu haben. Mr. Shearer aus Liverpool gibt zu, dass es ganz unnötig sei, der Marmelade Salizylsäure hinzuzufügen, aber es würde von sehr vielen Fabrikanten getan, obgleich unter Aerzten jetzt stark diskutiert würde, ob dieser Zusatz der Gesundheit schädlich wäre. Mr. Roger, der Verteidiger, meinte, die Fabrikanten übernähmen jede Verantwortung, doch rechneten sie keineswegs soviel Salizylsäure in Marmelade. Die Fabrikation ist vor ca. 12 Monaten vor sich gegangen und es sei möglich, dass ein Angestellter aus Versehen das doppelte Quantum dieser Säure genommen habe. Der Richter meinte, dass er keinen Grund sähe, warum überhaupt derartige Säuren, besonders aber Salizylsäure, zu Marmelade getan würden. Er meinte, dass hierdurch doch nichts gewonnen würde, sondern das Publikum müsste dadurch nur glauben, die hinzugefügte Säure habe Einfluss auf die Bakterien und wäre für einige menschliche Organe schädlich. Der Angeklagte wurde zu 100 Mk. und in die Kosten verurteilt.

Untauglicher Jam. Am 8 Januar stand ein Jam- und Zuckerwarenfabrikant, Anthony Verdier, Horse Fair 12, Birmingham, vor Gericht. Er war angeklagt, 24 Flaschen eingemachte Früchte und einige Kisten Fruchtgelees, welche für Nahrungszwecke untauglich waren, in seinem Geschäft gehabt zu haben. Zwei Beamte gingen in das Geschäft des Angeklagten und fanden im Hofe drei Kisten mit Stachelbeer- und Apfelgelee, wovon jede mit »Nicht für Gebrauch. A. V.« markiert war. Sie fanden ferner in einem Gange drei unmarkierte Fässer Stachelbeergelee, welches an der Oberfläche einen schimmeligen Ueberzug zeigte, und schliesslich eine Kiste Apfelgelee, welche wie das Apfel- und Stachelbeergelee im Hofe mit »Nicht für Gebrauch. A. V.« bezeichnet waren Ferner fanden die beiden Beamten noch 24 Flaschen mit gegorenen Früchten vor. Der Beklagte sagt, dass er die beanstandeten Jams mit frischen Früchten aufgekocht habe. Der Beamte des Gesundheitsamtes sagt, dass nach seiner Meinung die Ware nach Genuss Magenbeschwerden und Krankheit verursachen resp. fördern würde. Der Verteidiger meint, dass das Gelee in den gezeichneten Fässern

Digitized by Google

nicht für den Verkauf bestimmt gewesen wäre, da es dementsprechend gezeichnet gewesen sei; die unmarkierten Fässer wären dagegen nicht geöffnet gewesen, so dass der Beklagte nicht habe wissen können, ob der Inhalt verdorben sei oder nicht. Der Gerichtshof war anderer Ansicht und verurteilte Verdier zu 400 Mk. oder einen Monat Gefängnis und in die Kosten.

Patent

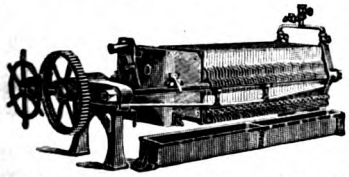
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Musteretuis
Musterkoffer
Mustertaschen
mit Gläser-Einrichtungen für Zuckerwaren
empfiehlt
Richard Fritzsche, Hof i. Bayern.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter H. G. 496 an den Verlag des Gordian.

Herr, in der **Kanditen- und Chocoladenbranche** im Einkauf und Verkauf gut bewandert, behufs Gründung mehrerer Detail-Geschäfte in eine Hauptstadt gesucht. Nähere Angaben über Barmittel usw. unter Chiffre **D. O. 7043** an **Rudolf Mosse, Dresden,** erbeten.

Neuen feinen Bienen-
Honig
garantiert naturrein
billigst.
Fracht- und zollfrei Ankunftsbahnhof.
Speziell für Grosskonsumenten.
D. D. Haberer, Zürich (Schweiz).

Die Inhaber des **D. R. P. No. 123 935** Baker, betreffend **Walzenmühle mit die Walzen ohne Berührung umgebender, zur Rückförderung des Gutes dienender Trommel** wünscht zwecks Ausnutzung der Erfindung mit Interessenten in Verbindung zu treten. Anfragen vermitteln C. Fehlert, G. Loubier, F. Harmsen & A. Büttner, Patentanwälte, Berlin N.W. 7.

Neuheiten in Packungen
aus Holzspan und Karton
für Schokoladen-Zigarren,
Kanditen und andere
Zuckerwaren.

Für die Kanditenabteilung einer grossen Schokoladenfabrik wird ein **tüchtiger Meister gesucht.**
Anträge unter »**Tüchtig**« an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Digitized by Google

Kraft-Back-Malz „Marke Bär"

das wichtigste Hilfsmittel der Neuzeit im Bäckerei-Betriebe.

Um dessen Einführung in sämtlichen Bäckereien zu ermöglichen, haben wir uns entschlossen, dasselbe vom heutigen Tage ab zum Preise von

60 Pfg. pro Kilo franko jeder Bahnstation

bei Bezug von minimal 50 Kilo in einer Packung abzugeben. Kleine Quantitäten entsprechend teurer. Gefl. Aufträge finden prompte Erledigung.

Bäckerei-Ausstellung Bonn 1904.

Von allen ausgestellten Backhilfsmitteln in fester oder flüssiger Form wurde **allein** unserem

Kraft-Back-Malz „Marke Bär"

die **Höchste Auszeichnung**

die Goldene Medaille erster Klasse zuerkannt.

Gesellschaft für Brauerei, Spiritus- u. Presshefen-Fabrikation

vorm. G. Sinner, Grünwinkel (Baden).

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S CACAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Cacaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Im Verlage des Gordian in Hamburg ist am 1. Mai 1904 erschienen:

Wortzeichen-Register

über 1200 patentamtlich geschützte Wortzeichen der Nahrungsmittelindustrie.

Dieses Register ist gegen Einsendung von 2 Mark zu beziehen.

Gereinigte Benzoë u. Benzoëlack

liefert billigst **Alfred Schmidt, Altona (Elbe)**
Chemisch-pharmazeut. Fabrik.
Bemusterte Offerte zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für CHOCOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 470 Kältemaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 222.** Hamburg, 20. Juli 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

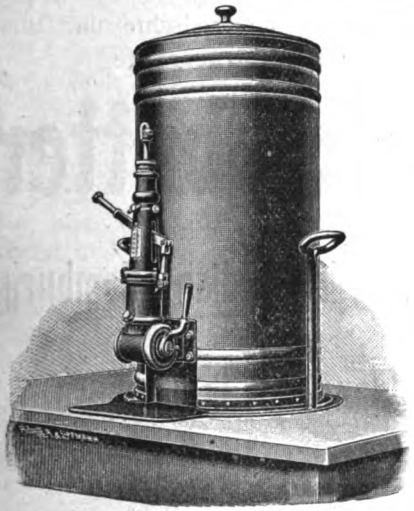
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wnrden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade. zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*

Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 222:

Der Kakaomarkt in Guayaquil im Februar und März 1904. — Die Verteidigung der Marke Elefant. — Togo-Kakao. — Handelskammerberichte. — Kakaomarkt. — Kakaobutter.— Allerlei. — Anzeigen.

Der Kakaomarkt in Guayaquil im Februar und März 1904.

Die Ankünfte von Arribakakao blieben in der ersten Hälfte des Februar gut und die Preise waren recht zufriedenstellend. Es wurden an den Markt gebracht: 1 916 330 span. lbs. gegen 1 644 748 lbs. im Jahre 1903, und es wurden für dieses Produkt bis zu 24 Sucres bezahlt. Die Ankünfte von Naranjal und Balao hatten ebenfalls gegen das Vorjahr eine Zunahme zu verzeichnen, indem 165 781 lbs. gegen 148 292 lbs. im Jahre 1903 hereinkamen. Der Preis für dieses Produkt stand auf ca. 21 Sucres, Von Machala wurde infolge des direkten Exportes von jenem Platz über Puerto Bolivar noch weniger als im Vorjahre angebracht, indem in der ersten Hälfte des Februar nur 65 388 lbs. gegen 69 542 lbs. im Jahre 1903 an den Markt kamen. Bezahlt wurde diese Qualität mit ca. 20,50 Sucres pro span. Zentner von 46 Kilo.

In der zweiten Hälfte des Februar waren die Ankünfte verhältnismässig gering; dennoch zeigte sich zuerst recht wenig Kauflust. Erst gegen Ende des Monats war trotz der grossen Zurückhaltung der europäischen Käufer, welche die hohen Preise nicht zahlen wollten, Kauflust zu steigenden Preisen vorhanden, welche einesteils durch die kleinen Ankünfte, andernteils durch die ungünstigen Nachrichten über die Ernte begründet war.

Von Arriba-Kakao wurden nur 1 814 101 span. lbs. gegen 2 024 778 lbs. im Jahre 1903 an den Markt gebracht.

Auch die Ankünfte von Balao und Naranjal und Machala haben in der gleichen Periode gegen das Vorjahr bedeutend abgenommen, indem hereinkamen:

Balao / Naranjal } 93 314 lbs. gegen 234 038 lbs.
Machala . 33 468 » » 41 938 »

Für Balao und Naranjal wurden ca. 20 Sucres und für Balao ca. 19,50 Sucres bezahlt.

Der Monat März gestaltete sich für die Kakaoproduzenten wieder recht günstig. Die erste Hälfte brachte an Arriba-Kakao: 2 549 423 lbs. gegen 1 939 300 lbs. im Jahre 1903. Dabei waren die Preise fest, indem für diese Qualität schon 24,50 Sucres für den span. Zentner bezahlt wurden.

Von Balao- und Naranjal-Kakao wurden wieder weniger als in der gleichen Periode des Vorjahres hereingebracht, nämlich:

86 163 lbs. gegen 169 300 lbs. im Jahre 1903, und es wurden für dieses Produkt ca. 21 Sucres bezahlt; dagegen waren die Ankünfte von Machala-Kakao grösser als im Vorjahre, indem hiervon 73 090 lbs. gegen 40 500 lbs. an den Markt gebracht wurden. Der Preis für dieses Produkt war ca. 20,50 Sucres pro span. Zentner.

In den ersten Tagen der zweiten Hälfte des Monats hatte es den Anschein, als ob in Europa und den Vereinigten Staaten für Kakao etwas mehr Interesse vorhanden wäre, und man bezahlte daher in jenen Tagen für Arriba-Kakao 25 bis 25,50 Sucres für den span. Zentner. In den letzten Tagen des Monats änderte sich das Bild allerdings wieder, nachdem die Spekulanten Guayaquils sahen, dass man dort nicht geneigt sei, die von ihnen geforderten Preise anzulegen, und der Preis ging daher für Arriba auf 24 bis 24,50 Sucres hinunter. Die Ankünfte waren gut. Es kamen von Arriba-Kakao an den Markt: 3 939 347 lbs. gegen 3 082 400 lbs. in der gleichen Periode des Vorjahres.

Balao und Naranjal lieferten: 171 428 lbs. gegen 140 900 lbs. im Jahre 1903. Der Preis für diese Qualität war unverändert ca. 21 Sucres.

Von Machala kamen nur 37 321 lbs. gegen 74 300 lbs. an den Markt und es wurden hierfür ca. 20,50 Sucres pro span. Zentner bezahlt.

Das Gesamtresultat der Ernte stellte sich am 31. März auf 14 385 254 lbs. gegen 12 587 787 lbs. in der gleichen Periode des Vorjahres.

Für die Sommer-Ernte sollen die Aussichten nicht sehr gut sein, da es von Mitte Februar bis Ende März wenig oder garnicht geregnet hat, dagegen dürfte man vom September ab wieder mehr Kakao zu erwarten haben. (Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil.)

Anmerkung des Gordian: Im letzten Satze hat der Kaiserl. Konsul falsch prophezeit, denn die Sommerernte hat bis jetzt im höchsten Masse ihre Schuldigkeit getan. Kommt dann, wie er in Aussicht stellt, mit dem September noch eine grosse Nachernte, dann werden wir wohl später, wie wir schon in Nr. 220 sagten, Arriba bei 65 sh gut und gerne kaufen können.

Die Verteidigung der Marke Elefant.

Das Warenzeichengesetz vom Jahre 1894 feiert am 1. Oktober 1904 sein zehnjähriges

Digitized by Google

Jubiläum. Es dürfte auch für weitere Kreise von Interesse sein, zu erfahren, wie die Verteidigung einer bestimmten Marke unter den Wirkungen des neuen Gesetzes sich gestaltet hat. Unter der Herrschaft des alten Markenschutzgesetzes vom Jahre 1874 waren der Firma Carl Mampe zu Berlin zwei Elefanten-Bilder (Abbildung 1 und 2) in das amtsgerichtliche Markenregister eingetragen worden. Bei Inkrafttreten des neuen Gesetzes erfolgte die Uebertragung der Marke in die

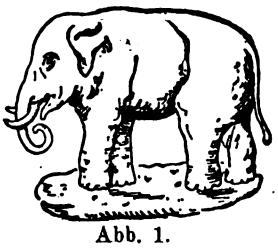


Abb. 1.

Abb. 2.

Zeichenrolle des Kaiserlichen Patentamtes. Bilder von Tieren galten immer als wertvolle Schutzmarken, weil sie am besten geeignet erscheinen, sich in das Gedächtnis der Konsumenten — auch der ungebildeten und unkultivierten — einzuprägen. Im Exporthandel sind Tiermarken besonders hoch geschätzt, weil die Waren meistens nur nach Marken gehandelt werden. Dem Bildzeichen Elefant gab die Firma Carl Mampe dadurch noch einen erhöhten Schutz, indem sie auch die Eintragung des Wortzeichens Elefant für sich erwirkte. In den nun zu Ende gehenden zehn Jahren sind die Bild- und Wortzeichen Elefant gegen zahlreiche Neuanmeldungen ähnlicher Marken zu verteidigen gewesen. Auch Löschungsanregungen von verschiedenen Seiten blieben ihnen nicht erspart, doch alle Angriffe gegen die Marke waren vergebens. Die Anregung zur Löschung des Elefantenzeichens wurde damit begründet, dass der Elefant ein Freizeichen für Gastwirtschaften, in welchen Spirituosen verkauft werden, sei. Es bedarf wohl keines Beweises, führte der Löschungsanreger aus, dass nicht nur in Berlin, sondern in ganz Deutschland »Gasthäuser zum Elefanten« seit langer Zeit bestehen. Der Elefant dient ebenso wie eine Reihe anderer Tiere, wie z. B. der Löwe, der Schwan, der Adler, der Ochse usw. als Wahrzeichen für die Lokale, und die Anwendung dieser Wahrzeichen dürfe durch die Eintragung in die Zeichenrolle nicht beschränkt werden. Tatsächlich konnte der Löschungsanreger eine grosse Anzahl Restaurants, Hotels, Apotheken angeben, die das Wort Elefant in ihrem Schilde führen. Das Patentamt wies die Löschungsanregung mit der Begründung zurück, dass die Verwendung eines Elefantenbildes oder des Wortes Elefant in Gastwirtschaften für die Freizeichenbildung unerheblich sei, denn diese Betriebe dienen nicht dem Handel mit Spirituosen, sondern der Beherbergung der Reisenden. Regelmässig würden zwar von dem Wirt seinen Gästen auch Getränke, insbesondere Spirituosen, verabfolgt. Es sei jedoch kein Anhalt dafür vorhanden, dass der Wirt das Sinnbild seines Geschäftshauses dazu verwenden wolle oder verwende, um den Zusammenhang dieser Ware mit seinem Geschäftsbetriebe zu kennzeichnen. Das gleiche gelte im allgemeinen auch von den Restaurateuren. Die Apotheken dienen in erster Linie nicht dem Handel mit Spirituosen, sondern der Anfertigung und dem Vertriebe von Heilmitteln.

Während dieses Löschungsverfahren schwebte, sah sich die Firma Carl Mampe veranlasst, zur Wahrung ihrer Rechte gegen einen Berliner Destillateur gerichtlich vorzugehen, der an seinen drei Geschäftslokalen (Destillations-Ausschank) Elefanten in plastischer Form angebracht hatte. Der Klageantrag lautete auf Entfernung der drei Elefanten. Es entspann sich ein heisser Kampf um die Elefanten, der alle drei Instanzen beschäftigte, zuletzt das Reichsgericht, dessen Entscheidung vom 26. Januar 1897 in den amtlichen Publikationen Platz fand und vielfach in Kommentaren erwähnt wird. Der Beklagte machte besonders geltend, dass die Elefanten keine Warenzeichen, sondern Hauszeichen seien, die mit Zustimmung der betreffenden Hauswirte angebracht wurden. Im Verlauf des Prozesses übertrug der Beklagte sogar das Eigentum der Elefanten an die betreffenden Hauswirte, um dadurch eine Entfernung der Elefanten zu vereiteln. Er behauptete ferner, dass er nicht nur Destillateur, sondern auch Gastwirt und Zigarrenhändler sei, und dass für beide Betriebe der Elefant Freizeichen sei. Das Reichsgericht wies alle Einwendungen zurück. Es verurteilte den beklagten Destillateur zur Ent-

Digitized by Google

fernung der Elefanten. Das Reichsgericht stimmte der Begründung der Vorinstanz bei und erkannte an, dass der Schutz der eingetragenen Warenzeichen dem Eingetragenen nicht nur für die Bezeichnung der Ware nebst deren Umhüllung und Verpackung verliehen wird, sondern nach Wortlaut, Grund und Zweck des Gesetzes auch für Vorrichtungen und Veranstaltungen aller Art, welche, wie die im Gesetz speziell hervorgehobenen »Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen« durch die Anbringung des Warenzeichens geeignet sind, den täuschenden Schein zu erwecken, dass derjenige, der das Zeichen angebracht hat, befugt ist, das Zeichen als Warenzeichen für seine Waren zu gebrauchen. Dass dies auch auf Laden- und Geschäftsschilder zutrifft, sei nicht zu leugnen, bei der Beratung des Gesetzes ausdrücklich betont und habe seinen Ausdruck im Gesetz selbst in den Worten »und dergleichen« des § 12 des Gesetzes gefunden. Auch der Einwand, dass der Beklagte nicht mehr Eigentümer der Figuren an den Häusern sei, könne die Entscheidung nicht beeinflussen. Das Eigentum der Figuren sei für den Rechtsstreit bedeutungslos, da die Eigentumsübertragung offenbar arglistig erfolgt sei.

Für die Beliebtheit von Tiermarken bezw. der Marke Elefant spricht die Häufigkeit der Anmeldungen von Zeichen, in denen das Elefantenmotiv in irgend einer Form vorkommt und die das Patentamt veranlassen, die Inhaberin der Elefantenmarke zum Widerspruch gegen die Neuanmeldung aufzufordern. Es vergeht kaum ein Monat, in welchem nicht die Neuanmeldung einer Marke mit Elefantenmotiv zu verzeichnen wäre. Aufgabe der betreffenden Markeninhaberin ist es nun, ihre Marke gegen jede Marke, die auch nur die geringste Möglichkeit zur Verwechslung geben könnte, zu verteidigen. Von den zahlreichen Kollisionsmarken, die in den zehn Jahren vergeblich zur Anmeldung beim Kaiserlichen Patentamt gelangt sind, bringen wir nur eine kleine Auslese, um darzutun, wie weitgehend doch der Schutz einer einmal eingetragenen Marke gegenüber allen neu angemeldeten Marken unter der Herrschaft des neuen Gesetzes zum Ausdruck kommt. Das Warenzeichen (Abbildung 3) stellt einen Elefanten mit Tonne dar, dessen Eintragung versagt wurde.

Die Anbringung eines Fasses auf der Etikette eines Getränkes, das fassweise aufbewahrt und gehandelt wird, führte das Patentamt aus, sei vielfach üblich und als ein unterscheidendes Merkmal nicht aufzufassen. In der Darstellung des Elefanten

Abb. 3.

stimme aber das angemeldete Zeichen mit dem eingetragenen Zeichen überein, da es nicht auf die besondere Stellung des Elefanten ankommen kann. Die Unterschiede in den einzelnen Darstellungen des Elefanten würden in der Erinnerung des Publikums schwerlich haften bleiben und seien daher nicht geeignet, eine Irrung der Konsumenten zu verhindern.

Abb. 4.

Das unter Abbildung 4 wiedergegebene Zeichen, die Darstellung eines Mammuttieres, wurde in die Zeichenrolle des Kaiserlichen Patentamtes nicht eingetragen mit der Begründung, dass Mammut und Elefant nahe verwandte Tierarten und einander so sehr ähnlich seien, dass zu deren Unterscheidung eine bei dem Durchschnittskäufer nicht vorauszusetzende zoologische Kenntnis erforderlich wäre.

Die Darstellung eines Elefantenkopfes, auf dem ein bezopfter Chinese mit Schirm sitzt und Tee trinkt (Abbildung 5), wurde gleichfalls nicht eingetragen. Das Patentamt erachtete das Zeichen für verwechselungsfähig mit dem unter Abbildung 2 dargestellten

Digitized by Google

Abb. 5.

Elefantenbild. Beide Zeichen zeigen einen Mann, der auf dem Kopfe eines Elefanten sitzt und dem dieser auf dem hochgehobenen Rüssel ein Getränk darreicht. Die Darstellung eines Elefantenkopfes, welcher im Rüssel eine Flasche trägt, und dem Gläser entgegengehalten werden (Abbildung 6), wurde zurück-

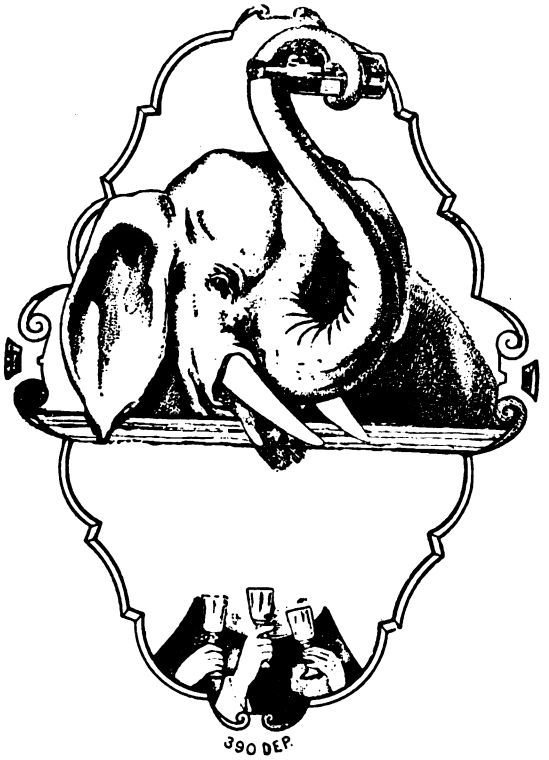


Abb. 6.

gewiesen. Begründet wurde die Zurückweisung damit, dass derselbe Vorgang auch in dem unter Abbildung 2 dargestellten Zeichen dargestellt wird. Dem Umstande, dass in dem angemeldeten Zeichen im wesentlichen nur der Kopf des Elefanten sichtbar ist und dass sich ihm nicht eine, sondern drei Hände entgegenstrecken, könne eine die Verwechselungsgefahr beseitigende Bedeutung nicht beigemessen werden. Die von der Anmelderin hervorgehobene Tatsache, dass sie das Zeichen bereits im Jahre 1888 bei dem Amtsgerichte als Geschmacksmuster hinterlegt habe, sei zeichenrechtlich ohne Bedeutung.

Da für den Inhaber eines Bildzeichens auch die Darstellung einer Mehrheit des betreffenden Bildes geschützt ist, z. B. eine Gruppe von Elefanten, Löwen, Hunden, so versagte das Patentamt auch die Eintragung des von der Anmelderin »Kämpfende Elefanten« benannten Bildzeichens (Abbildung 7).

Abb. 7.

Begründet wurde die Versagung damit, dass das angemeldete Zeichen ausschliesslich aus der Darstellung zweier anscheinend mit einander kämpfender Elefanten bestehe. Da das Elefantenzeichen für die hier in Betracht kommenden Waren sehr selten ist und von der Mehrzahl der Käufer die mit diesem Zeichen zu versehenden Waren voraussichtlich lediglich als Elefantenzeichen benannt werden, wenn es auch nicht ausgeschlossen ist, dass aufmerksame Beobachter sich das Zeichen als »Kämpfende Elefanten« merken, so besteht für die erstere Gruppe von Personen eine Gefahr der Verwechselung mit dem Gegenzeichen. Bemerkenswert ist, dass vorstehende Entscheidung erst von der Beschwerde-Abteilung des Patentamtes getroffen worden ist. Die Warenzeichen-Abteilung hatte im Gegensatz zu vorstehender Begründung angeführt, das angemeldete Zeichen, welches zwei mit einander kämpfende Ele-

Digitized by Google

fanten darstellt, wäre figürlich und begrifflich so eigenartig, dass es bei der Häufigkeit der Elefantenzeichen in allen Zeichenklassen nur mit solchen Bildzeichen verwechselbar erscheine, die entweder selbst einen Elefantenkampf darstellen oder für einen solchen gehalten werden können, oder die rein bildlich betrachtet in wesentlichen Bestandteilen dem angemeldeten Zeichen ähnlich sind. Genau das Gegenteil von der Begründung der Beschwerdeabteilung!

Noch mehr war das Patentamt von seiner bisherigen Praxis abgewichen, als die Beschwerdeabteilung in Uebereinstimmung mit der Warenzeichenabteilung die Eintragung eines geflügelten Elefanten (Abbildung 8) gegen den Widerspruch der Firma Carl Mampe anordnete. Die Warenzeichen-Abteilung begründete diese Anordnung damit, dass der Elefant durch die Hinzufügung grosser Flügel etwas Auffallendes und Phantasievolles erhalten habe, so dass er sich von allen üblichen Elefantendarstellungen absondert und nicht mit diesen verwechselbar erscheint. Hingewiesen wurde noch darauf, dass in dem gleichen Sinne wiederholt entschieden worden sei, ein Pegasus- und ein Pferdebild, oder das Bild eines Schiffes mit ausgebreiteten Flügeln und gewöhnliche Darstellungen von Schiffen ohne Flügel seien nicht für verwechselbar erachtet worden. Die Firma Carl Mampe war nunmehr gezwungen, gegen den Beschluss des Patentamtes eine gerichtliche Klage auf Löschung des Zeichens einzuleiten, die zum Erfolge führte. Das Landgericht zu Hamburg verurteilte den Inhaber des Warenzeichens »Geflügelter Elefant«, das Zeichen wieder löschen zu lassen und die Kosten des Rechtsstreites zu tragen. Das Gericht hat die Verwechselungsfähigkeit des Zeichens des Beklagten mit dem klägerischen Bildzeichen festgestellt. Beide Zeichen bestehen aus einem nach der linken Seite gewandten Elefanten. Trotz der Flügel kann kein Zweifel darüber bestehen, dass in allen Fällen der Elefant, wenn nicht den ausschliesslichen, so doch den wesentlichen Inhalt des Bildzeichens ausmacht. Fraglich ist lediglich, ob der emporgehobene Rüssel und die Flügel am beklagten Elefanten etwas so besonderes, das heisst etwas den Gesamteindruck des Bildes so Veränderndes sind, dass die Gefahr einer Verwechslung ausgeschlossen ist. Das Gericht hat diese Frage verneint. Die Beklagte hat nicht bestreiten können, dass die klägerischen mit dem Elefantenzeichen versehenen Waren als solche bekannt sind, und dass der Verkehr mit der Elefantenmarke der Gegnerin rechnet. Ein selbstständiger Begriff für geflügelte Elefanten, wie er etwa für geflügelte Pferde besteht, existiere nicht. Der Konsument erblicke vor allem den Elefanten, er denke nicht darüber nach, ob der ihm von früher bekannte Elefant der klägerischen Waren Flügel hatte, und kaufe zunächst ohne Schwierigkeit die beklagtische Ware. Andererseits fordere der Konsument, und vor allem der ohne genauere Instruktion von ihm ausgesandte Dienstbote, die mit dem Elefanten bezeichnete Ware als Elefantenlikör, Elefantenschnaps usw. und erhebe keinen Protest, wenn ihm der Händler die mit dem geflügelten Elefanten bezeichnete Ware aushändigt. Zu erwägen war ferner, dass für die Beklagte nicht die geringste Verpflichtung besteht, das Bildzeichen in der Grösse, wie angemeldet, zu verwenden. Je kleiner aber das Bild auf Waren zur Verwendung gelangt, desto schwerer werden die unterscheidenden Kennzeichen für das Publikum erkennbar werden.

Abb. 8.

Die Eintragung des Warenzeichens (Abbildung 9), durch das zwei gegeneinander

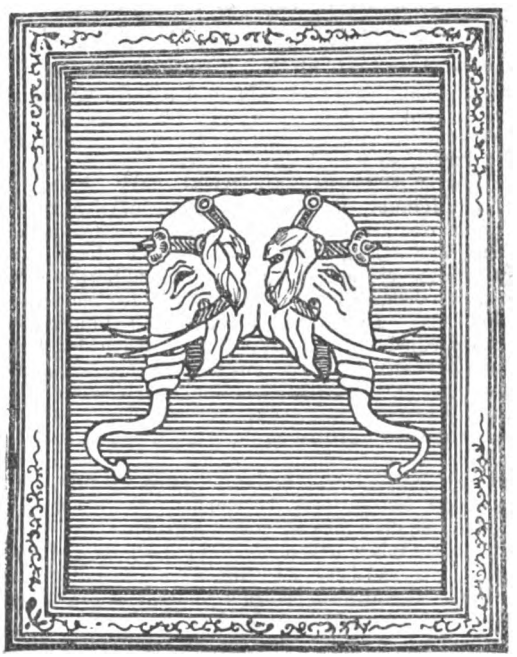


Abb. 9.

gerichtete Elefantenköpfe, die zu einem Gesamtbild vereinigt sind, dargestellt werden, wurde versagt, und zwar wegen des Wort-

Digitized by Google

zeichens »Elefant«. Das Patentamt nahm an, dass der Verkehr das Zeichen vielfach kurzweg nur »Marke Elefant« nenne, wodurch Verwechslungen zu befürchten seien.

Togo-Kakao.

In der Mai-Nummer des »Tropenpflanzer« finden wir folgende Gutachten bekannter Fachleute über Togo-Kakao von der Agupflanzung:

»Kakao von der Agupflanzung, Togo.

Von der Deutschen Togo-Gesellschaft erhielten wir zur Untersuchung zwei Proben Kakao von der der Gesellschaft gehörenden Agupflanzung. Die erstere enthielt die Bohnen von 125 Kakaofrüchten, welche sehr gut fermentiert hatten. Die Bohnen wurden getrocknet ohne vorheriges Waschen. Die zweite Probe enthielt die Bohnen von 75 Früchten, die nicht so gut fermentiert hatten. Der Kakao wurde von den Spezialhäusern in folgender Weise begutachtet.

Sarotti, Chocoladen- und Cacao-Industrie-Aktien-Gesellschaft, Berlin. Die Fermentation ist bei Nr. 1 wesentlich besser wie bei Nr. 2, wodurch der Kakao voller und reifer schmeckt. Demnach können wir, wenn Fermentation so weiter durchgeführt wird, wie bei Nr. 1, demselben ein gutes Feld versprechen. Togo 1 ist ein Mittelding zwischen gutem Kamerun, Trinidad, Guayaquil, sich ziemlich viel dem letzteren nähernd, vorläufig nach heutigen Preisen mit etwa 55/56—58 Mk. zu bewerten, und es ist leicht möglich, dass, wenn die Frucht noch im weiteren Wachstum gewinnt, sie bei guter Pflege einen gutem Mittel-Guayaquil ähnlichen Preis erreichen kann, wenn nicht noch mehr, was natürlich sehr viel von der sorgsamen Pflege sowohl bei den Bäumen wie den Bohnen abhängt.

Theodor Hildebrand & Sohn, Berlin. Wir haben gefunden, dass beide Sorten dem Kamerun-Kakao in der Qualität ähnlich sind. Die Probe Nr. 1 ist etwas besser als die Nr. 2, weil der Geschmack der erstgenannten Probe infolge der Fermentation ein besserer und milderer geworden ist. Beide Proben, in Wasser und Milch gekocht, ergaben ziemlich dieselbe Farbe, so dass kein Unterschied wahrzunehmen war. Nr. 2 schmeckt aber etwas stark bitter, was unserer Meinung nach auf die Fermentation zurückzuführen ist. In der Bohne sind die beiden Kakaosorten sehr schön, aber es stellt sich doch gleich heraus, dass sie mit den westindischen Sorten nichts gemein haben, sondern dem afrikanischen Kakao ähnlich sind. Der Kamerunkakao fällt immer noch sehr verschieden aus. Wir haben schon Kamerunkakao gehabt, den wir mit den heute erhaltenen Proben gleich bewerten konnten, aber auch schon Sorten, die etwas minderwertiger waren.

Gebrüder Stollwerck, Cöln a. Rh. Die Qualität des Kakaos ist für die Fabrikation noch nicht geeignet. Der Anpflanzer, welcher die Sorte Nr. 1 »gut fermentiert« bezeichnet, hat nicht recht. Dieselbe ist zwar etwas besser behandelt wie Nr. 2, aber beide Proben haben noch einen wilden, bitteren Geschmack, welcher sie für die Fabrikation unbrauchbar macht, sie würden höchstens in einem kleinen Verhältnis von 5 Prozent zu billigsten Schokoladensorten mit verwendbar sein. Sorgfältige Kultur und Behandlung der geernteten Bohnen, besonders aber eine möglichst gut und sicher geleitete Fermentation werden jedoch voraussichtlich auch diese Bohnen zu einem annehmbaren Produkt gestalten, und wir wollen hoffen, dass dieses nach einiger Erfahrung geschieht.

Deutsches Kolonialhaus Bruno Antelmann, G. m. b. H., Berlin. Der uns übersandte Kakao aus Togo kommt dem Kamerunkakao gleich. Allerdings ist der mit Nr. 1 bezeichneten Sorte der Vorzug zu geben, weil sie tatsächlich besser fermentiert ist. Die zweite Sorte hat unter einer minderwertigen Fermentation gelitten, denn die präparierten Bohnen schmecken bitterer. Nach dem Gesagten kann man die Meinung äussern, dass der Togokakao dem Kamerunkakao an Qualität nicht nachstehen wird und jedenfalls gute Preise dafür erzielt werden, auch bei grösseren Ernten, sobald man die Fermentation besser zu gestalten imstande ist. Es wäre schade, wenn bei dem Produkt dieser Kolonie derselbe Fehler gemacht würde wie in Kamerun, dass gerade wegen der Fermentation das an und für sich gleiche Produkt so verschiedenartig auf den Markt kommt.

Kolonialhaus Karl Eisengräber, Halle a. S. Die uns gütigst zur Prüfung übersandten Agukakaos haben wir erhalten. Beide Sorten Kakao sind im Geschmack den feinen Thomés ähnlich. Der von Ihnen als »gut fermentiert«, ungewaschen bezeichnete Nr. 1 übertrifft den besser aussehenden gewaschenen Nr. 2 im Geschmack. Der Agukakao dürfte augenblicklich mit 55 bis 58 Mk. per 50 kg ab Hamburg zu bewerten sein.

Aus den vorstehenden Gutachten ersehen wir, dass die Ansichten der Sachverständigen weit auseinandergehen. Während Sarotti und Karl Eisengräber die Proben günstig beurteilen, fällt das Gutachten von Th. Hildebrand & Sohn und besonders von Gebr. Stollwerck nicht so gut aus. Es ist demnach erforderlich, weitere Proben der Untersuchung zu unterziehen und namentlich auf die gleichmässige und vollständige Fermentation bedacht zu sein.«

* * *

Im Anschluss hieran wollen wir gleich aus einem Jahresbericht des Herrn Professor Warburg über die wirtschaftliche Entwickelung unserer Schutzgebiete im Jahre 1903 einiges mitteilen:

»Weit schnellere Fortschritte als die Kaffeekultur Ostafrikas macht bekanntlich die Kakaokultur Kameruns. Das Vorzugsgebiet in der Umgegend des Kamerunberges wird andauernd weiter mit Kakao bepflanzt, und wenn im Berichtsjahre keine neuen Kakaopflanzungen auf Kronland gegründet worden sind, so ist es nur die Konsequenz einer neueren Auslegung bezüglich der auf dem Verordnungswege vom Jahre 1896 geregelten Anbauverpflichtung, welche die Käufer von Kronland übernehmen müssen. Während früher, falls der Käufer nicht in der Lage war, jährlich die von der Regierung ausbedungene Zahl von Hektaren unter Kultur zu bringen, nach dem Wortlaut der Verordnung die Konventionalstrafe als einmalig angesehen wurde, soll jetzt die Strafe für dasselbe Land jährlich fällig sein, was bei andauernder Unfähigkeit des Käufers, das Land urbar zu machen, natürlich zum Ruin des Käufers führen muss. Eine solche drakonische Bestimmung muss selbst bei der Annahme, dass sie nicht zur Ausführung kommt, ernste Reflektanten von vornherein abschrecken, da niemand mit der Möglichkeit rechnen mag, trotz bezahlten Kaufpreises später dauernd von der Gnade der Regierung abhängig zu sein. Eine am 15. März 1903 im Deutschen Kolonialblatt veröffentlichte, ebensowenig annehmbare Verordnung über die Enteignung von Grundeigentum in den Schutzgebieten Afrikas und der Südsee wurde erfreulicherweise durch die am 15. November erschienenen Ausführungsbestimmungen in den wesentlichen Punkten auf ein annehmbares Mass zurückgeführt. Wir meinen, auch

Digitized by Google

die oben erwähnte Konventionalstrafen-Bestimmung liesse sich unschwer soweit abändern, dass die Bildung neuer Gesellschaften nicht ausgeschlossen wird.

Die Zahl der in dem Bezirke vorhandenen Kakaobäume wird zwar auf drei Millionen angegeben, doch möchten wir bezweifeln, dass viel mehr Bäume als zwei Millionen wirklich vorhanden sind. Die Steigerung der Produktion ersieht man klar an einer Zusammenstellung des Kakaoexports der drei letzten Jahre. Es wurden exportiert aus Kamerun:

1900	261 000 kg	im	Werte von	333 980 Mk.
1901	528 383 »	»	»	565 002 »
1902	648 272 »	»	»	692 693 »

Die nächsten Jahre werden einen sehr bedeutenden Aufschwung bringen, und der Kakaoexport dürfte wohl mit der Zeit demjenigen der Oelpalmprodukte aus Kamerun den Vorrang streitig machen.

Die Rindenwanze vernichtet zwar hier und da ganze Bestände Kakaobäume, doch scheint sie nicht so verheerend aufzutreten, wie man ursprünglich fürchtete, besonders, wenn man ihr andauernd Aufmerksamkeit schenkt. Neuerdings tritt eine Fleckenkrankheit an der Frucht in bedrohlichem Masse auf, bis 60 Prozent der Früchte waren zeitweilig auf einer Pflanzung von ihr befallen. Ein vom Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee in diesem Jahre hinauszusendender Pflanzenpathologe wird sich speziell auch mit dieser Krankheit befassen, der Botanische Garten in Victoria arbeitet inzwischen auch an dieser Frage.

Man kann natürlich nicht in die Zukunft sehen, und nichts ist undankbarer als prophezeien. Mit aller Reserve wollen wir aber doch mitteilen, dass die jetzt schon existierenden Plantagen nach unseren Berechnungen, falls nichts Unvorhergesehenes hinzutritt, innerhalb einer Reihe von Jahren imstande sein werden, mindestens 10 Prozent des Weltkonsums an Kakao zu decken.

Der Kakaobau als Eingeborenenkultur macht in Kamerun bisher nur geringe Fortschritte, ganz im Gegensatz zur englischen Goldküste, wo 1892 für 90 Mk., 1901 schon für 856 740 Mk. und 1902 gar für 1 898 880 Mk. Kakao exportiert wurde, und zwar alles von den Eingeborenen kultiviert. Auch in das westliche Togogebiet scheint diese Kakaomanie der Eingeborenen jetzt überzugreifen, und es ist nicht unmöglich, dass hier eine schwere, wenn auch wohl nicht andauernde Konkurrenz gegenüber den Kakao-Grosspflanzungen im Entstehen begriffen ist.

Das Kakaofieber in Samoa ist durch die fachmännische Beurteilung seitens des von dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee dorthin entsandten Geheimrats **Wohltmann** etwas eingedämmt worden. Die vorzügliche Qualität des dort gebauten Kakaos im Gegensatz zu der bisher in Westafrika vorherrschenden gewöhnlichen Sorte wird vermutlich in Samoa die weit grösseren Aufwendungen für Bodenpreis, Löhne, Frachten usw. auszugleichen imstande sein. Auch die Sigi-Gesellschaft in Deutsch-Ostafrika sowie die Togo-Gesellschaft im Togohinterland haben sich auf die Kakaokultur geworfen, doch beide vorerst nur in kleinerem Massstabe; die Sigi-Gesellschaft hat etwa 50 ha bepflanzt, die Togo-Gesellschaft noch weniger; übrigens bepflanzt auch die Neu-Guinea-Compagnie grössere Strecken ihres alten Tabaklandes mit Kakao.

Dass auch bei Pflanzung geringerer Sorten grössere Kakaogesellschaften rentieren können, zeigen einige Unternehmungen in Principe und S. Thomé. Die Companhia da Ilha do Principe hat 1902 bei einem Bestand von 3½ Millionen Kakaobäumen und 1,2 Millionen Kaffeebäumen und einer Produktion von 10 000 dz Kakao und Kaffee eine Dividende von 14 Prozent verteilt, die Sociedade de Agricultura Colonial bei 1½ Millionen Kakao- und 30000 Kaffeebäumen und einer Produktion von 700 000 Kilo Kakao und Kaffee 6 Prozent Dividende gegeben.

Handelskammerberichte.

(Fortsetzung.)

Es berichtet weiter die Handelskammer zu **Frankfurt am Main:**

Tee.

Der Geschäftsgang des Jahres 1903 liess entschieden für diese Branche zu wünschen übrig, und das Geschäft wurde durch den gerade für Tee herrschenden, heftigen Konkurrenzkampf sehr erschwert. Es tritt hinzu, dass der Konsum sich kaum gehoben haben dürfte, da er, mit Rücksicht auf die Vermehrung der Bevölkerung in den letzten Jahren, eher rückgängig gewesen ist. Dabei gilt Tee für den aussen Stehenden immer noch als guter Artikel, den viele aus dem Grunde aufgreifen, weil sie sich goldene Berge davon versprechen. Tatsächlich liegen aber die Verhältnisse so, dass der Nutzen durch das stete gegenseitige Ueberbieten zwischen den einzelnen Teehäusern durch Zugeständnisse erhöhter Zeitungsreklame, durch aufsteigende Zuteilung von stets neuem Reklamematerial für Schaufenster, resp. zum Verteilen an die Kundschaft, ganz überaus gering geworden ist, zumal sich immer mehr auch der Konsum der wohlhabendsten Kreise den ganz billigen Sorten zuwendet und als Entschuldigung für den hierdurch verloren gehenden Genuss, den eine Tasse wirklich guten Tees in hohem Masse bietet, sich damit tröstet, doch wenig von Tee zu verstehen. Die Preise für die zumeist in Betracht kommenden billigen Sorten waren im Gegensatz zu den relativ hierfür im Jahre 1902 bezahlten normalen Preisen ganz bedenklich in die Höhe gegangen, und zwar trifft dies nicht nur für Chinatee, sondern auch in hohem Masse für indischen Tee einschliesslich Javasorten zu. Die auf den Märkten der Produktionsländer zu zahlenden hohen Preise liessen sich bei dem Uebergang in den Konsum kaum oder oft überhaupt nicht erreichen, sodass in überaus zahlreichen Fällen mit direktem Verluste gearbeitet werden musste, da infolge des im Verhältnis doch recht geringen Konsums des Artikels Tee die Konkurrenz viel zu gross ist und jeder daher, um einen Kunden für sich zu gewinnen, gerne bereit ist, jegliche Zugeständnisse zu machen.

Die Marktlage liegt fernerhin sehr fest, und wird diese Stimmung durch eine günstige Statistik gerechtfertigt, trotzdem wird auch das Jahr 1904 kaum ein erfreulicheres werden.

Auch in 1903 hat sich wieder gezeigt, wie überaus schwer die kleineren und mittleren Spezereiwaren- und Delikatessengeschäfte um ihre Existenz zu kämpfen haben, und man glaubt, dass jeder, der mit diesen Kreisen zu tun hat, sich erneut davon überzeugt haben wird, dass Verluste bei denselben in immer grösserem Masse vorkommen.

Unleugbar dürfte zur Verschlechterung des Geschäftes die Ungewissheit beigetragen haben, ob und wann überhaupt der neue Zolltarif in Kraft treten wird.

Was speziell Tee berührt, so kommt hier in Betracht, dass der Zoll im Zolltarif zu einem bedeutend billigeren Satz vorgesehen ist, statt 100 Mk. pro 100 kg nur mit 25 Mk.

Der Anlass zu dieser absolut unnötigen Beunruhigung, die auch den Herren Agrariern zu verdanken ist, liegt in deren irriger Auffassung, dass hierdurch der Teekonsum bedeutende Steigerung erfahren und zumal, was die Herren mehr interessiert, der Zuckerkonsum ganz bedeutend vorangehen würde. Die Interessenten selbst, also die Teehändler, wollen von einer Zollreduktion durchaus nichts wissen, denn es wäre ja ganz sicher damit zu rechnen, dass mit Rücksicht auf die finanzielle Lage des Reiches und

Digitized by Google

der einzelnen Staaten sehr bald wieder eine Erhöhung Platz greifen würde; andererseits sind die Voraussetzungen der Herren Landwirte in bezug auf sicher zu erwartenden Mehrkonsum von Zucker aber auch insofern total verfehlt, als Tee heute schon durch seine enorme Ausgiebigkeit trotz des Zolles von 1 Mk. pro kg das billigste Getränk ist. Für 2 Mk. ist für den kleinen Mann im Detailverkauf schon ein durchaus brauchbarer Tee zu erhalten, und er kann sich hieraus etwa 3—400, ja mehr Tassen machen; für 2.50 Mk. resp. 3 Mk. ist dagegen schon etwas wirklich Gutes zu haben. Mit Rücksicht auf diesen billigen Preis kommt eine weitere Preisreduktion auch nicht in Betracht, und dürfte, zumal bei aufsteigendem Konsum, dies eher dadurch erreicht werden, dass der unnötige Zusatz von Zucker zum Tee ganz wegfällt. Wer heute für ein Pfund Tee keine 2 Mk. zahlen kann, wird auch nach Inkrafttreten des neuen Zolltarifes für Tee inkl. Zucker weder diesen noch einen höheren Preis anzulegen in der Lage sein.

Eine weitere, sehr auffällige Erscheinung des neuen Zolltarifes ist die, dass darin in keiner Art und Weise von einer Rückvergütung des höheren Zollsatzes bei Inkrafttreten des billigeren die Rede ist. Hier liegt auch das Hauptmoment der Beunruhigung und des unerquicklichen Geschäftes pro 1903 und wohl auch noch pro 1904, da selbstverständlich jeder bei Inkrafttreten des neuen Zolltarifes die Differenz zwischen den beiden Zollsätzen, also ganz glatt 75 Pfg. pro kg, verloren gehen sieht; daher kann auch nicht verkauft werden, und daher hat auch jeder das grösste Interesse daran, einen anderen Artikel, sei es Kaffee oder Kakao oder deren Surrogate, an Stelle von Tee zu forzieren.

Der Ernteausfall des Jahres 1903 kann in grossen Umrissen wie folgt zusammengefasst werden:

Chinatee zeigte entschieden günstige Resultate, zumal die Tees während ihrer Mache nur wenig durch die Witterung zu leiden hatten.

Kongotee war ungefähr in gleichen Quantitäten angeboten wie sonst, und besonders feine Ningchow und Panyong zeigten in besseren Preislagen sehr schöne Ware. Ganz billige Kongo fehlten gänzlich, billige waren entschieden höher zu bezahlen.

Sonchong. Eine merkwürdige Tatsache der letztjährigen Ernte ist der grosse Quantitätsausfall. Billige Sorten fehlten gänzlich, und dies wird zwingend dazu beitragen, dass alle Souchong in den nächsten sechs Monaten andauernd mehr in die Höhe gehen. Es empfiehlt sich daher dringend, jetzt noch für sofortige Lieferung oder auf Abruf den Bedarf zu decken. Ob 1904 hierin erhöhte Produktion bringt, kann niemand wissen, doch steht fest, dass selbst in diesem Falle die Preise hoch sein müssen, da nirgends Lager von Souchong vorhanden sind. Im übrigen war der Qualitätsausfall ein recht befriedigender.

Ceylon, überhaupt indische Tees, zeigen andauernd besonders feste Tendenz, und hier ist damit zu rechnen, dass dies so bleiben wird, da die Preiserhöhung die Folge einer gewissen Form von Syndikat ist, dessen Wirkung darin gipfelt, dass die Pflückung soweit eingeschränkt wird, dass die Preise auf alle Fälle hoch bleiben müssen, da der Bedarf unbedingt über die vorhandene Produktion hinausgeht.

Schokolade-Fabrikation.

Der Geschäftsgang war im abgelaufenen Jahre ein normaler. Die Preise des Roh-Kakaos waren ziemlich stabil, nur in den Sommermonaten Juli und August etwas nachgebend.

Die Zuckerpreise haben in den letzten Monaten des Jahres infolge Auflösung des Kartells und Inkrafttreten der Brüsseler Konvention eine Preisreduktion erfahren, welche bereits in den Schokolade-Preisen zum Ausdruck gekommen, obgleich die meisten Fabrikanten noch mit früherem, teurerem Zucker zu rechnen hatten, sodass bei den billigen Schokolade-Sorten dem Fabrikanten auch heute nur noch ein sehr geringer Verdienst bleibt. Hervorgehoben wird die Geschmacksrichtung für Schweizer Schokolade.

Der Gesamt-Konsum hat auch im abgelaufenen Jahre bei einzelnen Geschäften etwas zugenommen, wogegen andere über Rückgang infolge Konkurrenz der Warenhäuser klagen.

Konserven, Delikatessen.

Während im ersten Semester 1903 der Geschäftsgang der gleiche wie 1902 war, hat sich im zweiten Halbjahr der Umsatz im allgemeinen etwas gehoben. Bei einigen Artikeln wurden die Preise infolge einer zwecklosen Schleuderei der Konkurrenz sehr gedrückt.

Die Branche hat in letzter Zeit viel durch die rigorose Ausübung der Nahrungsmittel-Kontrolle zu leiden, indem ganz geringe Mengen unschädlicher Konservierungsmittel beanstandet werden, obgleich die Gesundheit der Menschen durch Genuss leicht verderblicher Waren ohne jedes Konservierungsmittel viel grösseren Gefahren ausgesetzt ist.

Import von Südfrüchten und italienischen Landesprodukten.

Der Geschäftsgang war ein mittlerer, doch litt das Geschäft zeitweise unter der Ueberproduktion in einigen Artikeln. Hierzu gehören namentlich Orangen, die in immer grösseren Mengen an den Produktionsorten (Spanien und Italien) angebaut werden, so dass sehr oft die Preise auf den Hamburger Auktionen billiger waren als für direkt gekaufte Ware.

Es fand ein ziemlich lebhafter Bezug von Aepfeln aus dem südlichen Italien statt. Amerikanische Aepfel, die in sehr grossen Quantitäten nach den Seeplätzen kamen, fanden hier weniger Eingang, weil die Ware zu verschieden ausfällt.

Es ist dringend zu wünschen, dass die Zollsätze keine Aenderung in der Richtung nach oben erleiden. Die bedeutende Einfuhr mancher Artikel kann sich nur erhalten, wenn dieselbe mit dem Konsum in den weitesten Volkskreisen rechnen kann, und dies wird nicht mehr der Fall sein, wenn die Produkte durch höhere Zölle verteuert werden. Bei anderen Artikeln, wie z. B. frischem Obst, muss immer wieder hervorgehoben werden, dass deren Einfuhr überhaupt nur dann rentabel ist, wenn die einheimische Ernte unter dem Mittel zurückbleibt; eine Zollbelastung würde also eine Verteuerung notwendiger Gebrauchsartikel bedeuten.

Ferner äussert sich die Handelskammer über:

Die Bezeichnung »Friedrichsdorfer Zwieback«.

Als Friedrichsdorfer Zwieback kann nach unserem Dafürhalten nur eine Sorte Zwieback bezeichnet werden, die in Friedrichsdorf bei Homburg v. d. H., bezw. in Homburg v. d. H. und Umgebung hergestellt wird. Es ist nicht üblich, diese Bezeichnung zur Kenntlichmachung einer bestimmten Qualität Zwieback allgemein anzuwenden.

Die Handelskammer zu **Königsberg i. Pr.** berichtet für das Jahr 1903:

Tee.

Die Bestände der hiesigen Teehändler betrugen

	1903	1902
brutto am 1. Januar	1146 dz	770 dz
Im Laufe des Jahres wurden im Eigenhandel eingeführt	2270 »	4964 »
zusammen	3416 dz	5734 dz
Bestand am 31. Dezember	765 »	1146 »
mithin sind ausgeführt und an den Konsum abgesetzt	2651 dz	4583 dz

Digitized by Google

Die Teespedition ergab im Berichtsjahre eine Ein- und Ausfuhr von 3706 dz gegen 29769 dz in 1902. Die früher so bedeutende Spedition nach Moskau ist unserm Platz fast gänzlich verloren gegangen, weil die dortigen Grosshändler ihren Tee von London über Riga in kürzerer Frist und zu wesentlich billigeren Frachtsätzen beziehen. Andererseits wurden auch sehr bedeutende Mengen aus China, Indien und Ceylon über Dalny mit der sibirischen Bahn nach Moskau befördert. Dem Londoner Teeexporthandel erwuchs hierdurch ein erheblicher Mitbewerb. Der ohnehin billigere Bezug auf dem Landwege über Sibirien wurde durch die russische Regierung im September noch weiter begünstigt durch eine Zollerhöhung von 1,50 Rubel pro Pud auf Tee, der aus Ceylon oder englisch Indien stammt und über die europäische Grenze nach Russland eingeführt wird. Auch die Einfuhr der hiesigen Teehändler ist wiederum, zum nicht geringen Teil aus den angeführten Gründen, zurückgegangen. Immerhin nimmt der Teeverbrauch in Deutschland stetig zu. Der Handel mit Chinatee war während des ganzen Jahres lebhaft und gewinnbringend. Die nur kleinen Läger vorjähriger Ware wurden bis zum Eintreffen des neuen Tees geräumt. Die neue Ernte zeigte durchweg gute Qualität. Wenn auch die Einstandspreise erheblich höher als im Vorjahre waren, fand doch die neue Ware auch zu den gestiegenen Preisen so schlanken Absatz, dass am Jahresschluss die Läger von unverkauftem Chinatee recht klein waren.

Auch das Geschäft in Ceylon- und indischem Tee war während des ganzen Jahres lebhaft und befriedigend. Die Preise stiegen dauernd und waren am Schluss des Jahres reichlich um 20 Prozent höher als zu dessen Beginn. Die geerntete Menge war in Ceylon kleiner, in Indien grösser als im Vorjahre. Die Qualität war sehr schön, namentlich brachte die Herbstpflückung in Ceylon hervorragend schöne Ware auf den Markt.

Javatee fand auch in Russland etwas mehr Beachtung. Er erreicht zwar lange nicht die Qualität des Ceylon- oder indischen Tees, kann aber doch mit diesen wegen seines billigeren Preises in Wettbewerb treten.

Die Handels- und Gewerbekammer in **Brünn** meldet sodann:

In der Geschäftslage der Kanditen-Industrie hat sich im Berichtsjahre eine einschneidende Aenderung nicht vollzogen. Insolange das Zuckerkartell bestand, d. i. die ersten beiden Jahresdrittel hindurch, waren die Bedingungen für die Beschaffung des hauptsächlichsten Rohmateriales dieser Erzeugung, nämlich des Zuckers, ebenso ungünstig wie im Vorjahre. Die Preise stellten sich hoch, und es war dem Käufer nicht die Wahl der Fabrik, von der er Zucker beziehen wollte, anheimgegeben, sondern er musste es sich gefallen lassen, vom Zentralverkaufsbureau der vereinigten Zuckerfabriken das Zuckerquantum, dessen er bedurfte, von irgend einer beliebigen entfernten Station zugewiesen zu erhalten, wodurch sich die Kosten der Beschaffung noch erhöhten und allerlei Unbequemlichkeiten mit in den Kauf genommen werden mussten. Auch die Siruppreise standen seit dem 1. Dezember 1902 ziemlich hoch. Für das fertige Produkt hingegen konnten wegen der grossen Konkurrenz und der dadurch bedingten Ueberproduktion gewinnbringende Preise nicht erzielt werden.

Nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention, nach dem 1. September des Berichtsjahres, trat nun zwar eine ziemlich beträchtliche Ermässigung des Zuckers ein, diese wurde jedoch durch die ungewöhnliche Preiserhöhung von Kartoffelsirup, die ihrerseits wieder durch die schlechte Kartoffelernte des Berichtsjahres sowie durch die inzwischen erfolgte Bildung eines Verkaufskartells für Kartoffelsirup verursacht war, vollständig wettgemacht, so dass für die Kanditenerzeugung in keiner Hinsicht eine Besserung der Verhältnisse eingetreten ist.

Auch in der Geschäftslage der Schokoladefabrikation hat sich im Berichtsjahre eine Aenderung nicht vollzogen. Die Preise des Rohproduktes — Kakao — blieben unverändert. Die nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention erfolgte Herabsetzung der Zuckerpreise brachte es jedoch mit sich, dass auch die Schokoladepreise ermässigt werden mussten.

Die Kakaopulver-Erzeugung hat im vergangenen Jahre einen kleinen Aufschwung zu verzeichnen. Derselbe steht jedoch in gar keinem Verhältnisse zu der Ausdehnung, welche diese Erzeugung gewinnen könnte, wenn der Einfuhrzoll auf die rohen Kakaobohnen, welcher dermalen 24, respektive 20 fl. in Gold beträgt, entsprechend herabgesetzt würde, wie dies in Anbetracht dessen, dass es sich um einen für die Volksernährung wichtigen Artikel handelt, wohl auch gerechtfertigt wäre.

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. Juli 1904.

Die Geschäfte in den letzten 14 Tagen sind nicht sehr gross gewesen; da aber einzelne Sorten nur bei etwas höheren Preisen zu kaufen waren, ist doch mancher Abladeauftrag nach den Produktionsländern gekabelt worden. Die Fabrikanten, die sich nicht zu Anfang oder Mitte Juni, wie wir in den Nummern 219 und 220 angeraten, versorgt haben, mussten jetzt schon für Bahia höhere Preise bewilligen als damals. Auch für Samana-Kakao werden etwas höhere Preise gefordert; ob sie bewilligt werden, haben wir nicht gehört.

Da im ganzen sommerliche Stille herrscht, dürfen wir uns auf die Wiedergabe der üblichen Berichte beschränken.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. Juli 1904:

Aus Guayaquil	18562	Sack
Westindien	13564	»
Afrika	2138	»
Southampton	1207	»
Lissabon	1106	»
Bremen	813	»
New-York	775	»
Bahia	749	»
Colombo	590	»
Le Hâvre	182	»
Amsterdam	169	»
Liverpool	156	»
London	140	»
Antwerpen	4	»
Zusammen	40155	Sack

Thomé-Kakao. Die Ankünfte betrugen:
7072 Sack mit D. »Ambaca« am 6. d. Mts.
3882 » » D. »Portugal« » 14. »
10954 Sack bis heute für Juli.

Die Gesamtzufuhren für diesen Monat werden auf ungefähr 15000 Sack geschätzt.

Digitized by Google

Im Lissaboner Zollhause lagerten:
30 854 Sack am 2. d. Mts.
und 23 667 » » 14. »
Weitere Nachrichten liegen im Augenblick nicht vor.

In der Zeit vom 11.—18. Juni 1904 wurde von Lissabon Kakao verladen im Werte von:

189000	Mk.	nach Liverpool
92000	»	» Hamburg
59000	»	» Amsterdam
7000	»	» Glasgow
zus. 347000	Mk.	

London, 9. Juli 1904.

In London kommen am Dienstag, den 12. ds., folgende Partien zur Auktion:

1094	Sack	Trinidad
279	»	Ceylon
187	»	Jamaica
1123	»	Andere Sorten.

Die letzte Dienstag-Auktion brachte 2473 Sack Kolonienware (1189 Sack Grenada) und 279 Sack andere Sorten. Bei etwas besserer Nachfrage wurden zu allgemein festeren Preisen 1687 Sack verkauft. Trinidad hielt sich wie in der vorhergehenden Auktion; von Grenada wurde fast alles zu beinahe unveränderten Preisen verkauft; andere West-Ind. Sorten ruhig und unverändert; andere Provenienzen wurden fast alle zurückgezogen; Ceylon flau und unverändert. Es wurden verkauft:

228	Sack	Trinidad	(Ang. 470 Sack)	zu 60		Mk.
1138	»	Grenada	(» 1189 »)	» 52—58		»
59	»	Dominica	(» 433 »)	» 51—55		»
58	»	Jamaica	(» 76 »)	» 56		»
16	»	Demerara	(» 81 »)	» 64		»
105	»	Ceylon	(» 223 »)	» 41—56		»
1	»	St. Vincent		» 52		»
80	»	Costa Rica		» 58—59		»
2	»	Columbia		» 62		»
55	»	Afrika	} wurden zurückgezogen.			
22	»	Java				
120	»	Carupano				

Der Privatmarkt zeigte mehr Leben, folgende Geschäfte wurden zu festen Preisen gemacht:

320	Sack	Trinidad	zu 60—66 Mk.
200	»	Guayaquil	» 73—76 »

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 700 Sack, die Abladungen waren ungefähr 250 Sack weniger als zu derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 50 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 15 000 Sack aufweist.

Das Britische Handelsstatistische Amt gibt über alle Sorten Rohkakao im Vereinigten Königreich folgende Statistik während des Monats Juni und den ersten sechs Monaten der letzten zwei Jahre:

	Import Juni	Engl. Konsum Juni	Export Juni
1904 tons	2388	2223	264
1903 »	1962	1459	648
	6 Monate	6 Monate	6 Monate
1904 tons	16865	11319	2028
1903 »	14275	10205	2810
Differenz tons	+ 2590	+ 1114	— 782

Der Lagerbestand im Vereinigten Königreich am 30. Juni betrug an unverzolltem Kakao:

6550	tons	in 1904
5716	»	» 1903
4104	»	» 1902

Das Handelsstatistische Amt gibt ferner über alle Sorten präparierten Kakao im Vereinigten Königreich für den Monat Juni und die ersten sechs Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Juni lb.	Engl. Konsum Juni lb.	Export Juni lb.	Lagerbestand Juni lb.
1904	809 974	757 745	35 070	55 000
1903	963 916	910 849	34 177	189 000
1902	664 734	572 298	50 427	153 000
	6 Monate	6 Monate	6 Monate	
1904	5 604 929	5 385 148	212 290	
1903	5 452 899	5 067 750	212 567	
1902	4 226 826	3 940 112	345 510	

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 27 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

	Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:	113991	103391	54061	57395	19014	25361	71658	48887	38592
Auslandsware:	32229	35022	22703	23457	5964	13187	24074	31820	23663
	146220	138413	76764	80852	24978	38548	95732	80707	62255

Kakaoschalen. In Auktion kamen 1600 Sack (67 tons) Cadburys, die wie folgt verkauft wurden:

A	zu	180—185	Mk.	per ton
B	»	120	»	» »
C	»	145—150	»	» »
D	»	215—218	»	» »

London, 16. Juli 1904.

Am Dienstag, den 19. Juli 1904 kommen zur Auktion:

560	Sack	Grenada
214	»	Jamaica
160	»	Trinidad
63	»	Ceylon
15	»	Kolumbia
7	»	St. Vincent
7	»	Dominica
1550	»	ohne Herkunftsbezeichnung.

Auf der letzten Dienstag-Auktion wurde das etwas grössere Quantum von etwa 3178 Sack angeboten (2643 Kolonienware, wovon allein Trinidad 1493 Sack stellte, und 535 Sack von auswärts). Es herrschte ein ausserordentlich ruhiger Ton, sodass nur 393 Sack zu unveränderten Preisen losgeschlagen wurden; niedriger, und zwar um 1 Mk., wurde Jamaica bezahlt.

224	Sack	Trinidad	(Ang. 493 Sack)	zu 60—62		Mk.
2	»	Dominica (beschädigt)	(» 7 »)	» 41.50		»
68	»	Jamaica	(» 251 »)	» 49		»
6	»	Esmeralda	(» 23 »)	» 65		»
10	»	Caracas (nicht fermentiert)	(» 98 »)	» 60		»
83	»	Ceylon	(» 839 »)	» 35.50-69		»
11	»	Montserrat	} wurden zurückgezogen.			
8	»	St. Vincent				
34	»	Demerara				
252	»	Guayaquil				
92	»	Para				
70	»	Afrikaner				

Das Privatgeschäft bewegte sich in bescheidenen Grenzen. Es wurden gehandelt:

100	Sack	Trinidad	zu 60	Mk.
50	»	Grenada	» 53	»
40	»	Afrikaner	» 58	»

ferner 200 » Ceylon, über deren Verkaufspreis nichts zu erfahren war.

Die Londoner Ablieferungen letzter Woche zeigen ein Mehr von gegen 1900 Sack, dagegen wurden 350 Sack weniger gelandet als im entsprechenden Zeitraum des Vorjahres; der Lagerbestand zeigt eine Zunahme von ungefähr 430 Sack für die Woche, oder im ganzen 16 600 Sack.

Digitized by Google

Grenada-Kakao. Vom 16.—30. Juni wurden verschifft 928 Sack. Seit dem 1. Oktober 1903 sind verladen worden:

64 501 Sack in 1903/04
60 631 » » 1902/03
58 906 » » 1901/02
50 184 » » 1900/01 und
50 804 » » 1899/1900

Trinidad-Kakao. Die Gesamtausfuhr betrug vom 1. Oktober bis 30. Juni in den folgenden Jahren nach:

	England	Frankreich	Amerika	Total
	Sack	Sack	Sack	Sack
1900—1901	44961	25261	40055	110277
1901—1902	55965	50540	36757	143262
1902—1903	65414	46352	68687	180453
1903—1904	62523	46243	72024	180790

Statistik über die Bewegungen von Kakao in den ersten 28 Wochen der Jahre 1904, 1903 bezw. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
115016	105303	55050	59591	19381	26189	71327	47775	41263
Auslandsware								
33923	36179	23465	24268	6138	13557	24832	31796	25901
148939	141482	78515	83859	25519	39746	96159	79571	67164

Ueber **Guayaquil-Kakao** hören wir von den Herren Reyre frères & Cie., Paris, unterm 4. Juli d. J. folgendes:

Die Juni-Ankünfte in Guayaquil betrugen:
31 000 Ztr. Arriba-Kakao
8 500 » Balao-Kakao
3 250 » Machala-Kakao
= 42 750 Ztr. im ganzen
gegen 27 750 Zentner im Juni 1903.

Vom Jan. bis Juni d. J. sind angekommen:
1904: 355 750 Zentner
1903: 286 250 » (Gesamternte 453 750 Zentner)
1902: 262 250 » (» 459 750 »)

Wie erinnerlich, war die Regenzeit zu Anfang dieses Jahres ganz gegen die Regel unterbrochen, und die Pflanzer berichteten, dass durch die längere Trockenzeit die Ernte bedeutend gelitten habe. Die genannten Zahlen zeigen, wie übertrieben die Berichte der Pflanzer waren, und rechtfertigen durchaus nicht, dass seit Beginn der Ernte so hohe Preise herrschen. Heute wird wieder gemeldet, dass die Machala-Ernte schlecht ausfallen wird, doch sind reichlich Gründe vorhanden, die derartige, doch etwas zu subjektiv gefärbte Berichte als zweifelhaft erscheinen lassen und erst durch ernsthafte Bestätigungen widerlegt werden müssen.

Gegen Mitte des Monats stiegen die Preise um 10 Prozent auf Nachrichten aus Europa und infolge Störung in der Verschiffungsgelegenheit über Panama, doch ist seitdem wieder ein Nachlass von 5 Prozent eingetreten, auf Grund dessen wir heute notieren für

Arriba $ 24.00—25.00
Balao » 25.50—22.50
Machala » 20.50—21.00
} Kurs 193—196 frs.

Auf den europäischen Märkten ist die Nachfrage nach Guayaquil-Sorten gering und ebenso die Vorräte, sodass sich die Preise hierfür leicht halten, trotz des Preisfalles für andere Spielarten.

Aus **Port of Spain** hören wir über **Trinidad-Kakao** unter dem 1. Juli folgendes:

Die letzten 14 Tage hatten wir leidliches Wetter, was den Pflanzungen sehr wohl tat und die Erntearbeiten gut vorwärts brachte. Die Ankünfte von den Pflanzungen erfuhren eine ziemliche Steigerung, ausserdem ist zu bemerken, dass die Ware, die jetzt ankommt, sehr schön fällt in Bezug auf Grösse der Bohnen und Fermentation. Trotz der starken Ankünfte in den letzten Tagen hält sich der Markt unverändert, doch macht sich in den Notierungen, besonders für »Plantacion«, eine gewisse Schwäche bemerkbar. Wir notieren heute für

Rot ordinär Santa Rita $ 12.25
Schön rot El Salvador » 12.35
Plantacion Agua Santa » 12.50

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen in den beiden letzten Wochen belaufen sich auf 9487 Sack nach Europa und 1197 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 3370 bezüglich 114 Sack im Vorjahre.

Die Kakaoverladungen für das erste Halbjahr haben im ganzen betragen in

1904 167065 Sack, wovon 54650 Sack nach d. Ver. Staat.
1903 138303 » » 37799 » » » » »
1902 125537 » » 29991 » » » » »
1901 84370 » » 29857 » » » » »
1900 118689 » » 26092 » » » » »

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Juli 1904.

Für die Augustauktion, die am ersten Dienstag dieses Monats in Amsterdam stattfinden soll, sind im ganzen nur 49500 Kilo Butter angemeldet worden und zwar

30 000 Kilo Van Houten
8 000 » De Jong
9 500 » Mignon
2 000 » Thurm & Wunder.

Man ist seit Jahren gewöhnt, in der Augustauktion das kleinste Quantum vorzufinden; wenn man zehn Jahre zurückgeht, so findet man, dass nie über 45 000 Kilo Van Houten im August angedient worden sind; meist kommen 30—40000 Kilo vor, 1896 waren es sogar nur 25 000 Kilo.

Von den Nebenmarken waren in der Juliauktion 9500 Kilo Mignon unverkauft geblieben; diese haben wir in dem heutigen Augustansatz wohl wieder vor uns. Hoffentlich gehen sie diesesmal mit weg. Grosse Kauflust hat aber sonst die Augustauktion wohl kaum zu erwarten, der Juli ist bis heute ohne grosse Nachfrage geblieben.

Aus London liegt noch keine Nachricht vor. Das übliche Augustquantum ist dort auch immer das kleinste im ganzen Jahr; es hat immer zwischen 20 bis 30 Tons gestanden; darüber hinaus werden wir auch diesesmal kaum gehen.

Allerlei.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Viktoria«. Die Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Viktoria« beruft ihre Aktionäre auf den 25. Juli 1904, nachmittags 3 Uhr, nach Berlin, Französische Strasse 53/54, zu einer ausserordentlichen Generalversammlung. Tagesordnung: 1. Beschlussfassung über die Erhöhung des Grundkapitals um eine Million fünfhunderttausend Mark durch Ausgabe von eintausendfünfhundert neuen Inhaberaktien

Digitized by Google

à 1000 Mk. zum Zwecke des Erwerbs verschiedener Pflanzungen, Feststellung des Mindestbetrags der Regelung der Aktien und Abänderung des § 5 der Statuten durch Einfügung des künftigen Aktienkapitals. 2. Beschlussfassung über die Einbringung von 40 Schürfscheinen und der der Gesellschaft zustehenden Finderrechte auf Petroleum im Schutzgebiete von Kamerun in eine neu zu begründende Kamerun-Bergwerks-Aktiengesellschaft. D. K. G.

Die Aktionäre von A. L. Mohr, Aktiengesellschaft, werden vom Vorstand eingeladen zu einer ausserordentlichen Generalversammlung am Montag, den 25. Juli 1904, 11 Uhr vormittags, im Sitzungssaale der Vereinsbank in Hamburg. Auf der Tagesordnung steht:

1. Wahlen zum Aufsichtsrat.
2. Aenderung des § 34 des Gesellschaftsvertrags: »Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen fortan ausschliesslich im Deutschen Reichsanzeiger.«

Aktionäre, welche an dieser Generalversammlung teilzunehmen wünschen, haben sich in den Tagen vom 20.—23. Juli, beide Tage eingeschlossen, der Vereinsbank in Hamburg gegenüber über ihren Besitz an Aktien auszuweisen.

Aus einem Berichte des »Tropenpflanzers« über **Studien im Yorubalande (Goldküste)** entnehmen wir das folgende über Kakao in Agege:

Vorhanden waren 40 000 Kakaobäumchen.

Die Kakaokultur wird im Lagosgebiet besonders als Eingeborenenkultur gefördert, nachdem die Versuche an der Goldküste grosse Erfolge gehabt. 1903 wurden von der Goldküste für über 2 Millionen Mk. Kakao ausgeführt, 1890 noch nichts. Als Preise werden in Hamburg nach den Mitteilungen der Börse gezahlt für

Accra-Kakao	per 50 kg	50—50.50	Mk.
Lagos-Kakao	» 50 »	50	»
Kamerun-Kakao	» 50 »	54—55	»
St. Thomé-Kakao	» 50 »	54—55	»

Bei Eingeborenenkulturen wird der Kakao nicht gut eine einheitliche Bohne liefern können, wie das grosse Pflanzungen mit vortrefflichen Trockeneinrichtungen und Fermentationskammern vermögen. Die Rentabilität wird aber stets bei den Eingeborenenpflanzungen von wenig Hektaren grösser sein, weil die Leute mit denkbar geringsten Unkosten arbeiten. Und ist der Boden erschöpft, so wird weiter gepflanzt, da im Goldküsten- wie Lagosgebiet noch grosse Gebiete nicht kultiviert sind. Das Land wird mit der Hacke oberflächlich bearbeitet und möglichst wild gelassen.

Was die Präparation des Kakaos auf der Agege-Pflanzung betrifft, so liess man den Kakao drei Tage gären. Gewaschen wurde derselbe nicht. Getrocknet wurde der Kakao auf einer zementierten Tenne. Zur Förderung der Kultur von Kakao seitens der Eingeborenen, namentlich an der Eisenbahnstrecke Lagos—Abeokuta, Ibadan, hat das Gouvernement durch den Kurator der Versuchsstation Oloke Meji eine Anweisung — Cacao-Cultivation and Preparation for market — herausgeben lassen, deren deutsche Uebersetzung demnächst folgt.

Im Goldküstengebiet hat Mr. Johnson eine Anweisung über Kakaoanpflanzung und Präparation ausgearbeitet, die dann von der Baseler Mission in die Eingeborenensprache übersetzt ist, in Tausenden von Exemplaren gedruckt an die Chefs der verschiedenen Distrikte verteilt wurde. Diese Belehrung fördert die Eingeborenenkulturen sehr, und darin ist der Erfolg der Eingeborenen-Kakaokultur an der Goldküste zu erblicken. Mr. Johnson, welcher auf der »Helene Woermann« mit den Berichterstattern zusammen reiste, hat dem Gouvernement den Vorschlag unterbreitet, noch eine Versuchsstation in einem anderen Distrikt der Goldküste anzulegen, damit die Eingeborenen besser in der Kultur unterwiesen werden können. Für die Förderung der Eingeborenenkulturen erscheint das Empfehlenswerteste die Anlage von wandernden Versuchsstationen, die nach erfolgtem Zweck in andere Distrikte verlegt werden können.

In Nummer 220 brachten wir etliches über die **Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen-Gesellschaft A.-G.** und ergänzen heute unsere Nachrichten aus dem uns übersandten Jahresbericht für 1903. Die Gesellschaft besitzt zehn Pflanzungen mit im ganzen 1 989 000 Kakaobäumen und 534 000 Kaffeebäumen. Von diesen wurden 734.44 Quintales geerntet, während die Kakaoernte 18 025.90 Quintales mit einem Gesamterlös von 355 559.72 Sucres brachte; der Kakao stammt aus den vier Distrikten Arriba, Balao, Caraquez und Machala. Die Erträge der Vorjahre werden durch das Ergebnis für 1903 nicht unwesentlich überschritten; die Ernten betrugen:

16 624.43 Quintales in 1902;
17 199.02 » » 1901;
13 177.59 » » 1900.

Es wird beabsichtigt, für die Kaffeekulturen ebenfalls Kakaopflanzungen anzulegen, da sich die Kaffeekultur wegen der andauernd niedrigen Marktpreise als nicht lohnend erweist; mit dieser Umwandlung ist auch bereits begonnen. Die Betriebskosten stellten sich auf den einzelnen Pflanzungen sehr verschieden und waren besonders bei den jüngeren, die noch keine vollen Erträge bringen, höher als bei den älteren im Verhältnis zum Erlös. Ueber die Ernteaussichten des laufenden Jahres lassen sich noch keine sicheren Angaben machen, doch lauten die Nachrichten zur Zeit günstig. — Die Bilanz zeigt auf der Aktiven-Seite 3 917 243.20 als Buchwert der zehn Pflanzungen an. Den Pflanzern hatte die Gesellschaft am 31. Dezember 1903 157 535.72 Mk. und den Arbeitern 172 437.24 Mk. vorgeschossen. Aussenstände werden mit 323 968.32 Mk. und Wechsel im Portefeuille mit 119 325.48 Mk. genannt. Diesen Posten stehen gegenüber 118 455.66 Mark laufende Verbindlichkeiten, 276 697.34 Mk. Rückstellungen (besonders für Vorschüsse), 2 000 000 Mk. Aktienkapital, 2 000 000 Mk. Prioritäten und einiges andere. Aus dem Kakao wurden 711 119.44 Mk. und aus Kaffee und Reis zusammen ca. 27 000 Mk. gewonnen; dazu treten einige kleinere Einnahmen. Die Plantagen erforderten 308 039.04 Mark Betriebskosten, die Prioritäten 110 000 Mark Zinsen. Neu zurückgestellt wurden 25 000 Mk. für Plantagen-Konto und 3426.90 Mk. für Vorschüsse, doch sind diese mit im ganzen 251 697.34 Mark = ca. 76 Prozent auf gegen 235 000 Mk. gedeckt. Aus dem Gewinn von 294 190.98 Mk. werden nach den üblichen Abzügen für Reserve und Anteil des Aufsichtsrates 12 Prozent Dividende, wie bereits in Nr. 220 gemeldet, verteilt und 19 533.29 Mk. auf neue Rechnung für 1904 vorgetragen.

Die Gesellschaft ladet zur Zeit in den Tagesblättern ein zum Ankauf ihrer bereits genannten 2 000 000 Mk. Prioritäten. Zur Sicherheit der ausgegebenen Schuldverschreibungen Nr. 1—2000 von je 1000 Mk. ist auf den sämtlichen, der Gesellschaft gehörigen Pflanzungen an erster Stelle und mit Vorrecht vor den noch einzutragenden Hypotheken eine Hypothek von 2 100 000 Mk ausgestellt worden, die den Hamburger Firmen L. Behrens & Söhne und Schröder Gebrüder & Co. zu treuen Händen übergeben ist als Vertretern der Prioritätsinhaber. Der Zinsfuss beträgt 5½ v. H., und die Rückzahlung erfolgt nach einem Tilgungsplan zu 105 Prozent bis zum Jahre 1926 oder früher durch Auslosung und Kündigung. Die Schuldverschreibungen sind zum

Digitized by Google

Handel an der Hamburger Börse zugelassen und werden von einer Gruppe, bestehend aus den beiden Treuhandfirmen und der Norddeutschen Bank in Hamburg, an den Markt gebracht. Der Zeichnungspreis ist gleich dem Nennwert, zuzüglich Stückzinsen vom 1. Juli d. J. ab. Die Zinszahlungen finden am 2. Januar und 1. Juli jedes Jahres statt, zuerst am 1. Juli des laufenden Jahres. Weitere Einzelheiten geben die beteiligten Firmen oder die Gesellschaft selbst.

C. H. Knorr A.-G. in Heilbronn berichtet über das Geschäftsjahr vom 1. April 1903 bis zum 31. März 1904: Der Geschäftsgang ist normal zu nennen, alle Geschäftszweige waren genügend beschäftigt. Ein- und Verkaufspreise erlitten keine wesentliche Veränderung, nur war Hafer billiger einzukaufen. Die Firma hat einen umfangreichen Silobau aufgeführt und ist damit sehr zufrieden nach den bisherigen Erfahrungen; man glaubt, dadurch Betriebsersparnisse zu erzielen. Die Makkaronifabrik ist erst ganz kürzlich in Betrieb genommen, das Fabrikationsverfahren bewährt sich; der Absatz des neuen Fabrikates gestaltet sich so günstig, dass bereits die Tagesproduktion erhöht werden konnte. Aus der Bilanz nennen wir einige Posten: Grundstücke 310 566,91 Mk., Gebäude 1 097 522 Mk., Maschinen 602 098 Mk., elektrische Anlage 154 847 Mk., Waren und Vorräte 1 435 792.56 Mk. und Debitoren 560 930.41 Mark. Die Passiva umfassen Anlehen 655 142.76 Mk., Kreditoren 250 233.43 Mk., Bankverbindlichkeiten 133 590.57 Mk., Reserven 275 000 Mk. und neben einigen kleineren Posten das Aktienkapital von 2 500 000 Mark. — Für Abschreibungen wurden 152 194.84 Mk. verwandt aus dem Rohgewinn von 480 879.42 Mk. Nach sonstigen Abzügen von ca. 78 000 Mk. verbleibt ein Reingewinn von 269 363.13 Mk., aus dem der Aufsichtsrat eine Dividende von 10 Prozent in Vorschlag bringt.

Zuckerproduktion und Ausfuhr Javas im Jahre 1903. Nach dem »Market Report« der Handelskammer in Batavia stellte sich die Zuckerproduktion Javas im Jahre 1903 auf 14 543 335 Pikul oder 897 323 t, wovon auf Ostjava 8 243 347 Pikul (508 641 t), Mitteljava 3 765 107 Pikul (232 397 t) und Westjava 1 534 881 Pikul (156 402 t) entfielen. Mehr als die Hälfte der Gesamtmenge produziert hiernach Ostjava, dessen Hauptproduktionsgebiet wiederum die Residentschaft Soerabaja ist, die im verflossenen Jahr 3 308 000 Pikul (204 103 t) erzeugte.

Javas Ausfuhr an Zucker erreichte eine Menge von 14 317 294 Pikul oder 883 377 t gegen 754 656 t im Jahre 1902. Der Export des Jahres 1903 verteilte sich wie folgt:

Nach	Ausfuhrmenge in Pikul	in Tonnen
Hongkong	3 972 949	245 093
Vereinigte Staaten von Amerika	2 419 255	149 168
Japan	2 120 359	130 826
Mittelmeerhäfen (an Order) . .	1 400 425	86 406
Australien	1 279 507	78 945
Indien	1 121 000	69 165
Singapore	788 191	48 631
Barbados (an Order)	611 900	37 745

Der amerikanische Vizekonsul in **Trinidad** meldet, dass die Insel im Fiskaljahr 1902/03 im ganzen
37 500 000 Pfd. engl. Kakao
gegen 30 100 000 » » » in 1902/03
zur Ausfuhr brachte.

Berichtigung. In unserm Bericht in Nr. 221 über die Mannheimer Fachausstellung ist auf Seite 4206, 1. Spalte, ziemlich in der Mitte, versehentlich H. Schluck & Co., Mannheim, gesagt worden. Es muss heissen: H. Schlinck & Co., Mannheim.

Nach dem »Schweizerischen Handelsblatt« hat die **Schweiz** im ersten Halbjahr 1904 nach den Vereinigten Staaten ausgeführt für
662 749 Frs. Schokolade
gegen 191 013 »
im gleichen Zeitraume des Vorjahres. Diese Zahlen sprechen deutlich für die Güte der Schweizer Fabrikate, die sich dadurch den Weltmarkt erobern.

Gebrüder Stollwerck Akt.-Ges. Es dürften unsere Leser einige Angaben über die Entwickelung dieser Firma, über deren Prospekt, betreffend 5 Millionen Mark zur Zeichnung aufgelegte sechsprozentige Vorzugsaktien, wir bereits berichteten, interessieren. Genannte Firma wurde im Jahre 1871 von den heute noch in derselben tätigen Herren Peter Josef Stollwerck und Heinrich Stollwerck sowie dem im Jahre 1884 verstorbenen Herrn Albert Nic. Stollwerck gegründet. Das noch in der Entwickelung befindliche Unternehmen, welches sich rasch vergrössert hat, trat zuerst an die internationale Oeffentlichkeit durch Beteiligung an der grossen Wiener Weltausstellung im Jahre 1873, auf der ihm die höchste Auszeichnung, die Fortschrittsmedaille, zuteil wurde. Die Fabrik beschäftigte damals schon 160 Arbeiter bei einem Maschinenbetriebe von 120 Pferdekräften. In dem folgenden Jahrzehnt dehnte sich das Unternehmen von Jahr zu Jahr immer mehr aus, und als im Jahre 1881 die beiden jüngeren Brüder Ludwig und Carl Stollwerck in die Firma eintraten, beschäftigte die Fabrik bereits 420 Arbeiter, während der Maschinenbetrieb 250 Pferdekräfte erforderte. Das Bestreben, den Stollwerckschen Fabrikaten auf dem Weltmarkte weitere Verbreitung zu geben, veranlasste die Firma im Jahre 1887 in New-York, im Jahre 1890 in London und im Jahre 1893 in Pressburg Zweiggeschäfte zu gründen, denen später auch in Holland und Belgien Zweighäuser folgten. Die Kölner Hauptfabrik vermochte den stets grösser werdenden Bedarf allein nicht mehr zu decken, und es wurden Fabriken in Berlin, London, Pressburg und New-York errichtet. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen heute nahezu 3000 Personen, wobei ein Dampfmaschinenbetrieb von ca. 2500 Pferdekräften über 2000 Arbeitsmaschinen in Betrieb setzt, von denen die grössere Hälfte auf das Stammhaus in Köln allein entfällt, auch in der Berliner Fabrik der Firma sind schon über 450 Personen beschäftigt. »Voss. Ztg.«
(K.)

Leipzig. Die Schokoladenfabrik von Hartwig & Vogel errichtet demnächst, wie das »Leipz. Tagbl.« meldet, für ihre männlichen Angestellten in Ausführung der Bestimmung der Jubiläumsurkunde vom 18. September 1895 eine Pensionskasse. Es wird Pension gewährt bis zur Höhe von 80 Prozent des zuletzt bezogenen Gehaltes und Tantième nach eingetretener Dienstunfähigkeit, nach 30jähriger Zugehörigkeit zur Kasse oder nach erfülltem 65. Lebensjahre. Beim Ableben des Mannes erhält die Witwe ein Witwengehalt und für eheliche Kinder wird bis zum 17. Lebensjahre Erziehungsgeld gezahlt. (K.)

Griechenland. Zollgesetzgebung (Einfuhrverbot für Zuckersurrogate). Die Einfuhr von Saccharin und jeder anderen künstlichen Versüssungssubstanz, welche wohl einen höheren Versüssungsgehalt als Zuckerrohr, nicht aber die Nahrungseigenschaften des letzteren enthält, ist zu welchen Zwecken immer verboten und unter Strafe gestellt, ausgenommen, wenn es sich um die pharmazeutische Verwendung derselben handelt.
(K.)

Nach den Mitteilungen des Jahresberichtes pro 1903 des k. und k. Konsulates in **Santiago de Cuba** nimmt der Kakaoanbau im Konsulatsdistrikt alljährlich beständig zu, bei einem zwischen 10—12 $ für 100 lbs. betragenden Preise. (K.)

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Prüfungstermin	Anzeigefrist
Herrenberg (Wrttbg.)	Bäcker Jacob Lutz in Gärtringen	28. 6.	Bezirksnotar Glück in Nufringen	13. 8.	25. 7.
München I	Bäckermstr. Peter Mehringer, Isabellastr. 49	28. 6.	Rechtsanw. Dr. Paul Adler, Weinstr. 14, I	27. 7.	20. 7.
München I	Konfitürengeschäftsinhaber Rudolf Harseim, Sonnenstrasse 23	29. 6.	Rechtsanw. Dr. Cramer II, Marienplatz 22, II	29. 7.	22. 7.
Thorn	Bäckermstr. Thomas Borzeszkowski, Kulmer Chaussee 64	1. 7.	Kaufm. Cecil Meissner	6. 9.	16. 7.
Niederwüstegiersdorf	Bäckermstr. Richard Hörner, Lomnitz	2. 7.	Kaufm. August Hoppe	30. 7.	30. 7.
Bottrop	Bäcker Theodor Langscheidt	4. 7.	Rechtsanw. Schmuck	20. 9.	10. 9.
Thorn	Bäckermstr. Andreas Aug. Schütze	6. 7.	Stadtrat Gustav Fehlauer	5. 8.	25. 7.
Nürnberg	Bäckermstr. Christoph Kühnlein	6. 7.	Kaufm. Karl Kublan	17. 8.	10. 8.
Blankenburg (Harz)	Bäckermstr. Rudolf Rey	7. 7.	Kaufm. Rabel	4. 8.	1. 8.
Rendsburg	Bäckermstr. Johann Nicolaus Witt in Elsdorf	6. 7.	Agent Anton Martens in Rendsburg	27. 8.	8. 8.
Jauer	Bäckermstr. Karl Klecker Nachlass	8. 7.	Stadtrat Paul Guercke	1. 9.	15. 8.
Hamburg	Kaufm. Cäsar Ed. Friedr. Prediger, Privatvermögen, i. F.: Cäsar Prediger & Co.	9. 7.	Buchhalter Georg Jentzsch, Neuerwall 77	26. 7.	10. 8.

Handelsregister.

Eintragungen:

Berlin I, 27. Juni 1904. Nr. 2620: Safata-Samoa-Gesellschaft mit dem Sitze zu Berlin.

Gegenstand des Unternehmens ist: in Samoa Plantagenwirtschaft zu betreiben, Grundbesitz zu pachten, zu erwerben und zu verwerten, auch gewerbliche und Handelsgeschäfte zu unternehmen.

Vorstand: Direktor Wilhelm Mertens in Gross-Lichterfelde bei Berlin.

Juristische Person (Kolonialgesellschaft).

Der Gesellschaftsvertrag ist am 5. Dezember 1903 festgestellt.

Der Vorstand besteht aus einer oder mehreren vom Aufsichtsrat zu notariellem Protokoll zu bestellenden Personen, auch können stellvertretende Mitglieder ernannt werden. Die Gesellschaft wird, wenn nur ein Vorstandsmitglied ernannt ist, von diesem oder seinem Stellvertreter, wenn mehrere Vorstandsmitglieder ernannt sind, von mindestens zwei Vorstandsmitgliedern oder zwei Stellvertretern oder einem Vorstandsmitglied und einem Stellvertreter vertreten. Urkunden, welche die Gesellschaft verpflichten sollen, sind unter der Firma der Gesellschaft von dem oder den Vertretungsberechtigten zu unterzeichnen.

Als nicht eingetragen wird bekannt gemacht: Die Veröffentlichungen der Gesellschaft erfolgen durch einmalige Einrückung in den »Deutschen Reichs- und Königlich Preussischen Staatsanzeiger«.

Erfurt. In das Handelsregister A unter Nr. 537 ist heute bei der offenen Handelsgesellschaft Süssmann & Hoffmann, Erste deutsche Leguminosen-Malz-Präparate-Fabrik in Erfurt, eingetragen, dass die Gesellschaft aufgelöst und der bisherige Gesellschafter Kaufmann August Süssmann in Erfurt allein Inhaber der Firma ist.

Erfurt, 25. Juni 1904.

Wernigerode. Im Handelsregister Abteilung A Nr. 181 ist bei der offenen Handelsgesellschaft Franz Maul & Comp. in Wernigerode heute eingetragen: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Rudolf Schroeder, hier, ist alleiniger Inhaber der Firma. 30. 6. 04.

Berlin I, 30. Juni 1904. 2628. Nahrungsmittel-Zentrale, Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Sitz ist: Berlin.

Gegenstand des Unternehmens ist: Die Herstellung und der Vertrieb von Nährpräparaten und Nahrungsmitteln jeder Art, Erwerb gleichartiger oder ähnlicher Unternehmungen, Beteiligung an und Vertretung von solchen.

Das Stammkapital beträgt: 30 000 Mk.

Geschäftsführer: Direktor Franz Kälcke in Berlin.

Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 25. Juni 1904 festgestellt.

Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, so wird die Gesellschaft durch zwei Geschäftsführer oder durch einen Geschäftsführer und einen Prokuristen vertreten.

Ausserdem wird hiermit folgendes bekannt gemacht:

Der Gesellschafter, Brauakademiedirektor Emil Ehrich zu Worms, bringt in die Gesellschaft alle diejenigen Rechte und Vermögenswerte ein, welche er durch Vertrag vom 20. Mai 1904 von der in Liquidation befindlichen Firma Nährmittel-Industrie, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, käuflich erworben hat, nämlich: die gesamte Geschäftseinrichtung dieser Firma, sämtliche Verfahren zur Herstellung von Nährpräparaten sowie alle Lieferungsbezw. Lizenzverträge, Patente und sonstigen Schutzrechte, zum festgesetzten Gesamtwert von 15 000 Mk. unter Anrechnung dieses Betrages auf seine Stammeinlage.

Oeffentliche Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch den »Deutschen Reichsanzeiger«.

Berlin I, 2. Juli 1904. Bei Nr. 22 875: (Offene Handelsgesellschaft Süssmann & Hoffmann, Erste Deutsche Leguminosen-Malz-Präparate-Fabrik, Erfurt, mit Zweigniederlassung in Berlin). Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter, Kaufmann August Süssmann in Erfurt, ist alleiniger Inhaber der Firma.

Hamburg, 6. Juli 1904. A. L. Mohr Aktiengesellschaft. Das Vorstandsmitglied Friedrich Wilhelm Christian Biekofsky ist aus seiner Stellung aus-

Digitized by Google

geschieden. Georg Fell, Emile Wilhelmus Johannes Jurgens und Paul Joseph Hubert Oscar Franck, sämtlich hierselbst, sind zu weiteren Vorstandsmitgliedern bestellt worden.

Die an Christian Carl Heinrich Broberg und Franz Ewald Peschel erteilten Prokuren sind erloschen.

München, 9. Juli 1904. Kathreiners Malzkaffee-Fabriken, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München. Die Prokura des Theodor Hofherr ist gelöscht.

Carl Fuhrhans, Hauptniederlage der Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik Hartwig & Vogel in Dresden, Sitz: München. Die Firma ist gelöscht worden.

Schwarzenberg. Am 4. Juli 1904 ist die am 15. Juni 1904 unter der Firma:

Sächsische Schokoladenformen- u. Blechemballagen-Fabrik Emil Ficker & Co., Schwarzenberg, errichtete Handelsgesellschaft und als Gesellschafter

a) der Kaufmann Friedrich Emil Ficker in Beierfeld,
b) der Kaufmann Paul Arno Menzer in Schwarzenberg,

eingetragen worden.

Angegebener Geschäftszweig: Fabrikation und Vertrieb von Schokoladenformen und Blechemballagen.

Musterregister.

Eingetragen wurde:

Hamburg. Zu Nr. 1976. Firma P. W. Gaedke in Hamburg hat für das am 14. Juni 1901 eingetragene Muster einer Etikette für Schokolade, Fabriknummer 211, eine Verlängerung der Schutzfrist um sieben Jahre bis auf zehn Jahre angemeldet.

Nr. 2322. Firma P. W. Gaedke in Hamburg, ein versiegeltes Paket, angeblich enthaltend sieben Muster von Blechdosen, vier Flächenmuster und drei Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 2109—2115, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. Juni 1904, nachmittags 3 Uhr.

Berlin, 4. 7. 04. Nr. 22 199. Firma Greiser & Dobritz in Berlin, ein Umschlag mit elf Mustern für Etiketts in verschiedener Ausführung und Farbe zur Verpackung von Schokolade, versiegelt, Flächenmuster, Fabriknummern 7—17, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 29. Juni 1904, nachmittags 2 Uhr 28 Minuten.

Nr. 22 142. Fabrikant Adalbert Pavel in Berlin, ein Paket mit Abbildungen von 39 Modellen für Marzipan-, Schokoladen-, Konfitüren- und Zuckerwarenformen, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 598—605, 654—677, 975, 981, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. Juni 1904, vormittags 11 Uhr präzise.

Cöln. Nr. 1245. Firma Aug. Wiese & Sons, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik in Cöln, angemeldet am 17. Juni 1904, vormittags 10 Uhr 28 Minuten, ein einmal versiegeltes Paket mit dem Muster einer Zusammenstellung von Bonbonniere (gefüllt mit Schokoladetäfelchen) und einem Karton-Fächer zu einem einheitlichen Verkaufsgegenstand, Fabriknummer 496, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2a. 224 776. Backherdsohle, deren Oberfläche mit einem Email- oder Glasurüberzug versehen ist. R. Schanz, Rheinsberg, Mark. 30. 9. 03. Sch. 17 200.

2a. 224 840. Transportabler Backofen mit innerer massiver Einmauerung und durch Klappen verschliessbaren, wechselseitig angeordneten Zügen. J. M. Frey, Balingen. 12. 4. 04. F. 11 102.

2a. 224 860. Backvorrichtung für Baumkuchen, mit Gasheizung, bei der die Brennerrohre derart abgebogen sind, dass die Flammen radial, bezw. nahezu radial, gegen die Baumkuchenspindel gerichtet sind. Bernh. Hüffner, Forst i. L. 19. 4. 04. H. 23 833.

2a. 224 988. Feuerungsstein für Backöfen, dessen dem Feuer ausgesetzter Teil aus hoch feuerfester Chamotte besteht, auf dem eine aus Radeburger Ton bestehende Herdplatte auswechselbar aufgesetzt ist. Radeburger Ton- und Schamottewerke F. L. Strack & Co., G. m. b. H., Radeburg, Bezirk Dresden. 16. 4. 04. R. 13 729.

2a. 225 199. Röstofen für Zwieback u. dgl. mit unterhalb, seitlich und oberhalb eines die Auflanger für die Röstbleche enthaltenden eisernen Kastens angeordneten, die Heizgase hin- und herführenden Zügen. Peter Jos. Neffgen, Königswinter a. Rh. 29. 3. 04. N. 4828.

2a. 225 200. Mit Schaufeln versehener Reinigungsapparat für die Röhren der Backofenzüge. Joh. Eduard Kämpf, Weimar. 29. 3. 04. K. 21 437.

2b. 225 194. An Gebäckschaufeln und dgl. zangenartig befestigtes, den auf der Schaufel befindlichen Gegenstand beim Umwenden, durch Feder sicher haltendes Oberteil. Max Alfred Kohl, Chemnitz, Elisenstr. 19. 25. 3. 04. K. 21 404.

24k. 224 746. Feuerkrücke für Backöfen, bei welcher die Holzkrücke an den Enden zweier Stäbe eingeklemmt wird, deren Feststellvorrichtung an dem Griffende angebracht ist. Max Kretzschmar, Leipzig-Neustadt, Aeussere Tauchaer Str. 30. 11. 4. 04. K. 21 508.

2a. 227 539. Wasserdampfapparat für Bäckereien mit vom Wasser umspülter Feuerbüchse und Rauchrohr. M. Nacken, Aachen, Rochusstrasse 25. 30. 3. 04. Nr. 4826.

2a. 227 609. Säuberungsgerät für Brote, bestehend aus einer feststehenden Reibfläche, über welche die Brote geschoben werden. Peter Josef Wirz, Köln, Friesenstr. 93. 27. 5. 04. W. 16 535.

2b. 227 465. Gestell für Teigknetmaschinen mit fahrbarem Troge, gekennzeichnet durch in dem Fuss vorgesehene Rillen zur Aufnahme der Gummireifen der Trogräder. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 29. 4. 04. B. 24 837.

2b. 227 626. Teigwellholz mit neben den Handgriffen auf derselben Achse drehbaren Rollen von grösserem Durchmesser als das Wellholz. Albert Meyer, Lenzburg, Kt. Aargau; Vertr.: C. Kleyer, Pat.-Anw., Karlsruhe i. B. 17. 2. 04. M. 16 786.

2b. 227 786. Teigknetmaschine mit verschiedengängiger Schraube zwischen den Knetarmen. F. Herbst & Co., Halle a. S. 31. 5. 04. H. 24 154.

2a. 227 374. Zur Erzeugung von Wasserdampf dienende Einrichtung an Backöfen, bestehend aus einem im Backraum eingebauten, mit Wasserzuführung versehenen Kanal mit nach dem Backraum führenden Ausströmlöchern. Oskar Schaaf, Camburg a. Saale. 28. 4. 04. Sch. 18 534.

81c. 227 366. Verpackung für Schokolade usw. in Tafelform, deren durchbrochene Hülle die in der Natur bestehende Umgebung des auf der Einlage abgebildeten Gegenstandes darstellt. Erich Gumprecht, Berlin, Ahornstr. 1. 16. 4. 04. G. 12 415.

81c. 227 378. Teepackung, aus einem Karton und einer mit Gebrauchsanweisung und Schutzmarke versehenen, an den Verschlussstellen mit der Schutzmarke verklebten Papierhülle. Frau Margarethe Nussbaum, Erfurt, Marktstrasse 48/49. 30. 4. 04. N. 4889.

2a. 228 278. Vorrichtung zum selbsttätigen Entflammen und Kleinstellen der Leuchtflamme beim Oeffnen und Schliessen der Backofentür, bei der die Tür durch Zugorgane mit dem Gashahngriff verbunden ist. Herman Georg Lübcke, Glückstadt. 6. 11. 03. L. 11 992.

Digitized by Google

2b. 227 820. Streurolle mit Siebtrommel zum gleichmässigen Bestreuen von Backbrettern, Tüchern usw. Gesellschaft für Holzverwertung m. b. H., Bergzabern, Pfalz. 30. 4. 04. G. 12 467.

Verlängerung der Schutzfrist.

Die Verlängerungsgebühr von 60 Mk. ist für die nachstehend aufgeführten Gebrauchsmuster an dem am Schluss angegebenen Tage gezahlt worden.

2b. 159 364. Brotteigknet- und Auspressmaschinen usw. Chr. Fleck, Ohligs. 3. 6. 01. F. 7655. 10. 5. 04.

2a. 157 149. Backofen usw. W. Baumeister, Altstadt-Rottweil. 18. 6. 01. B. 17 251. 31. 5. 04.

Patente.

1. Anmeldungen:

2a. H. 32 119. Vorrichtung zum Aufbringen des Tonbelages auf die Herdsohle von Backöfen. Alois Hossek, Melnik, Böhmen; Vertr.: Otto H. Knoop, Dresden. 6. 1. 04.

2b. C. 11 819. Knet- und Mischmaschine. Charles Christadoro, St. Paul, V. St. A.; Vertreter: G. Dedreux & A. Weickmann, Pat.-Anwälte, München. 12. 6. 03.

2b. F. 17 570. Knetarmbefestigung für Teigknetmaschinen. Gebr. Fey, Meisenheim a. Glan. 9. 5. 03.

2. Erteilungen:

2a. 153 989. Backofen mit Kanälen zur Zuführung von heisser, am Mauerwerk des Ofens vorzuwärmender und unterhalb des Rostes zur Feuerung tretender Luft. Società Italiana dei Forni per Pane, Genua; Vertr.: A. Specht & J. Stuckenberg, Patent-Anwälte, Hamburg 1. 23. 4. 03.

Freiberg i. Sa. Oswald Martini hat die hiesige Filiale der Firma Gerling & Rockstroh, Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwaren-Fabrik in Dresden-A., käuflich übernommen. (K.)

Erfurt. Karl Nagel eröffnete Weimarischestr. 44 eine Konditorei. (K.)

Vorsfelde. Die Firma Meissner & Kirchner, Zuckerwarenfabrik hier, hat sich aufgelöst. Liquidator ist der bisherige Gesellschafter Karl Kirchner hierselbst. (K.)

Freiburg i. Br. Die Bonbonfabrik von Franz Harscher Witwe hier ist auf den Kaufmann Michael Strasser übergegangen, der sie unter der Firma Franz Harscher Nachf. weiterführt. (K.)

Eisleben. P. Elste hat die Konditorei von Herm. Schauseil übernommen. (K.)

Plauen i. V. Paul Ebert eröffnete Fürstenstrasse 30 ein Spezialgeschäft für Kakao, Kaffee und Schokolade. (K.)

Plauen i. V. M. Oefner eröffnete Hammerstrasse 21 ein Spezialgeschäft für Schokolade. (K.)

Plauen i. V. Paul Geigenmüller hat die Konditorei von Wilh. Karing käuflich übernommen. (K.)

Kupferberg (Schles.) Reinhold Buchholz eröffnete hier eine Konditorei und Pfefferküchlerei. (K.)

Eisleben. W. Ackermann hat die Konditorei von C. Zacharias übernommen. (K.)

Kaldenkirchen. Die Firma Nederlandsche Cacao-Fabrik A.-G. schliesst das Geschäftsjahr 1903 bei einem Aktienkapital von 200 000 Mk. mit einem Verlust von 25 157 Mk. ab. (K.)

Zürich. Die Generalversammlung des Lebensmittelvereins Zürich beschloss die Errichtung einer eigenen Bäckerei nach neuestem System im Kostenvoranschlag von 300 000 Franken. (K.)

Dillenburg (Hess.-Nass.). A. Martion hat das Kaffee- und Schokoladengeschäft von H. Mertens, Marktstrasse 7, übernommen. (K.)

Insterburg. Dem Kaufmann Hermann Kappas wurde für die Firma Emil Gerlach, Zuckerwarenfabrik hier, Prokura erteilt. (K.)

Norden (Ostfrsld.). Ayelt Bakker hat die Bäckerei und Konditorei von J. v. Hove, Sielstrasse, übernommen. (K.)

Bonn. Jean Stockhausen eröffnete Rosenstr. 35, Ecke Rosental, eine Konditorei. (K.)

Meissen. Max Vogel eröffnete Dresdnerstr. 15 ein Spezialgeschäft für Schokolade und Zuckerwaren. (K.)

Kiel. Karl Johannsen jun. hat die Konditorei von J. Thoden, Boninstrasse 66, käuflich übernommen. (K.)

Oberpfannenstiel (Sa.). Eduard Görner eröffnete hier eine Konditorei. (K.)

Bamberg. Richard Graupner hat die Konditorei von M. Saueracker, Langestrasse 5, käuflich übernommen. (K.)

Benneckenstein (Pr. Sa.). Louis Hintze hat die Otto Reichardt'sche Bäckerei und Konditorei käuflich erworben. (K.)

Köln a. Rh. Bei einem Preisausschreiben zur Erlangung von Entwürfen für einen Neubau der Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft erhielt Herr Jean Klein in Köln den ersten Preis. (K.)

Othmarsingen, Kt. Aargau (Schweiz). Die Konfiserie und Biskuitfabrik der Firma Disch & Schatzmann, hier, Bahnhofstrasse, ist nach Auflösung der Kollektivgesellschaft in den Alleinbesitz von Jakob Disch-Schatzmann übergegangen, der sie unter der Firma J. Disch-Schatzmann weiterführt. (K.)

Bautzen. Franz Pietsch eröffnete Ziegelstr. 21 eine Konditorei. (K.)

Frankfurt a. M. Mit der Herausgabe eines Nahrungsmittelbuches beschäftigten sich, wie die Rh.-Westf. Ztg. meldet, zurzeit die deutschen Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler. Hier soll in zehn Konferenztagen in der zweiten Hälfte des November die Angelegenheit zum Abschluss gebracht werden. Das Nahrungsmittelbuch soll eine Sammlung von Begriffsbestimmungen und Handelsgebräuchen im Gebiete des Nahrungs- und Genussmittelgewerbes enthalten, um die Bedingungen festzulegen, unter denen nach Ansicht der beteiligten Industrie- und Handelskreise, im Einverständnisse mit in Frage kommenden Kreisen der Wissenschaft, insbesondere der Nahrungsmittelchemie, Nahrungsmittel als handelsübliche, unverfälschte und nicht gesundheitsschädliche Waren gelten sollen. Bei den Konferenzen in Frankfurt a. M., zu denen man die Handelskammern, alle Untersuchungsanstalten amtlichen und nichtamtlichen Charakters eingeladen hat, will man verhandeln am ersten Tage über Dauerwaren, am zweiten Tage über Wein, Spirituosen, Bier, am dritten Tage über Kaffee, Kaffeesurrogate Tee, am vierten Tage über Schokolade, Kakao, Schokoladewaren, am fünften Tage über Ge-

Digitized by Google

würze, Essig, Senf, am sechsten Tage über Backwaren, Teigwaren, Hefe, Eier, am siebenten Tage über Zucker, Honig, Konditoreiwaren, künstliche Süssstoffe, am achten Tage über alkoholfreie Getränke, Brauselimonaden, künstliche und natürliche Mineralwässer, am neunten Tage über Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse, Margarine, pflanzliche und tierische Fette, am zehnten Tage über frisches Fleisch, Wildbret, Därme. (K.)

Kauerndorf (Sa.-A.) Edwin Kaufmann eröffnete Brauereistrasse 7 eine Konditorei, Fein-, Weiss- und Brot-Bäckerei. (K.)

Stuttgart. Die Bonbonfabrik der Firma Ostberg & Cie. hier, Oststrasse 35, wird nach Ableben des Gesellschafters Theodor Ostberg von dem Fabrikanten Robert Ostberg allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Lissabon. Unter der Firma Société du Domaine de Porto Alegre à Saô Thomé (Société anonyme mit beschränkter Haftbarkeit) hat sich hier mit einem Kapital von 10 Mill. Fr. eine Gesellschaft gebildet, die die Kakao-Plantage von den Erben des Vicomte de Malanza auf der Insel Saô Thomé übernimmt. (K.)

Gräben, Kr. Striegau. Das Schokoladengeschäft Bögenstrasse 2, in Firma Klose & Modlich, hat Frl. Bertha Ritter käuflich übernommen. (K.)

Société anonyme des Chocolats de Montreux Séchaud & fils. Dieses kürzlich mit einem Kapital von 500000 Fr. in Aktienform umgewandelte Unternehmen hat zur Vergrösserung der Fabrikräumlichkeiten Terrain und Liegenschaften im Betrage von 143000 Fr. angekauft. (K.)

Weingarten b. Durlach. Die Dampf-Zwiebackbäckerei Friedrich Sepp hier wurde auf der Mannheimer Ausstellung mit dem ersten Preis (goldene Medaille) und Ehrenpreis (silbernes Weinservice) ausgezeichnet. (K.)

Gotha. Für langjährige treue Arbeit wurden am 1. Juli, wie alljährlich, in der Hof-Schokoladen- und Kakaofabrik in Pössneck, die von dem Gründer des Etablissements ausgesetzten Geldprämien verteilt. Es erhielten diesmal für 20jährige Tätigkeit eine Person 100 Mk., für 10jährige Tätigkeit 13 Personen je 50 Mk. »Gothaische Ztg« (K.)

Société générale suisse des Chocolats (vereinigte Schokoladenfabriken Peter & Kohler), **Vevey.** Die neue Gesellschaft hat eine Anleihe von 2 Millionen Franken, zu vier Prozent verzinslich, plaziert. Von seiten der übernehmenden Banken wird vermutlich bald eine öffentliche Subskription erfolgen, die ohne Zweifel beste Aufnahme finden wird, wenn man sich der riesigen Dividenden erinnert, die die erstere Gesellschaft in den letzten Jahren bezahlt hat.
»N. Zürch. Ztg« (K.)

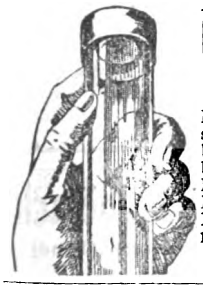
Lausanne. Die Schokoladenfabrik Cailler in Broc beschloss nach der »N. Zürch. Ztg.« die Erhöhung ihres Aktien-Kapitals von zwei auf drei Millionen Mark. (K.)

Nürnberg. H. Schmerler eröffnete Moltkestr. 9 eine Feinbäckerei und Konditorei. (K.)

Troppau (Böhmen). In der Plenarsitzung beschloss die Handels- und Gewerbekammer für Schlesien, die Zulassung der Salicylsäure zur Konservierung von Fruchtsäften zu empfehlen. (K.)

St. Petersburg. Die französische Aktiengesellschaft »D. F. Konstantinow«, die Fruchtgärten und eine Konfektfabrik im Gouvernement Taurien besitzt, hat, nach dem St. Petersburger Herold, ihre Wechsel protestieren lassen. (K.)

Schokoladefabrik Villars Akt.-Ges. Freiburg, Schweiz. Die vor drei Jahren gegründete Schokoladenfabrik Villars, die 250 Arbeiter beschäftigt, ist nach dem »Bund« mit 800000 Fr. Grundkapital in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden. Die Fabrik soll vergrössert werden. (K.)



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Suche für baldigst einen

Reiseposten

in Schokoladen- oder Bonbonbranche

Offerten unter **N. Z. 1548** an **Rudolf Mosse, Nürnberg.**

Vertrauensposten

in mittlerem oder grossem Betriebe sucht ein 32jähriger, verheirateter Mann von grossem organisatorischen Talent, ev. auch für die Reise. Kaution in jeder Höhe kann gestellt werden.

Baldgefl. Offerten unter **A. A. 500 an Rudolf Mosse, Magdeburg.**

Für die Kanditenabteilung einer grossen Schokoladenfabrik wird ein **tüchtiger Meister gesucht.**

Anträge unter »**Tüchtig**« an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Kakaostaub.

Ein grösseres Quantum haben wir davon in guter Qualität anzubieten und sind bereit, Probesendungen von 250 Kilo aufwärts prompt zu machen.

Mit näheren Angaben über Preis und Quantum stehen wir zu Diensten.

Leipzig-Gautzsch.

Riquet & Co.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

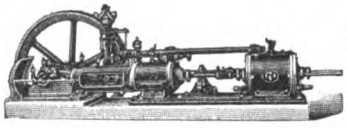
Digitized by Google

Musteretuis
Musterkoffer
Mustertaschen
mit Gläser-Einrichtungen
für Zuckerwaren
empfiehlt

Richard Fritzsche, Hof i. Bayern.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkesselall. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Im Verlage des Gordian in Hamburg ist am 1. Mai 1904 erschienen:

Wortzeichen-Register

über 1200 patentamtlich geschützte Wortzeichen der Nahrungsmittelindustrie.

Dieses Register ist gegen Einsendung von 2 Mark zu beziehen.

Gereinigte Benzoë u. Benzoëlack
liefert billigst **Alfred Schmidt, Altona (Elbe)**
Chemisch-pharmazeut. Fabrik.
Bemusterte Offerte zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 223.** Hamburg, 5. August 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

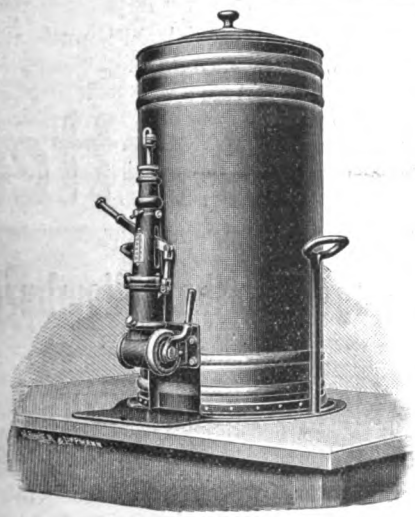
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wnrden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3 600 000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 223:

Die Kultur des Kakaobaums und seine Schädlinge. — Geschützte Warenzeichen. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Kultur des Kakaobaums und seine Schädlinge.

Unter diesem Titel hat L. Kindt in Hamburg ein Büchlein in braunem Gewande herausgegeben, das uns vom Verlage (C. Boysen, Hamburg) zur Ansicht eingesandt wurde. Wir haben die Ausführungen des Verfassers aufmerksam gelesen — und gern. Wenn wir im folgenden über den gewöhnlichen Rahmen einer Besprechung hinausgehen und mehr bringen, als sonst Brauch ist, so glauben wir, das der besonderen Bedeutung des vorliegenden Stoffes gerade für uns schuldig zu sein.

Sehr übersichtlich ist die Anordnung des Buches. Im Inhaltsverzeichnis sind die einzelnen Schlagwörter in der Reihenfolge aufgeführt, wie sich die Vorrichtungen und Arbeiten folgen. Schlägt man alsdann eine bestimmte Sache nach, so findet sich dort das betreffende Schlagwort als Ueberschrift; darunter ist klar, einfach und allseitig verständlich auseinandergesetzt, was über den Punkt zu sagen war. Am Schluss ist dann noch ein Sachregister in alphabetischer Ordnung gegeben, das besonders der Nichtpflanzer, dem die Reihenfolge der einzelnen Arbeiten nicht vertraut ist, ohne Mühe benutzen kann, und natürlich auch der Pflanzer, wenn er schnell etwas nachschlagen will.

Kindt hat bei seinen Erklärungen eine dankenswerte Kürze walten lassen, ohne dabei oberflächlich und undeutlich zu werden; er hält vollkommen, was er im Vorworte verspricht, dass »das Buch ein Leitfaden sein soll für den jungen Pflanzer in unsern Kolonien und anderen Tropenländern«; wir glauben, dass das Buch nicht nur für den angehenden, sondern für jeden Pflanzer Anregung bietet. Kindt hat seine Aufgabe gelöst als Mann der praktischen Erfahrung; sein Buch soll und wird für die Pflanzer ein Nachschlagebuch werden, zur fleissigen Benutzung auf der Pflanzung; dazu taugen keine »bandwurmartigen« Erläuterungen, sondern nur ein knappes, klares Handbuch, wie es das Kindtsche in der Tat ist.

Das Buch behandelt in seinem ersten Teil alles, was ein angehender Kakaopflanzer wohl überlegen und wissen muss, bevor er ans Werk geht, und was er beim Werk nicht oft genug zu seiner eigenen Prüfung nachlesen kann; je nach den örtlichen Verhältnissen sind natürlich die Arbeiten und Einrichtungen verschieden und dementsprechend muss das einzelne der Einsicht und dem Urteil des Pflanzers selbst überlassen bleiben. Sehr ausführlich wird über die Auswahl der Ländereien gesprochen, es sind gerade bei dem sehr empfindlichen Kakaobaum viele Umstände zu berücksichtigen, die bei anderen tropischen Gewächsen nicht nötig sind. Der Kakaobaum gedeiht nur in Boden von einer gewissen chemischen Zusammensetzung. Zum Gedeihen muss weiter helfen: Höhenlage, Untergrund, Luftfeuchtigkeit und eine Wässerungsanlage. Sehr zu achten ist auf frühere Benutzung des Bodens und auf die Möglichkeit, bequeme Verkehrswege in und zur Pflanzung anlegen zu können. Der Kakao braucht auch Luftzug, doch in bestimmten Grenzen, was durch sogenannte Windbrecher — lebendige Hecken — geregelt wird. Ein wichtiger Faktor ist das Arbeitermaterial, an dem es in unsern Kolonien, ausgenommen vielleicht Kamerun, nach Kindts Ansicht mangelt. Er rät, wenn die Arbeiterverhältnisse es irgendwie gestatten, zum Kontraktsystem und behandelt es so eingehend, dass man seine Ausführungen für einen Kontrakt direkt abschreiben kann und nur die Geldentschädigungen, dem Lande entsprechend, einzufüllen braucht. Leider nennt Verfasser kein Jahr bei seiner Angabe, dass er auf Trinidad 15 cts amerikanisch für einen fünf-

Digitized by Google

jährigen, 10 cts für einen dreijährigen und 5 cts für jeden gesunden Schattenbaum an seine Kontraktnehmer bezahlt habe. Die Anlage mit angeworbenen Leuten ist überall dort zu empfehlen, wo bislang nur wenig oder keine Kakaopflanzungen waren, also auch kein Stamm von geschulten Leuten vorhanden ist, die sich als Kontraktnehmer eignen könnten. Diese zieht man sich am besten heran durch Akkordarbeit, vor Arbeiten im Taglohn warnt Verfasser. Es würde zu weit führen, alle einzelnen Arbeiten auf der Plantage zu besprechen, wir nennen daher nur die hauptsächlichsten, als: Abholzen, Pflanzen, Düngen, Wege abstecken, Schattenbäume setzen, Saatbeete, ihre Auswahl und Behandlung usw. Kindt will nur zwei Kakaosorten anerkennen, den Criollo und den Forastero, und hält alle anderen Spielarten für Abarten der beiden genannten. Weiter gibt er eine Anleitung zum Beschneiden der Kakaobäume und verwirft, was Semler in seiner »Tropischen Agrikultur« darüber sagt, vollständig. Sehr nützlich ist die Anlage von Bambus für die Pflanzung, Kind empfiehlt drei Arten besonders. Auch über Bananen sagt er einiges, will sie aber nach dem fünften Jahre in der Pflanzung selbst nicht haben, sondern an besser geeigneten Plätzen, z. B. am Ufer von Bächen und Flüssen. Die Banane ist dem Pflanzer nützlich in doppelter Hinsicht: einmal als Nahrung, und dann werden ihre Blätter bei der Ernte gebraucht und leisten gute Dienste.

Die Ernte selbst muss, wie alle Arbeiten auf der Kakaopflanzung, vorsichtig und sorgfältig besorgt werden. Das Pflücken der Früchte erfordert Uebung und Geschicklichkeit, schlechte Pflücker müssen sofort entfernt werden, da sie den Baum verwunden, und diese Wunden Angriffspunkte für Kakaoschädlinge bieten. Kindt hat die besten Pflücker in Venezuela gefunden; das Pflücken selbst ist eigentlich ein Abschneiden der Früchte mit eben jenem Messer — wenn ich recht verstehe —, das Kindt auch zum Beschneiden der Bäume empfiehlt. Die Früchte sollen niemals abgedreht werden, wie das oft eine böse Angewohnheit der Sammelfrauen ist. Die aufgesammelten Früchte dürfen nicht rein gewaschen, sondern müssen durch Reiben gereinigt werden, weil jeder kleine Fremdkörper — sei es Erde, Holz oder ein Blatt — das gleichmässige Gären stört.

Nach mehreren Versuchen hat Verfasser es am besten gefunden, wenn aller am Tage gepflückte Kakao noch am selben Abend in grosse Haufen gebracht wird, am andern Tage soll ein Teil der Arbeiter diese Haufen vom Tage vorher sofort »brechen«. Darunter versteht man das im Buch näher beschriebene und illustrierte Oeffnen der äusseren Fruchtschale und das Sondern derselben von Bohnen und Schalen. Der gebrochene Kakao muss sofort nach dem Fermentierhause gebracht werden und darf nicht nachts draussen bleiben. Kindt spricht auch vom »schwarzen Kakao«, das sind Bohnen, die durch Witterung, Tierfrass und andere Einflüsse aus den Schalen gefallen sind. Von diesem Zeug heisst es im Buch: »ein höchst minderwertiges Produkt, das ein dementsprechendes Fabrikat liefern muss«.

Bei dem Kapitel »Fermentierhäuser« gibt Kindt uns eine Schilderung seiner eigenen Versuche und empfiehlt eine Einrichtung, wie er sie als die beste herausgefunden hat. Das Fermentieren selbst möchten wir die schwierigste Arbeit in der Behandlung des Kakaos nennen. Kindt sagt, es ist unmöglich, hierüber feste Regeln aufzustellen, jedenfalls gehört zur richtigen Leitung und Beurteilung dieser Verrichtung eine durch langes und aufmerksames Beobachten gewonnene Erfahrung. Auf das Fermentieren folgt noch vielerwärts das Waschen, dann überall das Trocknen und Tanzen, d. h. etliche Arbeiter treten auf den Bohnen mit blossen Füssen herum, wodurch die Bohnen eine gleichmässige Farbe erhalten und schön glänzend werden. Für kleine Pflanzer, für die sich ein Trockenhaus nicht lohnt, empfiehlt Kindt als sehr brauchbar die »Mayfarthschen Dörrapparate«, die in Frankfurt a. M. gebaut werden.

In der zweiten Abteilung werden die Kakaoschädlinge behandelt. Viele von ihnen sind bereits bekannt, doch ist die Literatur hierüber sehr zerstreut. Kindt nennt als Unterlagen für seine Abhandlung hauptsächlich Zeitschriften aus aller Herren Länder. Die mangelhafte Kenntnis der Pflanzer über die gemachten Wahrnehmungen von Kollegen lässt sie oft noch gefährlichere Mittel zur Bekämpfung der Feinde anwenden, als diese selbst sind. Viele Pflanzer sind sehr gleichgültig gegen die Zerstörer, andere geben den Kampf als erfolglos auf, noch andere glauben, mit einem scheinbaren Erfolg genug getan zu haben. In vielen Fällen kann der Pflanzer unmöglich soviel von Botanik und Entomologie verstehen, um die kaum bemerkbaren Wege und Anzeichen der Schädlinge nachzusuchen. Hilfe kann hier nach Kindts Meinung nur kommen, wenn der Pflanzer und der Gelehrte sich in die Hände arbeiten, wenn jener diesem über seine Wahrnehmungen berichtet. Es gehören oft recht viele Versuche dazu, um ein nützliches Ergebnis zu erlangen. Besonders in Java ist das Zu-

Digitized by Google

sammenarbeiten von Pflanzern und Gelehrten zur Bekämpfung der Schädlinge schon recht weit gediehen und hat manchen schönen Erfolg gezeitigt, ein Beweis, wie wichtig und vorteilhaft ein solches Zusammengehen nach allen Seiten hin ist. Darunter sind auch die Handelshäuser einbegriffen, die mit Kakao handeln. Deshalb ist das Verlangen nicht unbillig, sagt Kindt, wenn diese die Untersuchungen besonders durch klingende Mittel unterstützen, und sie tun es auch. Man braucht nur unter den Häuptern des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees zu suchen, um dort recht klangvolle Namen wie Thormählen und Woermann zu finden. Kindt bedauert, dass unsere deutsche Regierung an ihre Pflanzungskonzessionen recht erhebliche Abgaben knüpft, ob mit Recht, entzieht sich unserer Beurteilung. Die Regierung sendet allerdings dafür Forscher in die bedrohten Gebiete, doch nennt Kindt das Ergebnis derartiger Expeditionen ein rein wissenschaftliches, weil wohl die Zeit zum Studium der Schädlinge selbst zur Verfügung steht, nicht aber die Zeit, um die Bekämpfung der Feinde zu studieren. Der Pflanzer soll nicht auf die Regierung warten, was leider sehr häufig geschieht, sondern selbst vorgehen. In Java ist es bereits geschehen, ob anderswo, sagt Kindt nicht; in Deutschland haben wir einen sehr erfreulichen Ansatz dazu im Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee, von dem wir bereits sprachen. Wir glauben und wünschen, dass Kindts Buch auch manchem Säumigen die Augen öffnet und ihn die Gefahr der Schädlinge recht erkennen lässt. Kindt fordert die Einrichtung einer Zentralstelle, »welche die Berichte aus allen Kakaoländern sammelt, zusammenstellt und veröffentlicht, womöglich erläutert, begutachtet, empfiehlt oder vor dem Inhalt derselben warnt. Hierhin müssten alle Pflanzer über ihre Versuche und deren Erfolge berichten.« Vorläufig hat dieser Gedanke noch keine greifbare Gestalt angenommen, aber zu wünschen wäre es sehr. Und wenn auch nicht alle Länder sich zusammentun — bekanntlich gehen schwer viele Köpfe unter einen Hut —, so könnten wir Deutschen hierin doch vorangehen und uns unsere eigene Zentralstelle schaffen, die ihre Forschungen und Untersuchungen ja nicht auf unsere Kolonien zu beschränken braucht! Kindt sagt darüber: »Diese Einrichtung liesse sich wahrscheinlich leicht mit einem verwandten, bereits bestehenden Institut verbinden«.

Gegen die Verschleppung von Kakaoschädlingen ist besonders Vorsicht in der Auswahl der Saatkolben geboten. Dann sind wesentliche Helfer der Pflanzer die Vögel; sie zu schützen hält Kindt für sehr nützlich. Die Schädlinge werden in drei Gruppen geteilt: einmal sind es tierische, dann pflanzliche Schädlinge, drittens Krankheiten, die durch atmosphärische Einflüsse entstehen. Auf die einzelnen Sachen näher einzugehen, dürfte zu weit führen und gehört nicht hierher.

Dies sind so ungefähr die Umrisse, in denen die Ausführungen Kindts gehalten sind; begleitet sind sie von zahlreichen Abbildungen, für den Kenner wie den Laien gleich anregend, erklärend und sehenswert. Uns waren freundlicherweise die Klischees des ersten und

Abb. 1.

letzten Bildes zur Verfügung gestellt; beide wollen wir unsern Lesern nicht vorenthalten. Einmal sehen wir den Kakaostamm mit Früchten und können uns recht vorstellen, wie vorsichtig der Arbeiter mit seinem an einer Bambusstange befestigten Messer »pflücken« muss, um den Stamm nicht zu verletzen, und um nur die reifen Früchte herauszuschneiden. Das Schlussbild ist die Aufnahme eines Präparates aus dem botanischen Museum in Hamburg, es zeigt einen Kakaozweig mit Früchten und zwei Querschnitte durch Früchte.

Dem Büchlein vorausgeschickt ist ein freundliches Geleitwort von dem bekannten Prof. Dr. Wohltmann in Bonn; er sagt

Digitized by Google

u. a.: Jeder, der sein Scherflein dazu beiträgt und der mit Liebe zur Sache und mit Sachkenntnis seine Forschungen oder Erfahrungen schriftlich kund gibt, verdient Anerkennung und Dank. Wir bedürfen solcher Arbeiten durchaus, nicht nur der Wissenschaft wegen, um sie zu fördern, sondern auch, um in unseren eigenen Kolonien dauernde Er-

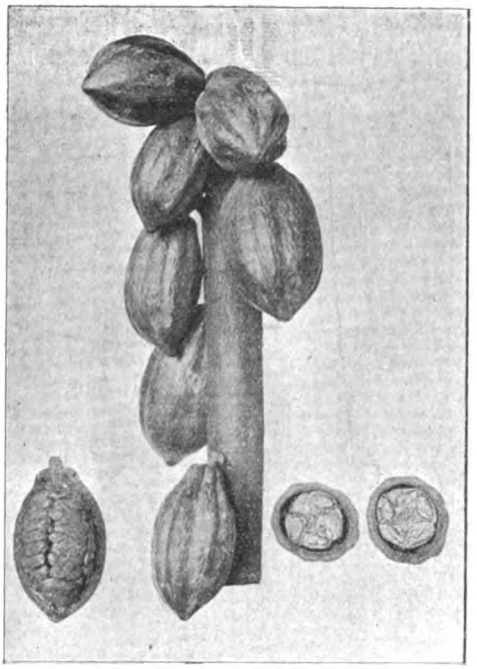


Abb. 2.

folge zu erzielen«. Auch wir begrüssen das vorliegende Buch und empfehlen es jedem, Kenner und Laien, der mit dem braunen Reiche und seinem Beherrscher, dem Kakao, in Berührung steht. Wir wünschen dem Büchlein eine weite Verbreitung und knüpfen daran die Hoffnung, dass Kindts Buch Veranlassung gibt zu weiteren nützlichen Beiträgen in der Art zur Bereicherung unserer Kolonialliteratur[1]). Wo.

Geschützte Warenzeichen.

Am 1. Mai 1904 haben wir ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben; es ist von uns zum Preise von 2 Mk. zu beziehen.

Nach der Drucklegung dieses Registers haben wir bereits in Nr. 219 eine neue Reihe veröffentlicht und bringen heute wieder einige Neueintragungen.

Die Art der Veröffentlichung haben wir auf vielseitige Anregung hin geändert. Von jetzt ab werden nur noch solche Bildzeichen veröffentlicht, deren Klischees uns von den Inhabern auf unsere Anfrage zur Verfügung gestellt werden. Wir tun das, weil sich die Beschreibung der Bilder nicht als zweckmässig erwiesen hat, denn man kann sich selbst aus der sorgfältigsten Beschreibung keine richtige Vorstellung von einem Bilde machen. Ferner lassen wir bei allen Zeichen die Aufzählung der Artikel fort; die Angabe der Klasse dürfte in den meisten Fällen genügen, um darzutun, für welche Waren das betreffende Zeichen geschützt ist. Ausserdem haben wir, um alle Eintragungen, auch die aus der allgemeinen Klasse 42 — durch deren frühere Nichtaufnahme uns manche Vorwürfe gemacht wurden — zu veröffentlichen, nicht Raum genug, wenn wir ausser den unumgänglich nötigen Angaben wie Klasse, Firma usw., auch noch die Artikel aufzählen wollen. Dass wir nur Zeichen bringen, die mit unserer Industrie in Zusammenhang stehen, macht die Aufzählung der einzelnen Waren ohnehin überflüssig.

Neu eingetragen wurden:

A. Bildzeichen.

Nr. 68872. S. 5035. Klasse 26 d.

31. 12. 1903. **Fa. Franz Sobtzick, Ratibor.** 2. 5. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

1) Das Buch, 155 Seiten stark, ist unter dem Titel »Die Kultur des Kakaobaumes und seine Schädlinge« von Ludwig Kindt, in dem Verlage von C. Boysen, Hamburg, erschienen und ist im Buchhandel oder vom »Gordian« zum Preise von 4.50 Mk. ungebunden, 5 Mk. gebunden, zu beziehen.

Digitized by Google

Nr. 69741. H. 9748. Klasse 26 e.

18. 4. 1904. **W. Hromadka & Jäger Nachfl.**, Dresden-Plauen, Wasserstrasse 37. 30. 5. 1904. G.: Waffel- und Biskuitfabrik.

Nr. 70224. C. 4587. Klasse 26 c.

17. 2. 1904. — 13. 6. 1904.

Nr. 70147. C. 4663. Klasse 26 c.

2. 4. 1904. **Cacao-Haus Maether & Co. Nachf.**, Berlin, Kreuzbergstr. 30. 10. 6. 1904. G.: Verfertigung und Vertrieb von Kaffee, roh und gebrannt, Kaffeepräparaten, Kaffeeessenzen u. -likören, Kakao, Schokolade und Tee sowie diesbezüglichen Präparaten, Likören und Essenzen u. Fleischextrakt.

Nr. 69983. S. 5198. Klasse 26 d.

26. 3 1904. **Société anonyme des Chocolats au lait F. L. Cailler,** Broc, Schweiz; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Richard Wirth, Frankfurt a. M. 1, und Wilhelm Dame, Berlin NW. 6. 6. 6. 1904. G.: Herstellung bezw. Vertrieb von Schokoladen, Kakaos und Reklameartikeln.

Nr. 69835. K. 7812. Klasse 26 d.

16. 4. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.**, Wandsbek b. Hamburg. 2. 6. 1904. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

B. Wortzeichen.

Nr. 68018. M. 6949. Klasse 26 d.

Süsser Scherz fürs Kinderherz

26. 1. 1904. **Bernh. Most, G. m. b. H.**, Halle a. S. 31. 3. 1904. G.: Schokoladenfabrik.

Nr. 68180. R. 5291. Klasse 26 d.

Saaleperle

11. 8. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.**, Rudolstadt. 8. 4. 1904. G.: Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

Nr. 67855. St. 2452. Klasse 26 d.

Stollwerck's Prima

21. 12. 1903. — 25. 3. 1904.

Nr. 67725. St. 2453. Klasse 26 d.

Stollwerck's Elite

21. 12. 1903. **Gebr. Stollwerck, A.-G.**, Cöln a. Rh. 19. 3. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Digitized by Google

Nr. 67 987. O. 1732. Klasse 26 d.

Titus

30. 7. 1903. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 30. 3. 1904. G.: Fabrik chemischer und pharmazeutischer Präparate.

Nr. 67 986. K. 8458. Klasse 26 a.

WEIBERTREU

9. 1. 1904. **C. H. Knorr A.-G.,** Heilbronn a. Neckar. 30. 3. 1904. G.: Nahrungsmittelfabrik.

Nr. 68 480. B. 10 353. Klasse 26 c.

TEE-BLUM

22. 1. 1904. Fa. **S. Blum,** Karlsruhe. 19. 4. 1904. G.: Tee- und Schokoladehandlung.

Nr. 68 379. H. 8913. Klasse 26 d.

TELL

26. 8. 1903. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 15. 4. 1904. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel sowie für Automatenwaren.

Nr. 68 381. B. 10 188. Klasse 26 d.

Sammet
Velours
Velvet

Nr. 68 382. B. 10 189. Klasse 26 d.

BIJOU

30. 11. 1903. **Berner Chocolade-Fabrik Tobler & Co. A.-G.,** Bern (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte C. Gronert u. W. Zimmermann, Berlin NW. 6. 15. 4. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade und Konfiseriewaren.

Nr. 68 417. C. 4558. Klasse 26 c.

Adolf Chill

5. 2. 1904. Fa. **Adolf Chill,** Berlin, Hollmannstr. 16. 16. 4. 1904. G.: Butter-, Kaffee- und Kaffeesurrogatehandlung.

Nr. 68 600. F. 4833. Klasse 26 d.

REX

14. 12. 1903. **Fehleisen, Reimers & Rickel,** Altona, Lagerstr. 126. 23. 4. 1904. G.: Kakaofabrik und Kaffeerösterei.

Nr. 68 601. G. 4753. Klasse 26 d.

Ayaku

24. 8. 1903. — 23. 4. 1904.

Nr. 68 641. W. 5221. Klasse 26 d.

Rheinlandstern

Nr. 68 642. W. 5222. Klasse 26 d.

Rheinstern

11. 2. 1904. **August Wiese & Sons,** Cöln a. Rh., Friedenstr. 16. 23. 4. 1904. G.: Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

Nr. 68 482. G. 5065. Klasse 26 d.

Gaedke

18. 2. 1904. **P. W. Gaedke,** Hamburg-E. 19. 4. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik.

Nr. 68 689. H. 9370. Klasse 26 c.

Spara

12. 1. 1904. **August Hintze,** Chemnitz, Gartenstr. 16. 25. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Streumehl, Getreidegeschäft.

Nr. 68 519. Z. 1060. Klasse 26 c.

Kaiser

Nr. 68 520. Z. 1061. Klasse 26 c.

Krone

15 1. 1904. Fa. **Franz Ziesing,** Leipzig, Windmühlenstrasse 8/12. 20. 4. 1904. G.: Konditorei.

Nr. 68 056. H. 9206. Klasse 42.

Olivia

26. 11. 1903. **Harms & Marcus,** Hamburg. 2. 4. 1904. G.: Exportgeschäft.

Nr. 68 475. C. 4536. Klasse 26 a.

Hand in Hand

22. 1. 1904. **Konservenfabrik Neubrück b. Braunschweig, E. G. m. b. H.,** Neubrück, Post Gr. Schwülper. 19. 4. 1904. G.: Konservenfabrik.

Nr. 68 556. H. 9371. Klasse 26 b

Kätchen von Heilbronn

12. 1 1904. **Carl Hagenbucher & Sohn,** Heilbronn a. N. 21. 4. 1904. G.: Oelfabrik.

Nr. 68 687. L. 5553. Klasse 26 a.

Stolz von Lübeck

19. 3. 1904. **Lübecker Konserven-Fabrik vorm. D. H. Carstens Akt.-Ges.,** Lübeck. 25. 4. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Konserven und Nahrungsmitteln aller Art.

Nr. 68 686. L. 5511. Klasse 26 a.

Vicomte

4. 3. 1904. Fa. **Rudolf Liesegang,** Hamburg, Katharinenstr. 36. 25. 4. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 68 197. L. 5394. Klasse 26 a.

Conservin

8. 1. 1904. **Richard Lion,** Berlin, Potsdamer Platz 3. 9. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Konservierungsmitteln, Nahrungsmitteln und Konserven.

Nr. 68 369. N. 2364. Klasse 2.

Dr. Gebhard's

17. 12. 1903. **Niehaus & Co.,** Hamburg, Heitmannstr. 30. 15. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb chemisch-technischer, pharmazeutischer und kosmetischer Präparate

Digitized by Google

Nr. 68 481. L. 5342. Klasse 26 c.

Stella

14. 12. 1903. **Fa. J. N. Leitgeber,** Posen, Gr. Gerberstr. 16. 19. 4. 1904. G.: Kolonialwarenhandlung.

Nr. 68 418. M. 6772. Klasse 26 c.

Daheim

17. 11. 1903. Fa. **F. Martensen,** Flensburg, Angelburger Str. 46. 16. 4. 1904 G: Kolonialwarenhandlung.

Nr. 68 688. N. 2457. Klasse 26 b.

Tuberkulactin

26. 2. 1904. **Nutricia (Zentrale für Backhausmilch) G. m. b. H.,** Berlin, Alvenslebenstr. 4. 25. 4. 1904. G.: Herstellung von Milchpräparaten.

Nr. 68 378. M. 6875. Klasse 26 b.

Siegerin

24. 12. 1903. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 15. 4. 1904. G.: Margarine-, Kakao- u. Schokoladenfabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 68 320. R. 4989. Klasse 42.

Farco

23. 2. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 13. 4. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer und chemischer Präparate, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, Baukastenfabrik, Fabrik mechanischer Musikinstrumente und Warenengrosvertrieb.

Nr. 68575. R. 5095. Klasse 2.

Osiris

2. 5. 1903. **Otto Reichel,** Berlin, Eisenbahnstr. 4 22. 4. 1904. G.: Drogerie und chemische Fabrik.

Nr. 68 282. Sch. 6007. Klasse 42.

Styx

14. 8. 1903. **Gottfried Schmalfuss,** Cöln a. Rh., Mastrichter Str. 85. 12. 4. 1904. G.: Versandgeschäft.

Nr. 68 419. S. 5110. Klasse 26 c.

Mülheimia

12. 2. 1904. **J. Syberberg,** Mülheim a. Rh. 16. 4. 1904. G.: Mühlenwerke.

Nr. 68 643. W. 5234 Klasse 26 d.

Seraphim

20. 2. 1904. **Paul Wesenberg Sohn, Berlin,** Drontheimer Str. 1 H. 23. 4. 1904. G.: Fabrikation von Kakao, Schokolade.

Nr. 68 706. P. 3604. Klasse 2.

Galactol

29. 9. 1903. **Fa. E. T. Pearson, Hamburg,** Neuerwall 93. 26. 4. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 69 855. R. 5151. Klasse 2.

Losole

10. 6. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 3. 6. 1904. G.: Fabrik chemischer, pharmazeutischer und kosmetischer Präparate, Kakao-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrik, Lebkuchenfabrik, Likörfabrik, Glashütte und Warenengrosvertrieb.

Nr. 68 825. C. 4255. Klasse 2.

Chefha

9. 9. 1903. **Chemische Fabrik Hohenzollern,** Breslau, Berliner Platz 1 b. 29 4. 1904. G.: Chemische Fabrik.

Nr. 68 703. W. 5111. Klasse 2.

BOCCACIO

19. 12. 1903. **Walsöe & Hagen,** Hamburg, Grosse Reichenstr. 11/13. 26. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Lakritzenstangen.

Nr. 69 004. B. 10 381. Klasse 26 a.

FREYA

28. 1. 1904. **Brady & Koops,** Hamburg, Brandstwiete 28. 5. 5. 1904. G.: Import- und Kommissionsgeschäft.

Nr. 69 335. J. 2064. Klasse 26 a.

Magenfreund

1. 12. 1903 **J. Jacobsohn,** Gross-Tychow. 17. 5. 1904. G.: Vertrieb von Spirituosen, Weinen und verwandten Artikeln.

Nr. 69 190. K. 8755. Klasse 26 a.

Merkator

22. 3. 1904. **Kahmen & Co.,** Duisburg. 10. 5. 1904. G.: Import von Trockenfrüchten.

Nr. 69 466. Sch. 5800. Klasse 26 c.

Das eiserne Kreuz

12. 5. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 20. 5. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren.

Nr. 69 053. M. 6670. Klasse 26 c.

Von dem da

8. 10. 1903. **Leonhard Maas Nachfolger, Inhaber: Adolf Ruef,** Freiburg i. B. 6. 5. 1904. G.: Kolonialwarengrosshandlung, Kaffee-Import und -Rösterei.

Nr. 69 679. K. 8693. Klasse 26 c.

Kaffee Gebr. Kayser

10. 3. 1904. **Kaffee-Geschäft Gebr. Kayser, Ges. m. b. H.,** Düsseldorf. 28. 5. 1904. G.: Kaffeegeschäft.

Nr. 68 735. K. 8585. Klasse 26 c.

Konstanti

18. 2 1904. **Alfred Konstanti,** Barten O.-Pr. 27. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Mehlen sowie von Teigwaren und Backwaren.

Digitized by Google

Nr. 69055. L. 4965. Klasse 26 c.

SOL

6. 6. 1903. **Sally Löwenstein,** Frankfurt a. M, Fischerfeldstr. 3. 6. 5. 1904. G.: Vertrieb von Kolonialwaren, Delikatessen, Landesprodukten, Wein und Spirituosen.

Nr. 68869. G. 5113. Klasse 26 c.

Ei Ei!

11. 3. 1904. **Goldfeder & Meyerheim,** Berlin, Neue Königstr. 34. 30. 4. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungsmitteln.

Nr. 69006. W. 5290. Klasse 26 c.

Lucullus

21. 3. 1904. **F. Wens.** Oberhausen, Rheinl. 5. 5. 1904. G.: Kolonialwaren- und Weinhandlung.

Nr. 69504 G. 5171. Klasse 26 c.

Reika

15. 4. 1904. **Franz Gericke,** Dresden, Elisenstr. 68. 21. 5. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Kaffeeersatz und von Backmehlen.

Nr. 69140. K. 8789. Klasse 26 c.

Kaiser's Walz-Hafer

29. 3. 1904. **Kaiser's Kaffeegeschäft. Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen, Rheinl. 9. 5. 1904. G.: Kaffee- und Teegeschäft, Schokolade-, Back-, Zuckerwaren- und Speisefettfabrik.

Nr. 69408. Sch. 6394. Klasse 26 c.

SAVITA

17. 2. 1904. **A. Schluckebier,** Frankfurt a. M., Zimmerweg 3. 19. 5. 1904. G.: Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung, Weinkellerei.

Nr. 69834. B. 10483. Klasse 26 c.

Honigblüte

Ersatz für Bienenhonig

4. 3. 1904. **Georg Borstorff,** Berlin, Köpenicker Strasse 44. 2. 6. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Kunsthonig.

Nr. 69606. G. 5150 Klasse 26 c.

„HOSTATO"

29. 3. 1904. Fa. **Heinr. Gregory,** Höchst a. M. 27. 5. 1904. G.: Fabrikation von Mehl, Teigwaren, Kakes und Biskuit, Brot und Paniermehl.

Nr. 69832. R. 5453. Klasse 26 c.

ROLAND

27. 10. 1903. **Roland, Fabrik feiner Kaffeezusätze, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Bad Aibling. 2. 6. 1904. G.: Fabrikation von Kaffeesurrogaten und Senf, sowie Handel mit hieraus gewonnenen Produkten und mit anderen hier einschlägigen Fabrikaten.

Nr. 69506. B. 10389. Klasse 26 d.

Hamburger Kaffern

30. 1. 1904. **Ernst Bauer,** Hamburg, Rödingsmarkt 47. 24. 5. 1904. G.: Butter-, Fettwaren-, Kuchen-, Käse-, Delikatessen-engroshandel.

Nr. 69409. K. 8232. Klasse 26 e.

Kneipp-Haus

12. 10. 1903. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H.,** München. 19. 5. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung.

Nr. 69217. H. 8666. Klasse 26 d.

ASCA

3. 6. 1903. **Victor Hennig,** Dessau. 11. 5. 1904. G.: Drogerie, Parfümerie und Farbenhandlung.

Nr. 69220. B. 9726. Klasse 26 d.

Knusperchen

14 7. 1903. **Bielefelder Kakes- und Biskuitfabrik Stratmann & Meyer,** Bielefeld. 11. 5. 1904. G.: Kakes- und Biskuitfabrik.

Nr. 69221. K. 8676. Klasse 26 d.

Meliori

Nr. 69222. K. 8677. Klasse 26 d.

Economa

Nr. 69223. K. 8686. Klasse 26 d.

Ecolomia

Nr. 69224. K. 8688. Klasse 26 d.

Meliors

Nr. 69225. K. 8689. Klasse 26 d.

Optimas

10. 3. 1904. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Wandsbek b. Hamburg. 11. 5. 1904. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

Nr. 69708. G. 4987. Klasse 26 d.

Leckermäulchen

11. 1. 1904. — 30. 5. 1904.

Nr. 69709. G. 5112. Klasse 26 d.

Dr. Müller's Cacao-Mischung

9. 3. 1904. **P. W. Gaedke,** Hamburg-E. 30. 5. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik.

Nr. 69141. M. 6271. Klasse 26 d.

Gratia

7. 4. 1903. **A. L. Mohr, Aktiengesellschaft,** Altona-Bahrenfeld. 9. 5. 1904. G.: Margarine-, Kakao- und Schokoladefabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

Digitized by Google

Nr. 68736. P. 3714. Klasse 26 d.

„PRISETTI“

30. 11. 1903. **Herrmann Preiss,** Ratibor (Oberschl.) 27. 4. 1904. G.: Schokoladen-, Honigkuchen-, Zuckerwaren- und Drageesfabrik.

Nr. 69219. G. 5122. Klasse 26 d.

Gries' Kraftbretzel

14. 3. 1904. **Emil Gries,** Barmen-Rittershausen, Kleinestr. 2. 11. 5. 1904. G.: Konditorei und Bäckerei.

Nr. 69235. M. 7067. Klasse 42.

Backspier

4. 3. 1904. **„Marina“, Deutsche Schiffsbedarf- und Export-Gesellschaft m. b. H.,** Bremen. 13. 5. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 69802. H. 9640. Klasse 26 d.

W. Hromadka & Jäger's Genesungs-Waffeln

19. 3. 1904. **W. Hromadka & Jäger Nachf.,** Dresden-Plauen. 1. 6. 1904. G.: Waffel- und Biskuitfabrik.

Nr. 68737. H. 9102. Klasse 26 d.

VERANO

26. 10. 1903. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 27. 4. 1904. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel sowie für Automatenwaren.

Nr. 69379. T. 2762. Klasse 26 d.

NORDPOL

20. 7. 1903. — 18. 5. 1904.

Nr. 69218. T. 2832. Klasse 26 d.

GRENZPFÄHLE

10. 10. 1903. — 11. 5. 1904.

Nr. 69030. T. 3014. Klasse 42.

ABGOTT

3. 3. 1904. — 6. 5. 1904.

Nr. 69031. T. 2957. Klasse 42.

RENOMA

14. 1. 1904. — 6. 5. 1904.

Nr. 69032. T. 2914. Klasse 42.

GOLDRÖSCHEN

7. 12. 1903. — 6. 5. 1904.

Nr. 69352. T. 2786. Klasse 42.

HERZBLATT

7. 8. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 17. 5. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

Nr. 69106. M. 6372. Klasse 42.

NIDO

14. 5. 1903. **Heinrich Mack,** Ulm a. D. und Illertissen. 9. 5. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Toilette- und Wäschemitteln, Parfümerien und Drogen sowie Exportgeschäft.

Nr. 68841. K. 6618. Klasse 26 d.

Coronata

26. 11. 1901, — 30. 4. 1904.

Nr. 69007. St. 2497. Klasse 26 d.

Stollwerck's Record

30. 1. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 5. 5. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Nr. 69312. A. 4174. Klasse 42.

Aok

13. 6. 1903. — 16. 5. 1904.

Nr. 69430. A. 4437. Klasse 42.

In unserem Reiche geht die Sonne niemals unter

21. 1. 1904. — 19. 5. 1904.

Nr. 69771. A. 4173. Klasse 42.

Kosmodont

13. 6. 1903. **Wilh. Anhalt G. m. b. H.,** Ostseebad Kolberg. 31. 5. 1904. G.: Chemische Fabrik und Warenengrosvertrieb.

Nr. 69591. W. 5235. Klasse 42.

Glückspfennig

20. 2. 1904. **Wendt & Co.,** Hamburg. 26. 5. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 69231. H. 9567. Klasse 42.

Seele

5. 3. 1904. **Franz Hartmann,** Detmold. 13. 5. 1904. G.: Fabrik von Getränken und Tabakwaren und Versandgeschäft.

Nr. 69852. P. 3505. Klasse 42.

Rigoletto

25. 6. 1903. **Petzold & Aulhorn, Aktiengesellschaft,** Dresden-Plauen. 3. 6. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen-, Marzipan-, Konfitüren-, Zuckerwaren-, Honigkuchen-, Lebkuchen- und Biskuitfabrik; Kaffee-, Tee- und Chinawarenhandlung; Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 68879. H. 9536. Klasse 42.

Glysastra

22. 2. 1904. — 2. 5. 1904.

Nr. 68880. H. 9537. Klasse 42.

Emulgen

25. 2. 1904. — 2. 5. 1904.

Nr. 69110. H. 8243. Klasse 42.

High Life

15. 1. 1903. — 9. 5. 1904.

Nr. 69853. H. 9441. Klasse 42.

Ali Baba

30. 1. 1904. **Georg Hanning,** Hamburg. 3. 6. 1904. G.: Chemische Fabrik und Versandgeschäft.

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Juni zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	1763700	1483900	1512500
Es kamen im Januar bis Juni aus:			
Portugal	3490600	2940900	2910700
Ecuador	3220700	2464400	2247300
Brasilien	1876700	1404600	1515500
Dominic. Republik	1805700	1045600	975200
Brit. Westindien usw.	866400	715900	783000
Britisch-Westafrika	807600	638900	280600
Venezuela	721700	423100	417700
Deutsch-Westafrika	318700	196700	247200
Ceylon	245600	170100	182700
Kuba, Portorico	95200	31700	5500
Niederl. Indien u. s. w.	88100	70900	211400
Grossbritannien	34700	65900	64700
Niederlande	22400	29100	300200
Frankreich	15900	7600	68400
Columbien	10100	70900	55700
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	2600	600	900
Kakaopulver aus den Niederlanden.	21900	40300	40800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	300	300	300
Es kamen im Januar bis Juni aus:			
Niederlande	2300	2700	2100
Schweiz	—	200	600
Schokolade	55900	48500	38300
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	268400	197400	162200
Frankreich	29500	35100	24500
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	5400	4700	4200
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Frankreich	8800	7900	7200
Schweiz	7600	15400	6800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	43200	76000	100800
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Grossbritannien	79800	69100	73600
Frankreich	51700	47200	49600
Schweiz	25300	149500	175000
Mandeln, getrocknet	458300	364500	375900
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Italien	1601900	1588400	1735100
Marocco	663300	339100	351900
Spanien	311500	125500	169800
Frankreich	231800	224600	197400

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Vanille	1600	1100	1500
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Französisch-Australien	13300	9300	12500
Madagaskar	12100	16900	19200
Frankreich	6800	5600	8100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2491900	2736500	1571400
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	26375200	22724700	9599200
Oesterreich-Ungarn	3274000	4492100	4460700
Serbien	2958300	5186600	2250500
Niederlande	397100	558500	314600
Belgien	273600	262200	148200
Italien	259000	192700	153200
Frankreich	59500	224500	464400
Honig, auch künstlicher	196100	152900	213700
Im Januar bis Juni kamen aus:			
Kuba, Portorico	472700	303900	250700
Chile	281800	422200	429000
Verein. Staaten v. Amerika	176000	210800	136000
Mexiko	137700	133800	76200

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	50400	34700	35300
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Niederlande	216300	177300	161300
Schweiz	61100	144200	57900
Kakaobutter	100100	78000	116100
Kakaopulver	11400	9000	10800
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	9300	9400	7900
Schweden	8400	12400	7600
Kakaomasse	41900	35600	37400
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	90500	61000	80100
Niederlande	78300	124900	72800
Schokolade	22700	30400	21700
Im Januar bis Juni empfingen:			
Grossbritannien	35800	97700	82100
Verein. Staaten von Amerika	17700	17300	16000
Schokoladenersatzstoffe	1600	1900	1100
Davon erhielten im Januar bis Juni:			
Oesterreich-Ungarn	4300	3100	1000
Russland	1200	1100	1400
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	16100	25900	23600
Davon gingen im Januar bis Juni nach:			
Grossbritannien	69800	140700	164200
Südafrika	9600	11300	6700
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	111100	108400	107000
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	84500	117700	87300
Niederländ.-Indien usw.	53800	61700	20300
Oesterreich-Ungarn	52100	29500	22500
Niederlande	39600	32000	29600
Dänemark	36200	27600	24700
China	22000	29500	35900
Südafrika	16100	19200	32800
Britisch-Malakka	10500	30300	52800
Mandeln nach Grossbritannien.	800	700	1800

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Honig, auch künstlicher	1800	9800	8600
Im Januar bis Juni gingen nach:			
Freihafen Hamburg	75900	279700	27800
Niederlande	2700	2000	13100
Frankreich	100	9400	300
Vanille	300	100	900
Es gingen im Januar bis Juni nach:			
Russland	1300	600	700
Oesterreich-Ungarn	900	500	800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	9600	7000	1300
Im Januar bis Juni erhielten:			
Schweiz	3500	13800	7700
Grossbritannien	1400	5600	5700

Kakaomarkt.

Bericht vom 3. August 1904.

Ich will heute nur auf die nachfolgenden Berichte verweisen. Da ich in den letzten vier Wochen nicht in Hamburg gewesen bin, fühle ich mich noch nicht sicher genug, um aus eignem Urteil heraus ein Bild von der heutigen Lage des Marktes zu zeichnen. Anscheinend ist der Markt hüben und drüben gesund: es wächst genug und es wird genug verzehrt; allzuwaghalsige Fixereien sind hüben wie drüben nicht sichtbar; die Preise stehen an mittlerer Stelle; die Qualitäten entsprechen dem Durchschnitt — da ist also alles all right.

Beim Thomékakao haben einige Interessenten immer gedacht, eines Tages würden unerwartet grosse Zufuhren die Preise werfen; das ist aber bisher nicht geschehen. Wir haben schon zu Anfang des Jahres davor gewarnt, in 1904 wieder auf eine Zunahme von 70000 Sack zu rechnen, wie wir es 1903 gegen 1902 gehabt haben. Die bisherigen Ankünfte haben uns recht gegeben, denn in den ersten sieben Monaten dieses Jahres haben wir nur 153000 Sack gegen 167000 Sack im Jahre vorher bekommen. Die jetzt vor uns liegenden fünf Monate müssen noch 198000 Sack bringen, wenn wir das vorige Jahr erreichen wollen; das wird schon schwer werden; auf eine Riesenzunahme aber wird auf keinen Fall für dieses Jahr gerechnet werden können. Das fühlen die Lissaboner Pflanzer, das zeigt ihnen ihr kleiner Vorrat und darum halten sie auf einen guten Preis. —

Das nächste mal wollen wir die Lage einmal wieder genau durch die statistische Brille betrachten.

Thomé-Kakao. Am 25. d. Mts. brachte D. »Benguella« 5312 Sack herein; die Lissaboner Gesamtankünfte der drei Dampfer im Juli betragen 16266 Sack, während nur 15000 Sack geschätzt wurden. — Im Zollhause lagerten am 25. Juli 28904 Sack.

Thomé-Kakao. Vom 2. bis 16. Juli 1904 ist von Lissabon Kakao verladen im Werte von:

216800	Mk.	nach Hamburg
157300	»	» Liverpool
136000	»	» Bristol
72800	»	» New-York
18300	»	» Amsterdam
14000	»	» Rotterdam
13000	»	» London
10900	»	» Triest
10100	»	» Genua
9800	»	» Glasgow
9100	»	» Antwerpen
2100	»	» Madrid
zus. 670200	Mk.	

London, 23. Juli 1904.

Am Dienstag, den 26. Juli d. J., kommen zur Auktion:

558	Sack	Trinidad
155	»	Ceylon
112	»	Caracas
110	»	Guayaquil
71	»	Venezuela
46	»	Carupano
39	»	Jamaica
500	»	ohne Herkunftsnennung.

Auf der letzten Dienstag-Auktion wurden 3117 Sack angeboten (2603 Sack Kolonienware, worunter allein 1076 Sack Grenada und 514 Sack fremder Herkunft). Es herrschte gute Nachfrage, und 1794 Sack fanden Käufer zu sehr festen Preisen. Trinidad behauptete seine Preise, Grenada fand gute Aufnahme gegen die anderen Sorten und wurde zu vollen Preisen geräumt. Andere britische West-Indier erzielten frühere Preise, Ceylon ist unverändert. Der Verlauf der Auktion gestaltete sich, wie folgt:

Verkauft wurden:

485	Sack	Trinidad	(Ang. 779 S.)	zu 60—60.50 Mk.
1076	»	Grenada	(» 1076 »)	» 52—55.50 »
7	»	Dominica	(» 63 »)	» 54—56 »
15	»	Jamaica	(» 229 »)	» 56—59 »
4	»	St. Vincent	(» 9 »)	» 52—53 »
2	»	Demerara	(» 22 »)	seebeschädigt
67	»	St. Lucia	(» 67 »)	zu 55—57 »
101	»	Caracas	(» 203 »)	» 55—61 »
		fermentiert, seebeschädigt		
37	»	Ceylon	(Ang. 358 S.)	» 45 »
		seebeschädigt, umgepackt		
293	»	Guayaquil	} wurden zurückgezogen.	
18	»	Costa Rica		

Auf dem Privatmarkt wurden umgesetzt:

85	Sack	Jamaica	zu 50 Mk.	
800	»	Westafrikaner	» 49 »	meistens
300	»	Guayaquil:		
		Fine Caraquez	» 76 »	
		Arriba	» 81 »	
350	»	Ceylon	» 56—58 Mk.	

Die Bewegungen der letzten Woche geben kein günstiges Bild. Angeliefert wurden ungefähr 2300 Sack mehr und abgeliefert ungefähr 680 Sack weniger als in der entsprechenden Woche des Vorjahres. Der Lagerbestand hob sich diese Woche um 2650 Sack und zeigt heute das verhältnismässige Mehr von 19600 Sack.

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte der ersten Hälfte Juli betrugen 13800 Quintales gegen

17500	Quintales	im Vorjahr
19000	»	in 1902
13000	»	» 1901
12000	»	» 1900

Bis heute wurden im ganzen angeliefert:

346300	Quintales	in 1904
302200	»	» 1903
287700	»	» 1902
279600	»	» 1901
235400	»	» 1900

Digitized by Google

Uebersicht über die Bewegungen von Kakao im Hafen von London in den ersten 29 Wochen der Jahre 1904, 1903 und 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
117583	106419	55595	60067	19573	26622	73107	47982	42420
Auslandsware:								
35406	36749	23909	24698	6307	14245	25702	31248	27904
152939	143168	79504	84765	25880	40867	98809	79230	70324

London, den 30. Juli 1904.

Am Dienstag, den 9. August, kommen
40 tons Cadburys Kakaoschalen
in Auktion.

Die nächste Kakao-Auktion findet erst am 9. August statt. Die letzte Dienstag-Auktion brachte nur 1279 Sack Kolonienware und 590 Sack andere Sorten zum Verkauf. Die Nachfrage war sehr flau; es wurden auch nur 178 Sack zu fast unveränderten Preisen verkauft. Es wurden losgeschlagen:

20 Sack Trinidad (Angebot 932 Sack) zu 60—68 Mk.
158 » Ceylon (» 283 ») » 45—77 »
64 » Jamaica
361 » Guayaquil
112 » Caracas
46 » Carupano
71 » Venezuela
} wurden zurückgezogen.

Im Privatmarkte wurden
250 Sack Trinidad zu 60—66 Mk.
64 » Jamaika » 49—56 »
520 » Guayaquil » 73 » verkauft.

Die Anlieferungen der letzten Woche in London zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 1800 Sack, die Abladungen dagegen waren bis auf einige Sack dieselben als im Vorjahre, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1310 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 21 400 Sack aufweist.

Grenada-Kakao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

65 240 Sack in 1903/04
62 045 » » 1902/03
59 335 » » 1901/02
51 329 » » 1900/01
50 869 » » 1899/1900

Trinidad-Kakao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 13. Juli betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	50760	25261	40929	116950
1901—1902	58429	50540	38344	147313
1902—1903	66262	47800	70860	184922
1903—1904	64077	49319	72967	186363

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 30 Wochen der Jahre 1904, 1903 bezw. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
119454	107914	56215	60847	20479	27287	73502	48034	43554
Auslandsware								
37431	37381	24163	25271	7163	14870	26617	30672	28148
156885	145295	80378	86118	27642	42157	100119	78706	71702

Port of Spain meldet unter dem 15. Juli über **Trinidad-Kakao:**

Die beiden letzten Wochen gab es reichlich Regen, und wie uns von den Pflanzungen gemeldet wurde, hat das die Erntearbeiten in allen Distrikten wesentlich erschwert. Deshalb sind auch die Ankünfte dieser Zeit so unbedeutend; seit ein, zwei Tagen jedoch zeigt sich die Sonne wieder, und wir machen uns darauf gefasst, dass die Zufuhren in kurzer Zeit wieder ihre regelmässige Höhe erreichen werden. Infolge der geringen Zufuhren im Anfang zeigte unser Markt, der vorher sehr schleppend war, ein lebhafteres Gepräge, doch blieben die Kurse trotzdem unverändert. Wir notieren heute:

Rot ordinär Santa Rita $ 12.25
Schön rot El Salvador » 12.35
Plantacion Agua Santa » 12.50
für 50 Kilo, erste Kosten.

Im ganzen wurden in den beiden Wochen ausgeführt 10 750 Sack nach Europa und 735 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2598 bez. 2173 Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Die Ausfuhr seit dem 1. Januar bis heute stellt sich in

1904 178370 Sack, wovon 55385 Sack nach d. Ver. Staat.
1903 143074 » » 39972 » » » » »
1902 131425 » » 31578 » » » » »
1901 97654 » » 34335 » » » » »
1900 121568 » » 26092 » » » » »

Kakaobutter.

Bericht vom 2. August 1904.

Heute ist nur die Amsterdamer Auktion abgehalten worden; in London ist sie, des Bankferientages wegen, um eine Woche verschoben; dort findet die Augustauktion also erst am 9. statt. —

Von der Amsterdamer Auktion soll man sich diesesmal goldene Berge versprochen haben; die sind aber nicht sichtbar geworden. Trotz des kleinen Quantums von 30 000 Kilo Van Houtens Butter sind die Preise dafür nur um 50 c pro 50 Kilo gestiegen. Im Juli war der Durchschnittspreis 66,80, heute, im August, ist er 67,30 pro ½ Kilo gewesen. Immerhin zeigt das Barometer für die Marke Van Houten einen festen Stand, und da wir seit April aufwärts gegangen sind und diese Tendenz selbst von der grössten Hitze und der stillsten Sommerszeit nicht hat erschüttert werden können, so darf man wohl die Prophezeiung wagen, dass wir für den Herbst billigere Preise als heute nicht zu erwarten haben. Grosse Vorräte drücken nirgendwo und für die massgebenden Kakaosorten, wie Arriba, Trinidad, superior Bahia, ff. Thomé, sind in den nächsten Bedarfsmonaten kaum billigere Preise zu erwarten, als sie heute gelten. —

Die holländische Nebenmarke »Dejong«, von der 8000 Kilo vorgeführt wurden, hat bei 65 bis 65¼ c Käufer gefunden; statt der angekündigten 90 Ballen fanden sich sogar 96 Ballen vor.

Die deutschen Nebenmarken »Mignon« und »Thurm« — 9500 Mignon und 2050 »Thurm» — fanden wiederum keine Käufer und werden nun wohl im September zum dritten male vorkommen. Für »Mignon« war 64½ c angesetzt, Käufer dazu fehlten aber.

London wird am 9. August 45 Tons Cadburybutter zur Auktion geben.

Digitized by Google

In Deutschland scheinen die vielen süssen Früchte, die Unmengen geernteter Erdbeeren, Kirschen, Stachel-, Johannis- und Himbeeren ein flaues Sommer- und Herbstgeschäft bringen zu wollen; Zuckerwaren- und Näschereiwarenfabrikanten beklagen sich über mangelnden Absatz. Dagegen wird die reine Zuckerindustrie Zunahme des Bedarfes berichten müssen, denn wohin man sieht, trifft man die Hausfrauen am Einmachekessel. Jedenfalls ist der Absatz von butterhaltigen, gefüllten Schokoladeartikeln in den letzten vier Wochen kleiner gewesen als sonst und infolgedessen ist auch die Nachfrage nach Kakaobutter nicht gross gewesen. In vier Wochen aber wird auch diese Periode vorüber sein und mit dem Beginn der Weihnachtsarbeiten wird auch der grössere Bedarf in Kakaobutter einsetzen. —

Allerlei.

Im Anschluss an den Artikel »Rohrzucker gegen Rübenzucker« der Nummer 221 bringen wir heute einen weiteren Beitrag über **Saccharin.** Im Schlussteile hatten wir dort das Gebahren der Rübenzuckerfreunde gegeisselt, die das Saccharin in ihren Blättern als »Gift für Diabetiker« ausposaunen. »Hand in Hand«, die Zeitschrift des Bundes der Industriellen, veröffentlicht gegen diese Angriffe eine Erwiderung von sachverständiger Feder, die wir hier wiedergeben:

Saccharin ist im Laufe von 24 Jahren von den ersten medizinischen Autoritäten der Welt den eingehendsten Untersuchungen unterworfen und ohne Ausnahme als vollkommen unschädlich bezeichnet worden, sodass die Frage der vollkommenen Unschädlichkeit als gelöst zu betrachten ist. Wie könnte das in der Tat anders sein, wenn z. B. ein hervorragender Mediziner wie Prof. K. B. Lehmann vom hygienischen Institut der Universität Würzburg u. a. sagt: »Ich wage die Behauptung, dass im Verhältnis zu den minimalen Mengen, die vom Saccharin zur Würzung nötig sind, dasselbe geradezu auffallend unschädlich ist.« Auch liegt in den 24 Jahren, innerhalb welcher Zeit Saccharin von Millionen von Menschen, Gesunden und Kranken, regelmässig tagtäglich verwendet worden ist, kein einziger erwiesener Fall vor, in welchem Saccharin auch nur die geringste schädliche Einwirkung ausgeübt hätte. Es gibt aber leider gewisse Kreise, deren Vertreter, obwohl das Saccharin schon auf ihre Agitation hin nahezu gänzlich verboten und eine bisher blühende Industrie vollständig vernichtet worden ist, sich noch immer nicht mit der Existenz des Saccharin aussöhnen können und daher bestrebt sind, dasselbe auf alle nur mögliche Weise zu verdächtigen und zu misskreditieren. Sie bedienen sich hierzu weit verbreiteter Tageblätter und berichten in diesen über Versuche, deren Resultate weder neu sind noch irgend welche praktische Nutzanwendung zulassen. So hatte schon in früheren Jahren einmal ein gewisser Dr. Anton Stift, Chemiker im Laboratorium des Zentralverbandes für Rübenzuckerindustrie der österreichisch-ungarischen Monarchie, Versuche über den Einfluss des Saccharin auf die Verdauung angestellt. Die Resultate dieser theoretischen Untersuchungen waren, dass das Saccharin sowohl auf die Pepsinverdauung, als auch auf die Wirkung der Pankreasfermente und der Diastase einen hemmenden Einfluss ausüben sollte, weshalb Dr. Stift zu dem Schlusse kam, dass das Saccharin ein verdauungsstörender und daher gesundheitsschädlicher Körper sei. Die Ansicht des Dr. Stift ist aber durch hervorragende Mediziner vollkommen widerlegt und schlagend bewiesen worden, dass Saccharin sowohl auf die Wirkung des Pepsin und Labfermentes, als auch auf die Pankreasfermente und die Umwandlung des Eiweiss nicht die geringste Behinderung ausübt, dass die degestive Tätigkeit des Magens und Darmes in keiner Weise verändert wird, dass Saccharin also vollständig unschädlich ist. Es wurde schon damals von den hervorragendsten Physiologen und Aerzten nachgewiesen, dass sich das Saccharin nicht anders verhält wie Kochsalz, Essig und viele andere, täglich im Haushalte zur Verwendung gelangende Gewürze, nachdem sich dieselben einstimmig für die vollkommene Unschädlichkeit des Saccharin auf Grund lang fortgesetzter Versuche ausgesprochen und betont hatten, dass theoretische Versuche in diesem Falle nicht beweiskräftig seien, da sich die Verdauungsprozesse im Organismus ganz anders gestalten als bei theoretisch angestellten Versuchen. Dasselbe gilt von den theoretischen Untersuchungen des Prof. Stoklasa, deren Ergebnisse sich im direkten Widerspruch mit den Erfahrungen der ersten medizinischen Autoritäten der Welt befinden.

Saccharin ist nach wie vor vollkommen unschädlich, und an dieser Tatsache können auch die Vertreter der Zuckerindustrie nichts ändern, so sehr sie sich fortgesetzt bemühen, den Originalsüssstoff Saccharin zu schädigen und ihm selbst die äusserst beschränkte Anwendung zu rauben, welche ihm auf Grund des Süssstoffgesetzes vom 7. Juli 1902 geblieben ist.

Die Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn A.-G. in Dresden-Plauen veröffentlicht ihre Bilanz und laufende Rechnung für das Geschäftsjahr 1903. Der Rohgewinn betrug aus Waren 771 120.88 Mk. und aus Grundstücken 27 927.12 Mk. Nach Abzug der Handlungsunkosten von 301 647.79 Mk., sonstiger Abgaben und laufender Ausgaben, sowie der Abschreibungen in Höhe von 76 031.97 Mk. bleibt ein Reingewinn von 83 992.41 Mk., wovon 60 000 Mk. zur Verteilung einer Dividende von 4 Prozent verwandt werden. Im neuen Geschäftsjahr ist die Gesellschaft nach ihrem Bericht so stark beschäftigt, dass bereits zu einer Vergrösserung der Schokoladen-Abteilung geschritten werden musste. Die mässige Dividende wird damit begründet, dass man zunächst die Stärkung der Betriebsmittel ins Auge gefasst habe. Auch aus der Bilanz wollen wir einige Zahlen nennen. Fabrikgebäude, Liegenschaften und dergl. sind mit im ganzen ungefähr 2 434 140 Mk. bewertet, die Maschinen mit 216 000 Mk. Ausser einigen kleineren Posten weist das Warenkonto lt. Inventur für den 31. Dezember 1903 einen Bestand von 380 380.78 Mk. auf, an Ausständen waren vorhanden 1 152 189.46 Mk. Diesen Aktiven stehen gegenüber: Hypotheken auf Fabrik und Liegenschaften mit 1 940 625 Mk., ferner Kreditoren und Akzepte mit 670 040.98 Mk. und neben dem Aktienkapital von 1 500 000 Mk. noch einige kleinere Posten.

Aus dem **französischen Kongogebiet** sind im Jahre 1903 an Kakaobohnen 49 854 kg im Werte von 73 068 Fr. ausgeführt worden.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Prüfungstermin	Anmeldefrist
Achim	Bäckermstr. Wilhelm Busch in Hemelingen	12. 7.	Kreisbeamter H. Büssenschütt in Achim	12. 8.	3. 8.
Stettin	Bäckermstr. Emil Gottschalk in Güstrow b. Stettin	14. 7.	Kaufm. Ernst Gatow in Stettin	31. 8.	16. 8.
Osnabrück	Bäckermstr. Heinrich Grewe	13. 7.	Auktionator Becker	19. 9.	29. 8.
Poessneck	Bäckermstr. GeorgBirngruber	14. 7.	Rechtsanw. Dr. Walter Junkelmann	14. 9.	1. 9.
Zwenkau	Bäckermstr. Joh. Rob. Alwin Härtling	20. 7.	Kaufm. Oskar Matthesius	18. 8.	9. 8.
München I	Bäckermstr. Johann Plab	23. 7.	Rechtsanw. Dr. G. Reischle	20. 8.	13. 8.

Handelsregister.

Eingetragen wurde:

Koblenz, 9. Juli 1904. »Coblenzer Chocolade- und Cacao-Fabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, in Coblenz«.

Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Schokolade und Kakao und einschlägiger Artikel.

Das Stammkapital beträgt 35 000 Mk.

Geschäftsführer ist Nicolaus Schüller, Kaufmann in Koblenz.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 3. Juli 1904 festgestellt.

Berlin, 9. Juli 1904. Bei Nr. 6645 (Firma Werckmeister & Retzdorf, Berlin, mit Zweigniederlassungen in Stettin, Köslin, Görlitz und Stolp in Pommern): Inhaber jetzt: Rentier Wilhelm Werckmeister in Berlin. Der bisherige Inhaber, Kaufmann Rudolf Franz Joseph Neumann ist verstorben und hat als Erben: 1. seine Witwe Anna Helena Martha Neumann, geb. Grave; 2. seine Kinder: a) Grete Luise Marie, geb. 19. März 1880; b) Elsa Olga Franziska, geb. 27. Juni 1881; c) Hans Karl Franz, geb. 27. September 1886; d) Erich Hans Rudolf, geb. 21. April 1891; Geschwister Neumann, zu c und d gesetzlich vertreten durch ihre Mutter, zu b bevormundet durch die Mutter, hinterlassen. Die Erben haben das Geschäft mit dem Rechte der Firmenführung an den Rentier Wilhelm Werckmeister veräussert. Den Kaufleuten Henry Frère und Hermann Heise, beide in Berlin, ist Gesamtprokura erteilt.

Zerbst, 18. Juli 1904. Fol. 266 des hiesigen Handelsregisters Abteilung A, woselbst die Firma Louis Pohl in Zerbst eingetragen ist, ist heute vermerkt worden, dass die Firma jetzt »Konditorei Louis Pohl Nachf. Richard Friedrich« lautet. Inhaber ist der Konditor Richard Friedrich in Zerbst.

Altona, 22. Juli 1904. B 1. A. L. Mohr Aktiengesellschaft in Hamburg mit Zweigniederlassung in Altona. Friedrich Wilhelm Christian Biekofsky ist aus dem Vorstande ausgeschieden. Georg Fell, Emile Wilhelmus Johannes Jurgens und Paul Joseph Hubert Oscar Franck, sämtlich Kaufleute zu Hamburg, sind zu Vorstandsmitgliedern bestellt worden. Die Prokura des Christian Carl Heinrich Broberg und des Franz Ewald Peschel zu Hamburg ist erloschen.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2a. 228 351. Transportabler Backofen aus Eisenblech mit abnehmbaren Füssen und mit Steinen ausgemauertem Feuerungsraum. P. Maximini, Saarburg b. Trier. 19. 5 04. M. 17 324.

2b. 228 346. Rührvorrichtung für Knetmaschinen. Cannstatter Misch- und Knetmaschinen-Fabrik Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 13. 5. 04. C. 4328.

2b. 228 896. Aussparungen zur Aufnahme von Dichtungen und Kugellagern an Misch- und Knetmaschinen mit Flügeln. Haagen & Rinau, Bremen. 13. 5. 04. H. 24 033.

2b. 228 621. Federndes Drückholz zum Kerben von Brötchen. Carl Schmidt, Gelnhausen. 4. 5. 04. Sch. 18 572.

2b. 228 897. Kuppelung für Auspressvorrichtungen fahrbarer Gefässe von Knet- und Mischmaschinen. Haagen & Rinau, Bremen. 13. 5. 04. H. 24 034.

2b. 229 158. Vorrichtung zum Schneiden von runden Zwiebäcken. Wilhelm Vielguth, Soltau, Hann. 20. 5. 04. V. 4070.

2b. 229 182. Vorrichtung zum Ablassen von Spülwasser aus eisernen Backmulden. Bernh. Feger, Rastatt. 6. 6. 04. F. 11 259.

2b. 229 208. Sperrvorrichtung für den Ausrücker an Misch- und Knetmaschinen mit aushebbarem Rührwerk. Draiswerke G. m. b. H., Mannheim-Waldhof. 13. 6. 04. D. 8913.

Patente.

Anmeldungen.

2b. B. 34 603. Stanze zur Herstellung durchbrochener Teigblätter für Torten. Bauchmüller & Drossart, Düren, Rhld. 11. 6. 03.

34f. 154 365. Behälter für Backwaren u. dgl. Rudolf Kölping, Adlershof b. Berlin. 5. 11. 03.

2c. W. 21 865. Verfahren zur Lockerung von Teig für Backzwecke. Dr. Neumann Wender, Czernowitz, Bukowina; Vertr.: Dr. A. Levy, Pat.-Anw., Berlin NW. 6. 16. 2. 04.

Basel (Schweiz). Die Firma André Klein, Fabrikation und Handel in Zuckerwaren und verwandten Artikeln, hier, Breisacherstrasse 65, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Ansbach. Hans Bub hat das von seinen Eltern betriebene Konditorei- und Spezereiwaren-Geschäft unter Beibehaltung der bisherigen Firma übernommen. (K.)

Gera. Frau Anna Bergner eröffnete Zschochern 45 und Anna Hachtmann Marienstrasse 13 ein Zuckerwarengeschäft. (K.)

Güstrow (Mecklbg.). Auf der hiesigen Gewerbeausstellung wurde Konditor Kelling mit der goldenen Medaille ausgezeichnet. (K.)

Wien. Die Firma Kohlhauser jun. & Ehrenfeld, fabriksmässige Erzeugung von Waffeln, Schokolade und Zuckerwaren hier, XVIII., Theresiengasse 28, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Braunschweig. Willi Brandes eröffnete Cyriaksring 61 eine Konditorei. (K.)

Iglau (Mähren). Die Firma Zuckerwarenfabrik Moravia Sigmund Pichler hier ist infolge Geschäftsauflösung erloschen. (K.)

Warmbrunn i. Schles. Die Firma Ed. Arnold, Warmbrunner Biskuit-Fabrik, ist erloschen. (K.)

Digitized by Google

Wien. Mathilde Schmiedhuber, Verschleiss von Kaffee und Zucker, III., Apostelgasse 30, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

München. Die Firma Wilhelm Hofmann, Zwieback- und Konditoreiwaren-Fabrik, Orffstrasse 9, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Leipzig. Die Prokura des Ernst Hermann Deubel für die Firma Rieprich & Anspach, Sirupfabrik hier, Frankfurterstr. 30, ist erloschen. (K.)

Leipzig-Gohlis. W. Grafmüller, Schokoladen- und Konfitürenhandlung hier, Hallesche Strasse 52, eröffnete in Leipzig, Täubchenweg 9, eine Filiale. (K.)

Erfurt. Marie Wachsmuth hat das früher der Frau Sophie Bachmann gehörige Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft, Johannesstrasse 106, käuflich übernommen. (K.)

Uns wird mitgeteilt:

Berlin N. 58, im Juli 1904.
Schönhauser Allee 33—34.
P. P.

Hierdurch beehren wir uns Ihnen die ergebene Mitteilung zu machen, dass der Gesamtbetrieb unseres Unternehmens von heute ab in unveränderter Weise von der Firma

A. F. Schroeder Kommanditgesellschaft

fortgeführt wird.

Sämtliche Schlüsse mit unseren Lieferanten sowie mit unserer geschätzten Kundschaft sind von der neuen Firma, deren persönlich haftender Gesellschafter unser langjähriger Mitarbeiter und Prokurist Herr A. F. Schroeder ist, zu vereinbarten Konditionen und Preisen übernommen worden.

Indem wir Ihnen für das uns bisher geschenkte Wohlwollen danken, bitten wir Sie, dasselbe auch auf das unter unserer Mitwirkung gegründete Unternehmen übertragen zu wollen.

Hochachtungsvoll

Berliner Cakes- und Chokoladen-Fabrik
Aktiengesellschaft.

Aus einer **englischen** Zeitung:

Die schweizer Schokoladen und ihr Absatz.

Der gewaltige Aufschwung der Schokoladenindustrie in den letzten Jahren verdient es in der Tat, dass man seiner Erwähnung tut, denn bislang ist ein ähnliches oder gleiches Emporwachsen einer Industrie noch nicht zu verzeichnen gewesen. Natürlich wurden viele neue Fabriken angelegt, und eine ganze Reihe von neuen Errungenschaften verdanken diesem Aufschwung ihr Entstehen, Umstände, die im Gefolge jeder solchen Erscheinung liegen. Schokoladewaren haben in allen Kreisen allgemeinen Eingang gefunden, was zum guten Teil auf die mannigfaltigen Formen zurückzuführen ist, in denen sie dem Publikum zum Kauf angeboten werden. Schokolade ist ein ganz eigenartiger Artikel, und der Fabrikant kann nur mit aussergewöhnlicher Tatkraft und einer guten Portion Spitzfindigkeit einen guten und lohnenden Absatz seiner Schokoladewaren erreichen. In dem Kampfe der alten und der neuen Schokoladenhäuser haben jene bewiesen, dass sie im stande sind, ihre Interessen zu wahren und ihre Kundschaft zu erhalten. Meist haben sie keinen Augenblick gezögert, sich die neuesten Maschinen und Errungenschaften zu nutze zu machen, und waren dadurch so gewappnet, dass sie ihren Gegnern im Kampfe um den Vorrang sonder Furcht und Scheu gegenübertreten konnten. Letzthin gaben einige Häuser ihren Aktionären ziemlich hohe Dividenden; die Veranlassung dazu liegt in dem wachsenden Verbrauch, der wieder die Produktion steigen liess unter Verhältnissen, die einen sehr guten Gewinn übrig liessen. Infolge der vielgepriesenen Brüsseler Konvention und durch Vorzugstarife kann es sehr leicht sein, dass die Schokoladenindustrie in eine weniger günstige Lage gerät denn zuvor. Ein schweizer Schokoladenhaus hat in Paris eine Zweigfabrik errichtet, lediglich um den vollen Preisnachlass auszunutzen, der in Frankreich eingetreten ist. Es ist leicht möglich, dass andere Häuser bald das gleiche tun werden. Dies bringt uns auf Chamberlain und seine Pläne für einen britischen Tarif, und auf unsere Lage, falls er mit seinen Absichten durchdringen sollte. Falls dies, was wir uns kaum denken können, eintreten sollte, werden unsere Hauptfabrikanten wohl oder übel einen Teil ihrer Produktion in das Gebiet der Vereinigten Königreiche verlegen müssen.

(Uebersetzung aus dem Bulletin Annuel de la Société Industrielle et Commerciale de Lausanne.)

Kaffee- und Kakaokultur im Unabhängigen Kongostaat. Die Kaffee- und Kakaoanpflanzungen haben sich im Unabhängigen Kongostaat seit dem Jahre 1894 stark gehoben. Der Anbau erfolgt vorzugsweise in den äquatorialen Distrikten, in Aruwimi und den Gebieten der Stanleyfälle. Die Zahl der Kaffee- und Kakaobäume betrug in den Jahren 1894 bis 1902:

Jahr	Kaffeebäume	Kakaobäume
1894 . .	61 517	13 867
1895 . .	241 446	36 675
1896 . .	494 069	87 896
1897 . .	1 167 259	104 813
1898 . .	2 021 178	190 160
1899 . .	2 364 631	386 269
1900 . .	2 631 183	490 695
1901 . .	2 533 559	308 451
1902 . .	1 996 200	298 003

Gepflanzt wird im allgemeinen Liberiakaffee, doch kommt auch Arabischer und Guadeloupekaffee vor. Von seiten der Regierung wird auch dem Anbau der einheimischen Sorten Aufmerksamkeit geschenkt, die recht gute Qualitäten liefern.

Der Samen für die Kakaobäume wird meist aus San Thomé bezogen, vereinzelt aus Caracas und Columbien. Versuche mit Samen aus San Salvador, Trinidad, Surinam usw. werden im Botanischen Garten gemacht.

Die nicht unwesentliche Abnahme in den Anpflanzungen während der beiden letzten Jahre ist lediglich den Verhältnissen in dem Aequatorialdistrikt zuzuschreiben. Einerseits war der Rückgang durch die teilweise ungünstige Bodenbeschaffenheit, anderseits durch Aufgeben der nicht rentablen Anpflanzungen bedingt. Die Abnahme der Baumzahl an sich wird deshalb auf die Ernte nicht mit einem entsprechenden Anteil in die Erscheinung treten; die jetzt vorhandenen Bäume stehen ohne Ausnahme gut.

Uns wird mitgeteilt:

Tangermünde, den 1. Juli 1904.

Wir eröffneten heute unter der Firma:

Tangermünder Schokoladen-Fabrik G. m. b. H.

eine Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik. Mit der Leitung derselben beauftragten wir Herrn Gebhard Thiele. Ausser diesem werden rechtsverbindlich die Firma zeichnen: Herr Kommerzienrat Hugo Meyer, Herr Hermann Meyer und Herr Dr. Fr. Meyer, sämtlich in Tangermünde.

Mit Hochachtung

Tangermünder Schokoladen-Fabrik, G. m. b. H.

Handel Surinams 1903. Der Handel der holländischen Kolonie Surinam bewertete sich im Jahre 1903 in der Einfuhr auf 6 305 639 fl. und in der Ausfuhr auf 4 292 256 fl.

An der Einfuhr waren die Niederlande beteiligt mit 3 523 919 fl., die Vereinigten Staaten von Amerika mit 1 406 331 fl., Grossbritannien mit 556 798 fl., Französisch-Guayana mit 402 648 fl., Demerara mit 256 962 fl. und Frankreich mit 29 796 fl.

Digitized by Google

Die hauptsächlichsten Produkte der Kolonie und ihre Produktionsmengen für 1903 sind folgende: Zucker 12 498 758 kg, Rum 763 426 Liter, Melasse 980 150 Liter, Kakao 2 020 897 kg, Kaffee 269 218 kg, Bananen 550 427 Trossen, Mais 566 991 kg, Reis 442 107 kg, Kokosnüsse 962 755 Stück, Erdfrüchte 846 742 kg, Balata 370 771 kg, Gold 682 489 g.

Von diesen Produkten wurde folgendes ausgeführt:

Produkt	Einheit	Preis pro Einheit in fl.	Menge
Zucker	kg	0,15	7 402 590
Melasse	l	0,05	15 750
Rum u. Spiritus von 50 Proz.	l	0,12	476 958
Kakao	kg	0,63	2 224 668
Kaffee	kg	0,35	238 773
Gold	g	1,37	681 222
Balata	kg	2,00	370 771

(Nach einem Berichte des Kaiserl. Konsulats in Paramaribo.)

Trinidad. Ausfuhrzölle. Von nachstehenden Produkten, welche auf der Insel Trinidad gewonnen oder fabriziert werden, sind im Kalenderjahr 1904 folgende Ausfuhrzölle zu entrichten:

Zucker	1000 Pfund	3	Sh.	6 P.
Melasse	100 Gallonen	2	»	10 »
Kakao	100 Pfund	—	»	6½ »
Kaffee	100 Pfund	—	»	6½ »
Kokosnüsse	Tausend	—	»	6½ »
Koprah	1000 Pfund	1	»	8 »

Der Kaiserliche Konsul in **Rio de Janeiro** meldet, dass der Wert der Kakaoausfuhr in 1903 für Brasilien

20 415 Konto di Reis
gegen 20 691 » in 1902

betragen hat. (1 Konto di Reis etwa 650 Mk.)

Wie die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin erfahren, ist nach einer vom Reichskanzler gebilligten Entscheidung **vom Auslande eingehender Zucker,** welcher einem Zuschlagszoll nicht unterliegt, auch sofern er aus nicht meistbegünstigten Ländern stammt, dem Zollsatze von 18.80 (18.40) Mk. für 100 Kilo zuzuweisen.

Australischer Bund. Zolltarifentscheidungen. Das Handels- und Zolldepartement des Australischen Bundes hat folgende Tarifentscheidungen veröffentlicht:

Hafer- (oat milk-) Kakao, als Kakao und Schokolade, gemahlen — Tarif-Nr. 16 — soll einem Zollsatz von 1 d das Pfund engl. unterliegen. (26. 4. 04.)

Ferner ist bestimmt worden:

Verzierte Luxusschachteln, Schokolade enthaltend
— die Schachteln, als Säcke, Körbe, Schachteln usw. — Tarif-Nr. 130 — zahlen . . . . . v. Wert 20 v. H.
— die Schokolade, als Kakao und Schokolade gemahlen — Tarif-Nr. 16 — zahlen . . . . . fürs Pfund 1 Penny

Anm. Wenn die Schachteln mit Creme gefüllte Schokolade oder mit Schokolade überzogene Mandeln, Mandelkuchen und ähnliche Gegenstände enthalten, so ist Zoll nach Tarif-Nr. 18 mit 2 Pce. für 1 Pfund (Schachteln besonders 20 v. H.) zu erheben. (13. und 26. 5. 04.)

Nach einer Entscheidung vom 21. 4. 04. sind Christolin und Kokosbutter mit demselben Zoll wie Kakaobutter[1]) zu belegen, da sie als Ersatzmittel und zu gleichen Zwecken wie diese gebraucht werden können.

1) Beträgt 1 d das engl. Pfund (Tarif-Nr. 16).

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin haben kürzlich folgendes Gutachten abgegeben:

Zahlung in Wechseln. Im Verkehr zwischen Fabrikanten und Händlern ist es fast allgemein üblich, dass bei Regulierung mit Kundenwechseln lediglich der Reichsbankdiskont vergütet wird. Voraussetzung ist hierbei, dass es sich um bankfähige Wechsel handelt. Die Vergütung desjenigen Betrages, den der Fabrikant bei der Weitergabe des Wechsels seinem Bankier oder Lieferanten an Diskont und Provision effektiv zahlt, oder die Vergütung eines höheren Zinssatzes als des Reichsbankdiskonts, oder endlich die Gutschrift der Wechsel per Verfall, unter Berechnung von 6 Prozent p. a. für die Zwischenzeit, ist im Verkehr zwischen Fabrikanten und Händlern nicht üblich, sondern kann nur auf Grund einer Vereinbarung beansprucht werden. G 167. Bd. I — Bl. 326 — 2. Juni 1904.

Griechenland hat im Jahre 1903 für 2 871 869 Frs.
gegen 2 086 207 » in 1902
an Gegenständen für Zuckerbäckerei und Teigwaren eingeführt.

Der Kaiserliche Konsul in **Guayaquil** berichtet in einem längeren Aufsatz über den Handel Ecuadors u. a. über Kakao folgendes:

Die Kakaoernte ergab, soweit dieselbe in Guayaquil angebracht und verschifft wurde:

	span. Zentner		kg
im Bezirke Arriba	311 517	=	14 329 782
in d. Bezirken Balao u. Naranjal	83 082	=	3 821 780
im Bezirke Machala	61 415	=	2 824 887
zusammen	456 014		20 976 449

Sie blieb gegen die vorjährige Ernte von 467 506 span. Zentner = 21 505 303 kg um rund 11 500 span. Zentner zurück.

Die Kakaoernte des ganzen Landes stellte sich, wie folgt:

Guayaquil	456 014	span. Zentner
Puerto Bolivar (Machala)	19 877	„
Manta	622	„
Bahia	24 908	„
Esmeraldas	1 559	„
Cayo, Machalilla	35	„
zusammen	503 015	span. Zentner

oder 23 138 480 kg gegen 24 665 802 kg im Jahre 1902. Ausgeführt wurden davon 23 005 042 kg, und zwar 8 405 764 kg nach Frankreich, 2 036 550 kg nach Spanien, 4 352 997 kg nach den Vereinigten Staaten von Amerika, 4 133 650 kg nach Deutschland[1]), 26 763 kg nach Italien, 105 199 kg nach Belgien, 2 534 449 kg nach England, 1 005 800 kg nach den Niederlanden und 32 740 kg nach Oesterreich. Zu berücksichtigen bleibt indessen, dass der grösste Teil der Verschiffungen nach Havre und Southampton gegen Ordre dirigiert und so den Bestimmungsländern Frankreich und England zugeschrieben wird, obwohl der allergrösste Teil dieser Verschiffungen von diesen beiden Häfen wieder nach den Niederlanden, Belgien und Deutschland weiter befördert wird.

Der Preis des Kakaos schwankte im Jahre 1903 für Arribakakao zwischen 19 und 24,50 Sucres, während die übrigen Sorten entsprechend niedriger gehandelt wurden.

1) Nach der deutschen Statistik wurden im Jahre 1903 aus Ecuador 50 927 dz rohe Kakaobohnen nach Deutschland eingeführt sowie 805 dz Kautschuk und Guttapercha; die obigen Zahlen erscheinen also zu gering. Eine Einfuhr von Kaffee aus Ecuador nach Deutschland ist im Dezemberheft der deutschen Statistik für 1903 nicht nachgewiesen, 1902 betrug dieselbe 628 dz.

Digitized by Google

Die Kaffeeernte war bedeutend kleiner als im Vorjahre; es wurden nur 57 439 span. Zentner = 2642222 kg gegen 78113 span. Zentner oder 3 453 181 kg im Jahre 1902 ausgeführt. Es gingen 1 554 020 kg nach Chile, 233 217 kg nach den Vereinigten Staaten von Amerika, 68 549 kg nach Frankreich, 416 536 kg nach Deutschland, 252 040 kg nach England, 2 781 kg nach Spanien und 4 658 kg nach den Niederlanden. Der Preis hielt sich auch im Jahre 1903 infolge der ungünstigen Lage des Weltmarkts wieder auf sehr niedriger Höhe und schwankte zwischen 9,50 und 11 Sucres pro span. Zentner für die beste Qualität am Ufer.

Handel von La Guaira im Jahre 1903. Die Wareneinfuhr nach La Guaira, dem wichtigsten Hafenplatz der Republik Venezuela, betrug im Jahre 1903 43540 Tons. An der Einfuhr sind beteiligt die Vereinigten Staaten von Amerika mit 17 703 Tons, Grossbritannien mit 12 709 Tons, Deutschland mit 7319 Tons, die Niederlande mit 2052 Tons, Spanien mit 1734 Tons, und Frankreich mit 1097 Tons.

Die Gesamtausfuhr betrug im Jahre 1903 39165210 Pfund, darunter 19977300 Pfund Kaffee, 13927076 Pfund Kakao und 3296234 Pfund Rindshäute. Die Bestimmungsländer sind nicht angegeben, es unterliegt aber keinem Zweifel, dass die Rindshäute ausschliesslich nach den Vereinigten Staaten von Amerika gegangen sind, während der Kaffee teils für Amerika, teils für Europa und der Kakao meist für Frankreich und Spanien bestimmt war.

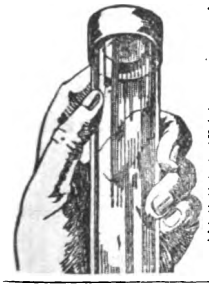
(Nach den Daily Consular Reports.)

In den Mitteilungen der **deutschen Kolonial-Gesellschaft** lesen wir, dass das Kaiserliche Gouvernement von Samoa eine Sendung Sokonusko-Kakao kommen liess, worüber allen, die näheres wissen wollen, im Gouvernementsbureau Matafeli Auskunft erteilt wird.

Verbot der Einfuhr von Zucker aus der Dominikanischen Republik. Laut Rats-Verordnung vom 23. Juni d. Js. ist auf Grund des Berichts der gemäss Artikel VII der Brüsseler Zuckerkonvention eingesetzten Ständigen Kommission, wonach in der Dominikanischen Republik bei der Ausfuhr von Zucker eine Prämie gewährt wird, vom 1. August d. Js. ab die Einfuhr von Zucker, ausschliesslich der Melasse und zuckerhaltigen Fabrikate, aus der Dominikanischen Republik nach Grossbritannien verboten worden. Ausgenommen von diesem Verbot ist der zur Durchfuhr bestimmte Zucker. (The London Gazette.)

Zuckerproduktion Kubas in der Kampagne 1903/04. In der Kampagne 1903/04, die am 31. Mai 1904 zu Ende ging, wurden aus Kuba 775 327 tons Zucker ausgeführt, während der Export im Vorjahre bis zum gleichen Tage 492 653 tons betrug. Am 31. Mai 1904 lagerten in den Häfen der Insel noch 236 942 tons (1903: 371 941) Zucker in 1 658 593 Säcken (1903: 2 603 587). Diese Vorräte verteilten sich auf die hauptsächlich in Betracht kommenden Hafenplätze, wie folgt: Havana 502 105 Säcke (600 620), Cardenas 338 100 Säcke (724 496), Matanzas 309 021 Säcke (606 039), Caibarien 171 164 Säcke (213 103), Cienfuegos 162 506 Säcke (204 982). Ausfuhr und Lagerbestand ergeben bis zum 31. Mai 1904 (1903) eine Summe von 1 012 269 tons (864 594), der inländische Verbrauch belief sich bis dahin auf 18 240 tons (17 230), wonach der verfügbar gewordene Vorrat sich auf 1 030 509 tons (881 824) belaufen hätte. Von Zucker alter Ernte waren am 1. Januar 1904 (1903) noch 94 835 tons (42 530) vorhanden, so dass von Zucker der Kampagne 1903/04 bis zum 31. Mai 1904 (1903) insgesamt 935 674 tons (839 294) in die Hafenplätze und auf den Inlandsmarkt gekommen sein müssen. Im Vorjahre waren nach dem 31. Mai noch 160 000 tons Zucker der Ernte 1902/03 auf den Markt gelangt, so dass sich die Gesamternte auf 999 000 tons berechnen liess. Könnte man annehmen, dass gegenwärtig eine gleich grosse Menge wie im Vorjahr sich noch in Händen der Farmer befände, dann würde sich für 1903/04 eine Produktion von rund 1 100 000 tons ergeben. Der zeitige Eintritt der Regenperiode in der abgelaufenen Kampagne lässt aber vermuten, dass die Ernte nicht so gross ausgefallen ist, und man rechnet meistens nur mit einer solchen von 1 Million tons, während man früher auf einen Ertrag von 1,2 Millionen gehofft hatte. Die Erkenntnis des Zurückbleibens der Produktion gegenüber der ursprünglichen Schätzung hat die kubanischen Exporteure in den letzten zwei Monaten zu einer Erhöhung ihrer Preisforderungen veranlasst.

(Nach The Louisiana Planter and Sugar Manufacturer.)



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Statistik, Einkauf Organisation!! ◎

Ein durchaus fachkundiger, jüngerer Herr, mit guter Bildung und Urteilskraft, wird als Assistent des Direktors einer Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik in Vertrauensstellung gesucht. Gute Chancen für die Zukunft. Ausführl. Angebote mit Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sub **N. 524** an Verlag des Gordian erbeten. Diskretion zugesichert.

Fabrikinspektor gesucht!

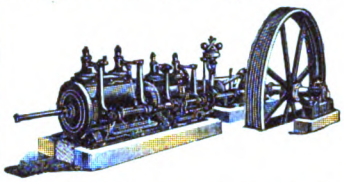
Für eine grössere Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik wird ein tüchtiger **Fabrikinspektor** bei gutem Gehalte gesucht. Bevorzugt ein Herr, der neben allgemeinen **guten Branchekenntnissen** und Dispositionstalent besondere Erfahrung in der Herstellung von entöltem Kakao nach holländischer Art besitzt. Gefl. ausführliche Offerten unter **R. 525** an Verlag des Gordian.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Digitized by Google

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit**, welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Fehr & Wolff, Act.-Ges. *Habelschwerdt, Schl.* — Zweig-Fabriken in Oesterreich.

Neuheiten in Packungen
aus Holzspan und Karton
für Schokoladen-Zigarren,
Kanditen und andere
Zuckerwaren.

Im Verlage des Gordian in Hamburg ist am 1. Mai 1904 erschienen:

Wortzeichen-Register

über 1200 patentamtlich geschützte Wortzeichen der Nahrungsmittelindustrie.

Dieses Register ist gegen Einsendung von 2 Mark zu beziehen.

Gereinigte Benzoë u. Benzoëlack
liefert billigst **Alfred Schmidt, Altona (Elbe)**
Chemisch-pharmazeut. Fabrik.
Bemusterte Offerte zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 470 Kältemaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 224.** Hamburg, 20. August 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

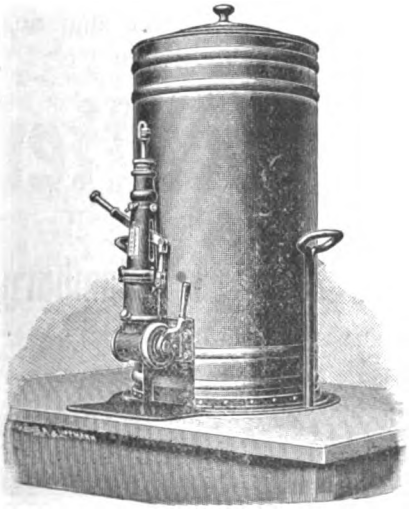
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi
und
stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg
und
Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 224:

Kakaoernte und Marktverhältnisse in Venezuela Ende März 1904. — Kakaokultur und Kakaohandel in Niederländisch Indien. — Briefe eines Gordianreisenden. — Handelskammerberichte. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Kakao-Ernte u. -Marktverhältnisse in Venezuela Ende März 1904.

Nach Berichten der Kais. Konsulate in Ciudad Bolivar, Carupano, La Guaira, Puerto Cabello und Maracaibo ist über venezolanische Kakaoverhältnisse folgendes zu sagen:

Ciudad Bolivar. Die Kakaopflanze wird in der Nähe dieses Hafens nicht kultiviert; nur von weit entfernten Gegenden, dem Araucafluss, dem Rio Negro und dem unteren Orinoco, wird die Bohne angebracht.

Der früher wegen seiner guten Eigenschaft beliebte Pedraza-Kakao aus Barinos kommt kaum noch vor, und die sonstigen eintreffenden Sorten sind meistens mit Wurmbeschädigung behaftet.

Die Ausfuhr über Ciudad Bolivar betrug selten über 400 dz jährlich; während der letzten zwei Jahre sind wegen der Unruhen keine Statistiken mehr geführt worden.

Ueber den Umfang der Kakaoproduktion in dem Konsulatsbezirke von Ciudad Bolivar sind richtige Daten nicht zu erlangen; es ist indessen bekannt, dass viel Kakao vom unteren Orinoco nach Trinidad ausgeschmuggelt wird. Für den Verbrauch im Lande verbleibt wenig Kakao zurück.

Der Marktpreis ist 65—72 Francs für die Fanega von 110 Pfund spanisch gleich etwa 46 kg, und die Notierung in Frankreich ist etwa 90 Francs.

Carupano. Carupano exportiert seit langen Jahren bereits Kakao, dessen Absatzgebiete namentlich Frankreich, Spanien und auch Deutschland sind, während nach den Vereinigten Staaten von Amerika verhältnismässig sehr wenig gesandt wird. Seit einigen Jahren treten auch besonders Kaufleute von Trinidad als Abnehmer von Venezuela-Kakao hervor.

Der Export betrug im Jahre 1902: 3050000 kg, im Jahre 1903: 3094000 kg.

Die Kakaoplantagen liegen zum Teil im hügeligen Hinterlande von Carupano zerstreut. Namentlich bringen die ausgedehnten Ebenen der »Caños«, deren reiche Wassermassen sich in den Golf von Paria ergiessen, grossbohnige, reiche und aromatische Früchte hervor. An den Plantagen ist zum grössten Teil französisches Kapital beteiligt, deutsches fast gar nicht. Ein Baum bringt hier durchschnittlich 2 bis 3 Pfund span., etwa rund 1 kg Früchte im Jahre hervor. Die Pflanzungen stehen sehr dicht und unregelmässig zusammen und sind sehr reichlich beschattet. Die Gärung der Bohne und ihre erste Trocknung geschieht auf den Plantagen, die zum grössten Teil offene Trockenwaggons besitzen, indessen jeglicher künstlicher Trockenapparate ermangeln, so dass namentlich in der Regenzeit die Ware noch sehr feucht nach Carupano kommt, wo sie im Hause des Käufers nachgetrocknet und versandbereit gemacht wird. Zu letzterem gehört auch die künstliche Färbung des Kakaos mit einer roten, Eisenoxyd enthaltenden Erde, was namentlich für Spanien zur Anwendung gelangt.

Im allgemeinen rechnet man mit zwei Haupternten im Jahre, die grössere davon beginnt im November und zieht sich häufig bis in den März des nächsten Jahres hinein, die kleinere, sogenannte cosecha de San Juan, ist im Juni/Juli, fällt jedoch häufig ganz aus, sobald die drei voraufgegangenen Monate ziemlich trocken waren.

In diesem Jahre dürfte, falls die befruchtenden Regenfälle noch einige Wochen anhalten, auf eine nicht zu kleine San-Juan-Ernte zu rechnen sein.

Die Preislage des Kakaos in Carupano bewegte sich in den letzten Monaten in ruhigen Grenzen; es wurden 48 bis 54 Bol. (1 Bol. = 0.80 Mk.) pro Fanega (1 Fanega = 46 kg), für besonders grossbohnige, aromatische und rote Sorten auch bis 56 Bol. bezahlt. Der Preis versteht sich für trockenen Kakao, frei ins Haus Carupano geliefert, exkl. Sack. Die Lage ist ruhig, und der Preis scheint auch nicht anziehen zu wollen. Die Verschiffungen nehmen auch bereits wieder ab, was beweist, dass die Haupternte fast beendet ist.

An den Verschiffungen sind beteiligt die französische Compagnie Générale Transatlantique als älteste den Hafen von Carupano anlaufende Linie, der holländische Koninklijke West-Indische Maildienst, die deutsche Hamburg-Amerika Linie, deren Dampfer seit ca. 2½ Jahren den Hafen regelmässig bedienen, und die englische Royal Mail Steam Packet Company, welche Carupano seit einem halben Jahre in ihren Fahrplan eingeschlossen hat.

La Guaira. Die gegen Ende des verflossenen Jahres gefallenen starken Regen gaben vielfach Hoffnungen auf ein gutes Gedeihen der Kakaofrucht, die sich jedoch allem Anscheine nach nicht bestätigen dürften, da die Regen zu spät einsetzten und die Kakaobäume bereits zu lange der Trockenheit ausgesetzt gewesen waren. Es ist schwer zu sagen, wie weit das Ergebnis der diesjährigen Kakaoernte beeinträchtigt sein wird, doch darf immerhin angenommen werden, dass die Zufuhren im Laufe des ganzen Jahres befriedigend ausfallen werden.

Die Kakaoankünfte in La Guaira begannen für die neue Ernte mit dem Monat Oktober verflossenen Jahres und haben bis Ende März 1904 eine Höhe von ungefähr 48000 Sack zu 50 kg erreicht.

Die Zufuhren sind erst seit Anfang des Monats März von Belang und werden auch für den ganzen Monat April bedeutend bleiben.

Sollten sich die Berichte aus den Kakaodistrikten bestätigen, so werden die Zufuhren in den Monaten Mai und Juni stark abnehmen.

Für Juli, August und September sind immer Kakaoankünfte zu erwarten, die wohl in diesem Jahre besser sein werden als im Vorjahre, denn der Stand der Bäume lässt hierauf schliessen.

Der Preis für die Sorten »Rio-Chico«, »Higuerote« ist für 46 kg netto 52 Bol., bessere Qualitäten erzielen 54 Bol.

Die Ausfuhr ist besonders rege nach Frankreich, daneben kommen ferner Deutschland, Spanien und Holland in Betracht.

Erst seit kurzer Zeit macht sich auch ein besserer Absatz nach den Vereinigten Staaten von Amerika bemerkbar, der jedenfalls mit der Zeit an Ausdehnung gewinnen dürfte.

Puerto Cabello. Da Statistiken der Zollbehörde nicht veröffentlicht werden und andere sichere Anhaltspunkte über den Ertrag der Kakaoernten fehlen, so beruhen die Angaben über deren Stand nur auf unsicheren Schätzungen und Mutmassungen der betreffenden eingeborenen Plantagenbesitzer oder Händler.

Die in Puerto Cabello für Cacao gezahlten Preise hängen gänzlich von dem Bedarfe der Konjunktur und Spekulation in Europa ab.

Es gibt zwei Ernten im Jahre, im Juni und im Dezember, die jedoch derart in einander übergehen, dass fast ohne nennenswerte Unterbrechungen das ganze Jahr hindurch Kakao geerntet wird. Die letzte Dezember-Ernte soll zufriedenstellend gewesen sein.

Digitized by Google

Es wird fast nur Kakao aus San Felipe und Ocumare gehandelt. Für ersteren, welcher die bessere, süssere Sorte ist, wurden Ende März 1904 88 bis 96 Bol. für die Fanega von 110 Pfund span. (gleich etwa 46 kg) gezahlt.

Ocumare-Kakao erzielte Ende März 1904 für

I. Qualität 68 bis 76 Bol. pro 110 Pfund span.,
II. » ca. 56 » » 110 »
III. » » 44 » » 110 »

und soll etwa 75, 56 und 46 Mk. in Hamburg ohne Zoll decken. In früheren Jahren soll die Kakaoernte von San Felipe viel bedeutender als die von Ocumare gewesen sein, während jetzt das Gegenteil der Fall ist.

Es wurde über Puerto Cabello an Kakao exportiert im Jahre

1898	325 547 kg,		
1899	495 921 »		
1900	525 187 »	Wert ca.	750 000 Bol.
1901	456 481 »	» »	890 000 »
1902	890 828 »	» »	1 553 000 »
1903	602 813 »	» »	775 900 »

Maracaibo. Die im Dezember beginnende Zwischenernte, welche etwa bis März dauert, ist recht lohnend gewesen, weil feuchte Witterung die Entwickelung der Früchte begünstigte. Der Ertrag ist reich, die Bohnen sind von guter Beschaffenheit.

Mehr als 150 000 kg dürften jedoch für diesmal nicht produziert werden.

Die Haupternte fängt im Juni an, und auch sie verspricht nach jeder Richtung hin gut zu werden; über die Höhe des Ertrages lässt sich heute noch kein massgebendes Urteil fällen.

Maracaibo-Kakao ist bekanntlich eine der feinsten Sorten, welche auf den Weltmarkt kommen; er gelangt aber nur in geringen Massen zur Ausfuhr, da er eine Art Volksnahrungsmittel bildet und im Lande selbst konsumiert wird. Was zur Ausfuhr kommt, geht zumeist nach den Vereinigten Staaten. Augenblicklich hält sich der Preis in Maracaibo auf ungefähr 64 Bol. für 46 kg (110 Pfund span.). Der Ausfuhrzoll beträgt 16 Bol. für 50 kg. für feine Sorten.

In einigen Monaten wird es möglich sein, über den Stand der kommenden Ernte nähere Angaben zu machen.

Im Jahre 1900 wurden über Maracaibo ausgeführt 3960 Ballen von 188 008 kg im Werte von 275 750 Bol., 1901 nur 124 000 kg. Neuere Daten sind nicht zu erhalten.

Die Kakaokultur und der Kakaohandel Niederländisch-Indiens.

Der Kaiserl. deutsche Konsul in Batavia berichtet:

Mit Rücksicht auf die immer geringer werdenden Erträge der hauptsächlichsten tropischen Pflanzungsprodukte — Tabak, Kaffee, Zucker — hat man in den 80er Jahren begonnen, in Niederländisch-Indien Versuche mit dem Kakaobau anzustellen. Zu einem selbstständigen Anbau in grösserem Stil ist es jedoch bisher nicht gekommen. Die Bäume werden vielmehr teils in der Nähe der Behausungen als Gartenpflanzen, teils im Plantagenbetrieb mit anderen Kulturen zusammen gezogen.

In dem zuletzt erschienenen »Koloniaal verslag« von 1902 wurde die Anzahl der Kakaounternehmungen für 1901 wie für 1900 mit etwa 60 angegeben, während in dem Handbuch für Kultur- und Handelsunternehmungen von 1903 die doppelte Anzahl aufgeführt ist. Ausser den grösseren Unternehmern beschäftigen sich aber noch eine grosse Anzahl von Privatleuten und kleineren Ackerbauern und Grundbesitzern mit dem Kakaobau. Ihr Produkt wird von chinesischen Händlern für die Ausfuhr angekauft.

Eine Schätzung der Flächenausdehnung des Kakaobaues in Niederländisch-Indien ist nach dem eingangs Erwähnten naturgemäss sehr schwierig. Dr. Zehnter, der Leiter der Versuchsstation für Kakaokultur in Salatiga, bemisst die auf Java mit Kakao bebaute Fläche auf etwa 10 000 Bouw oder 7000 ha. Er nimmt an, dass auf jedem Bouw im Durchschnitt etwa 500 Bäume stehen, so dass die Zahl der auf Java vorhandenen Kakaobäume auf ca. 5 Millionen zu veranschlagen sein würde, von denen jedoch infolge von Krankheiten und Schädlingen nur etwa 3 Millionen Erträge geben.

Von Krankheiten der Pflanze sind zu erwähnen die Krebskrankheit des Stammes älterer Bäume, die sogenannte »Djamur upas«-Krankheit, ein Fadenschimmel, der junge Zweige abtötet, und das Schwarzwerden der Früchte. Schädlinge sind die Räupchen einer kleinen Motte, die die Früchte anbohren, die durch Langwanzen verursachte Helopeltisplage und verschiedene Bohrlarven von Schmetterlingen und Käfern. Auch durch die von den Blättern des Baumes sich nährenden Insekten hat die Pflanze viel zu leiden.

Der Umfang der Kakaoernte auf Java und Niederländisch-Indien überhaupt lässt sich nur an der Hand der zur Verfügung stehenden Ausfuhrziffern beurteilen.

Die Ausfuhr aus Java wurde in den letzten zwölf Jahren von der amtlichen Zollstatistik wie folgt beziffert:

1903[1])	1 376 243 kg	1898 .	963 800 kg
1902	827 761 »	1897 .	839 945 »
1901	1 200 088 »	1895 .	920 431 »
1900	1 266 066 »	1893 .	508 092 »
1899	1 060 354 »	1890 .	375 749 »

Ausser auf Java findet Kakaobau in geringerem Massstabe noch auf Celebes und den Molukken statt. Die Gesamtausfuhr aus Niederländisch-Indien betrug nach der Zollstatistik:

1902 .	889 938 kg	1897 .	882 545 kg
1901 .	1 276 689 »	1895 .	960 291 »
1900 .	1 342 248 »	1893 .	546 104 »
1899 .	1 089 712 »	1891 .	408 533 »
1898 .	974 773 »		

1) Nach vorläufiger Angabe in dem Dezemberheft der monatlichen Statistik.

Digitized by Google

Von einem Inlandsverbrauch dürfte bisher kaum die Rede gewesen sein. Neuerdings will man jedoch auf Java anfangen, den Kakao fabrikmässig zum Genuss in Form von Kakaopulver und Schokolade in Tafeln zu verarbeiten. Die Finanzierung dieses Unternehmens scheint bereits gesichert zu sein.

Zur Zeit wird man kaum fehlgehen, wenn man die gesamte Durchschnittsproduktion Niederländisch-Indiens auf etwa 1200 bis 1300 t und die von Java allein auf 1000 bis 1200 t veranschlagt. Das würde nach obiger Schätzung für den Baum einen Ertrag von nur etwa 1/3 kg marktfähiger Ware ergeben. Den Grund dieses geringen Ertrages findet Dr. Zehnter zum Teil darin, dass in Java der Kakao fast ausnahmslos auf Boden gezogen wird, der den Kaffeebau nicht mehr lohnend erscheinen lasse; zum Teil führt er ihn auf unzweckmässige Behandlung der Pflanze und die bereits erwähnte Schädigung durch Insekten und Krankheit zurück.

Hauptsitz der Kakaokultur auf Java ist die Residentschaft Samarang nebst den Preanger Regentschaften. Neuerdings wird aber auch in Ostjava — hauptsächlich in Malang und Kediri — als Ersatz für Kaffee vielfach Kakao gebaut, und man darf annehmen, dass der Anbau in fortschreitender Entwickelung begriffen ist.

Die Hauptausfuhrhäfen sind Samarang (50 Proz. der Ausfuhr), Batavia und Soerabaya (je 25 Proz.), und zwar nimmt der niederländisch-indische Kakao nach der Aufstellung der Zollbehörde zum weitaus überwiegenden Teil seinen Weg nach Holland, obwohl seine Spielarten dort vielfach abfällig beurteilt werden, und ihm keine günstige Aussicht für die Zukunft gestellt wird. Man bemängelt seine Geschmacklosigkeit gegenüber den amerikanischen Sorten; daher sei seine Verwendung nur beschränkt und nur angezeigt zur Erzielung einer helleren Färbung.

Der Anteil Hollands an der Aufnahme des in Niederländisch-Indien gebauten Kakaos betrug im Jahre 1903: 84 Proz., im Jahre 1902 nicht ganz 65 Proz. und 1901 nicht ganz 80 Proz. der Ausfuhr. Der Rest wurde bis auf ein ganz geringfügiges Quantum nach Singapore verschifft. Seine weitere Bestimmung ist unbekannt.

Bewertet wurde der Kakao in der Zollstatistik im Jahre 1901 und 1902 mit 0,60 fl., im Jahre 1900 mit 0,75 fl. pro Kilogramm, während die Amsterdamer Notierungen des letzten Jahres sich ziemlich stabil zwischen einer Minimalgrenze von 4 bis 11 cents pro 1/2 kg, also 8 bis 22 cents pro kg, und einer Maximaltaxe von 53 bis 57 cents pro 1/2 kg, also 1,06 bis 1,14 Gulden pro kg bewegen.

In Niederländisch-Indien kann von einem Kakaomarkt im eigentlichen Sinne insofern nicht gesprochen werden, als der dortige Kakao ausnahmslos in Konsignation versandt wird und Preisnotierungen nicht stattfinden. Die Märkte dafür sind Amsterdam und Rotterdam.

Briefe eines Gordianreisenden.

Wer seine Sommerferien im englischen Industriezentrum, inmitten all des lärmenden Fabriklebens zubringen will, muss schon einen besonderen Grund dazu haben. Mir ist der Entschluss, in diesem Jahre dahin zu fahren, nicht schwer geworden, denn Empfehlungsbriefe eines englischen Freundes an bedeutende Fabriken aus der Gordianbranche liessen mich recht Interessantes erwarten. Um wenigstens etwas Natur auf dieser Reise zu geniessen, wählte ich den Seeweg von Hamburg nach Hull, der bei günstigem Wetter in etwa 32 Stunden zurückgelegt wird. An einem Sonntag früh kam ich dort an. Jeder weiss, was für ein Ding ein Sonntag in England ist, eine Strafe für den Fremden, der, ohne einen Bekannten, sich die Zeit um die Ohren schlagen muss. Alles ist tot, kein Mensch auf den Strassen zu sehen, kein Laden, kein Restaurant geöffnet, erst nachmittags stehen die Strassenbahnen den Ausflüglern zur Verfügung.

Hull am breiten schmutzigen Humber bietet garnichts. Mit einem der wenigen Züge, die der Sonntagsfahrplan aufweist, fuhr ich nach dem nicht weit entfernten York, wo die schönsten Baudenkmäler von vergangenen Jahrhunderten erzählen. Eigenartig macht sich in dieser Umgebung der Wolkenkratzer, ein mächtiges Gebäude, das die Kakao- und Schokoladenfabrik Rowntree dort aufrichten lässt. Der Leser entsinnt sich vielleicht des Artikels im Gordian Nr. 220 auf Seite 4194.

Am anderen Tage brachte mich die Lancashire- and Yorkshire-Bahn über schwarze Erde hinweg, durch Hügelketten hindurch, an verfallenen Schlössern vorbei, in eine Gegend hinein, die schön gewesen sein muss, als noch kein Schornstein das Grün der Blätter schwärzte, als Menschenhände hier noch keine Wüsten geschaffen hatten. Die allmählich grauer und dunkler werdende Luft, dichtere Häuser- und Fabrikanlagen liessen auf die Nähe Manchesters schliessen und nach wenigen Minuten fuhr der Zug in Victoria Station ein.

Gute Empfehlungen zu bekommen, ist für den Fremden in England nicht immer leicht, besonders wenn man »in the trade«

Digitized by Google

ist. Es ist nichts seltenes, dass man kühl empfangen wird vom Portier hinauf bis zum Allgewaltigen. Sieht man dann abends beim dinner in seinem Privathause den liebenswürdigen Gastgeber, dann fällt es schwer, sich ihn als dieselbe Person zu denken, die uns am Vormittag mit Eiseskälte behandelte. Nun, in Geschäftssachen hört eben die Gemütlichkeit auf, der Engländer ist darin besonders eigen. — Oder haben wir darin den Ausdruck des Bewusstseins eigener Schwäche und Unsicherheit dem Fremden gegenüber zu suchen? — Hat man aber den Herren die Ueberzeugung beigebracht, dass man aus Interesse kommt, nicht um zu schnüffeln, dann darf man auf ein liebenswürdiges Entgegenkommen rechnen, jeder Winkel dieser ungeheuren Fabriken steht uns offen, und das ominöse »no admittance except on business« brauchen wir nicht zu fürchten.

Hier im Norden Englands, im Yorkshire und Lancashire, offenbart sich der typisch britische Charakter, hier arbeiten 15 bis 20 Millionen Menschen unter Hochdruck Tag und Nacht, zwischen dem Getöse der Hochöfen, der Fabriken und zwischen dahinrasenden Eisenbahnen. Vom betrachtenden Standpunkt aus mag ein solches Leben interessant erscheinen, es selbst aber mitleben zu können, sich darin heimisch zu fühlen, das traue ich einem Deutschen nicht zu, es sei denn, dass Maschinen, Parlamentswahlen und — Sport sein Dasein ausfüllen könnten. Für etwas anderes hat man hier kein Interesse. Immer vollkommenere Maschinen zu bauen, nach und nach ganz unabhängig zu werden von der menschlichen Maschine, das ist das Ideal — nennen wir es so — des praktischen Engländers. Und praktisch ist er bis auf — sein Gewichts-, Maass- und Münzsystem.

Von besonderem Interesse war für mich die Besichtigung der Anlagen und Einrichtungen der grossen Co-operative Wholesale Society Limited (in freier Uebersetzung: Produktiv-Gross-Ein- und Verkaufs-Gesellschaft), deren über hundert Fabriken und Warenläger über ganz England verbreitet sind. — Selbstredend habe ich in der Kürze der Zeit nur einige davon, die grössten, sehen können, die Kakao-, Schokoladenfabriken, die Kakes-, Marmeladen-, Jam-Werke, die Konservenfabrik usw.

Der Kooperativgedanke wurde nach unendlichen Kämpfen und Uebergangsformen zur Tat im Jahre 1864, als sich die meisten der englischen Konsumvereine zusammen taten unter der Bezeichnung C. W. S L., ein Aktienunternehmen, dessen Aktionäre also die Konsumvereine sind. Die C. W. S. verkauft ihre Waren ausschliesslich an ihre Aktionäre, die Konsumvereine, diese sie nur an ihre Mitglieder. Die Aktien bringen ihren Inhabern jährlich fünf Prozent Zinsen und einen Anteil am Nettogewinn, der sich nach der Höhe ihres Einkaufes richtet. Der Konsument bekommt also von dem, was er zu marktmässigen Preisen eingekauft hat, einen Teil des Netto-Ueberschusses zurück; das ist der Witz des Kooperativ-Systems.

Die Gründung der C. W. S. hängt eng zusammen mit den Bestrebungen und Kämpfen der englischen Arbeiterschaft in ihren schlimmsten und dunkelsten Jahren, sie ist der ins Praktische übersetzter Arbeitersozialismus, der sichere, aber friedliche Wege wandelt, sie hat den Beweis geliefert, dass der Versuch, Produktion und Handel allein durch den Konsum zu regeln, durchführbar ist.

Damit der Leser einen Begriff von der Grösse und der Bedeutung der C. W. S. bekommt, will ich einige Zahlen sprechen lassen, denen gegenüber er nicht kühl bleiben wird. Die Zahl der Aktien besitzenden Konsumvereine beträgt ca. 1200 mit etwa 1 500 000 Mitgliedern und einem Betriebskapital von ca. 20 Millionen Mk., einem Reservefonds von ca. 7 Millionen Mk. 1902 war der Umsatz 375 Millionen Mk., der an die Mitglieder zurückgezahlte Ueberschuss fast 7 Millionen Mk. Die Summe aller Angestellten war im September 1903 14 670. Im Hauptoffice in Manchester, in der Balloon Street, einem Gebäude, das ein ganzes Strassenquadrat ausfüllt, sind allein 459 Angestellte. Die C. W. S. ist Besitzerin von acht Dampfern, wovon drei regelmässig zwischen Hamburg und Goole verkehren, von 19 grossen Fabriken, in denen zur Hauptsache Biskuits, Bonbons, Kakao, Schokolade, Marmeladen, Konserven, Jams hergestellt werden, von Kornmühlen, Schmalzraffinerien, Tabak- und Zigarrenfabriken, Tuchfabriken aller Gattungen, Seifenfabriken, Schuh- und Stiefelfabriken, die täglich 6—7000 Paar herstellen, einer Druckerei »für den Hausbedarf«, die die stattliche Zahl von 570 Angestellten aufzuweisen hat. Warenläger und Verteilungsstellen gibt es eine grosse Menge im Lande, Einkäufer von Lebensmitteln und Rohmaterialien sind wohnhaft in New-York, Montreal, Sidney, in Frankreich, Spanien, Dänemark, Schweden und in Hamburg. Eigene Teeplantagen sind auf Ceylon.

Unter fachkundiger und überaus liebenswürdiger Führung bin ich durch die bedeutendsten dieser Fabriken geleitet worden, aber eine Beschreibung des Lebens und Treibens in ihnen, der Zweckmässigkeit aller ihrer Einrichtungen usw. würde weit über den mir zur Verfügung stehenden Raum hinausgehen und auch über mein Können.

Digitized by Google

Die Menge der aufgestapelten Warenvorräte, speziell der Waren, die die C. W. S. in ihren Fabriken selbst herstellt, dürfte diejenigen der grössten Firmen, wo in aller Welt sie auch sein mögen, mindestens erreichen, teilweise weit übertreffen. — Und die maschinellen Anlagen? Wo die Hand nur irgend entbehrt werden kann, greift die Maschine ein, von den einfachsten bis zu den kompliziertesten, von den kleinsten bis zu den gewaltigsten, deren Zweck auf den ersten Blick oft nicht zu erkennen ist. Dort in jenem Koloss von Maschine vermutet der Nichtkenner vielleicht eher den Hersteller eiserner Gegenstände, eine Stanze, eine Ziegelpresse oder ähnliches, als den Hersteller eines zierlichen Kakes oder Bonbons. Tritt man aus einer Fabrikationsabteilung, in der mit unglaublicher Fertigkeit die menschliche Hand an der Arbeit ist, in eine andere, wo man auf den ersten Blick nur Maschinen arbeiten sieht und hört, aber keine Menschenseele gewahrt, so macht das einen eigentümlichen Eindruck, und wenn dem Beobachter alles dessen inmitten des Gerassels und Getöses überhaupt noch die Fähigkeit zu denken bleibt, dann wird er verstehen können, wie im Kopfe manches Grossindustriellen Maschinen herumspuken, die nur alle 24 oder 48 Stunden mit Rohmaterial gefüllt zu werden brauchen, sonst aber ohne Hilfe der Menschenhand das fertige Produkt liefern. Wer erfindet sie? — Wsm.

Handelskammerberichte.

(Fortsetzung.)

Im Bezirk der **Kasseler** Handelskammer war die Geschäftslage in 1903 laut Bericht folgende:

Kakao- und Schokoladenfabrikation.

Der Gang dieses Geschäftszweiges war ungefähr der gleiche wie im Vorjahre. Das Ergebnis war etwas ungünstiger, weil die Preisgestaltung beim Verkauf der Kakaobutter im Berichtsjahre durchschnittlich eine ungünstige war. Die Einkaufsverhältnisse waren günstig und gestatteten eine Versorgung zu durchschnittlich billigeren Preisen als im Vorjahr. Die Ermässigung der Zuckerpreise war von einem entsprechendem Nachgeben der Verkaufspreise begleitet, so dass für die Fabrikanten selber kein direkter Vorteil durch die Ermässigung der Zuckersteuer eingetreten ist. Allerdings hat sich der Umsatz um eine Kleinigkeit gehoben, ob dies auf die Verbilligung der Fabrikatpreise zurückzuführen ist, lässt sich nicht mit Sicherheit beurteilen; jedenfalls steht der Mehrverbrauch, soweit er bekannt ist, nicht im Verhältnis zu dem grossen Preisabschlag des Zuckers.

Haferpräparate usw.

Der Geschäftsgang in der Nahrungsmittelfabrikation (hauptsächlich Erzeugung von Haferpräparaten, Suppeneinlagen und Dörrgemüse) kann für das vergangene Jahr als schleppend bezeichnet werden. Wenn das Ergebnis gegenüber dem des Vorjahres etwas günstiger war, so ist das in erster Linie darauf zurückzuführen, dass die Preise für die Rohwaren billiger waren als in der vorausgegangenen Geschäftsperiode, während die Verkaufspreise, wenigstens zu Beginn der Geschäftsperiode, etwas mehr Nutzen liessen als in früheren Jahren.

Zuckerwarenfabrikation.

Der Geschäftsgang in der Zuckerwarenbranche war nach einem Bericht (Konditorei, Honigkuchen- und Bonbonfabrik) im allgemeinen befriedigend. Die Preise blieben im wesentlichen die gleichen, abgesehen von der Ermässigung, die durch den Rückgang der Zuckerpreise vom September ab erforderlich wurde. Der Preisfall des Zuckers wirkte insofern ungünstig, als die Kunden sofort entsprechend billiger zu kaufen verlangten; das hatte Verluste für die Fabrikation zur Folge, da bis zum 1. September mit teurem Material gearbeitet werden musste, und weil manche Waren wochenlang gelagert werden müssen. Sirup wurde entsprechend den Kartoffelpreisen teurer, Honig stand des hohen Zolles wegen ebenfalls hoch im Preise.

Milchzucker.

Hierfür besserten sich die Preise, nachdem die Herstellung jahrelang verlustbringend gewesen war; es ist zu hoffen, dass die jetzt noch bestehenden Fabriken lebensfähig bleiben.

Die **Magdeburger** Handelskammer hat über das **Kakao- und Schokoladengeschäft** im Jahre 1903 folgendes zu sagen:

Die Einfuhr von Rohkakao nach Deutschland und der daraus zu schliessende Konsum von Kakaofabrikaten hat im Jahre 1903 wiederum eine Steigerung von 7—8 Prozent gegenüber dem Vorjahre erfahren. Deutschland steht jetzt in der Verbrauchsstatistik an zweiter Stelle, weil die Vereinigten Staaten von Amerika einen rapiden Aufstieg genommen haben. Der gesamte Weltkonsum ist ebenfalls um etwa 6 Prozent grösser geworden. Dieser Mehrverbrauch ist durch grössere Ernten glatt gedeckt worden. Die guten Ernten sind übrigens nicht auf relativ höhere Erträgnisse der Plantagen zurückzuführen, sondern darauf, dass der Anbau in allen sich dazu eignenden Gebieten gefördert wird.

Die Tatsache, dass Produktion und Verbrauch von Rohkakao im gesunden Verhältnis zu einander stehen, so dass weder ein grosser Ueberschuss, noch ein fühlbarer Mangel an Rohkakao vorhanden ist, bewirkte ein normales Preisverhältnis, wenn auch die Spekulation, die sich mit Rohkakao besonders gern befasst, ab und zu auftauchende ungünstige Erntenachrichten dazu benutzte, die Notierungen etwas zu treiben. Diese Bestrebungen, die fast immer auf dem Markte zu konstatieren sind, haben im Berichtsjahre aber nicht allzu störend eingegriffen.

Dem gegenüber ist in den Preisverhältnissen für das zweite wesentliche Rohmaterial der Schokoladenfabrikation, nämlich Zucker, ein einschneidender Umschwung zu verzeichnen, denn in das Jahr 1903 fiel das Inkrafttreten der Brüsseler Konvention und die dadurch herbeigeführte Zollreduktion. Als weitere unmittelbare Folge ist das Aufhören des deutschen Zucker-Syndikates anzuführen, das drei Jahre hindurch den Zucker um 5—6 Mk. verteuert hatte. Die Preise für Zucker stellten sich daher am 1. September 1903 um 7,50 Mk. für den Zentner billiger. Dieser Abschlag dehnte sich bis Ende des Jahres annähernd auf 10 Mk. aus.

Für die Schokoladefabrikation war dieser Preisabschlag herbeigesehnt und willkommen, denn erfahrungsgemäss ist es nicht zu ermöglichen, bei so enormer Teuerung für irgendwelche Rohmaterialien den ganzen Aufschlag einzukalkulieren und auf die Konsumenten abzuschieben, sondern der den Fabriken verbleibende Nutzen wird dadurch arg beschnitten. Dieser Erleichterung gegenüber war der Geschäftsgang in den Monaten Juni, Juli und August ausserordentlich träge, weil die Kundschaft äusserst vorsichtig

Digitized by Google

einkaufte, um am 1. September mit gar keinem oder nur geringem Vorrat rechnen zu müssen.

Zu klagen ist fortgesetzt über grenzenlose Preisschleuderei, und zwar sowohl mit Kakaopulvern als auch mit Schokoladen, dass auch bei Einrechnung aller Unkosten und der infolge der grossen Konkurrenz gestiegenen Betriebskosten bei den billigen Qualitäten kaum auf den Selbstkostenpreis zu kommen ist. Dieses ungesunde Bestreben, Aufträge auf jeden Fall zu bekommen, verdarb die gesunde Geschäftslage sogar in den Monaten September bis Dezember, in denen der gesamte Konsum, der aus den oben geschilderten Gründen sich bis dahin zurückgehalten hatte, notwendigerweise eingreifen musste, so dass etwas bessere Notierungen ohne Schwierigkeit zu bekommen gewesen wären.

Aus **Zürich** meldet die dortige Handelskammer über die **Schokoladen-Industrie:**

Das Inlandgeschäft entwickelte sich im verflossenen Jahre bei der etwas bessern wirtschaftlichen Lage in normaler Weise. Wiederum sind neue Fabriken entstanden. Angesichts der begrenzten Aufnahmefähigkeit unseres Landes muss der da zu Tage tretende Optimismus, der dafür hält, man brauche nur Fabriken zu errichten, so sei der Absatz auch schon gesichert, unvermeidlich schlimme Folgen haben.

Die Einfuhr von Rohkakao betrug:

1903:	58565 q	im Werte von	11349000 Fr.
1902:	57070 q	» » »	11270000 »
Plus	1495 q	» » »	79000 Fr.

Der Kakaomarkt war, obwohl für die kuranteren Sorten ziemlichen Schwankungen unterworfen, im allgemeinen normal. Der wachsende Konsum veranlasst Vermehrungen der Anpflanzungen. Da diese aber noch nicht so reichliche Ergebnisse liefern, dass sie vollständig genügten, wird schon lange vor der Fälligkeit der Ernten daraufhin spekuliert; die Preise bilden sich nicht mehr auf gesunder Basis, sondern werden vielfach zum Schaden der Konsumenten durch tendenziöse, die Beurteilung der Marktlage verwirrende Berichte beeinflusst.

Die Einfuhr von Kakaofabrikaten betrug:

1903:	977 q	im Werte von	390000 Fr.
1902:	832 q	» » »	346000 »
Plus	145 q	» » »	44000 Fr.

Trotz der Leistungsfähigkeit der inländischen Industrie macht demnach die Einfuhr beständig kleine Fortschritte.

Die Ausfuhr von Schokolade, Kakaopulver usw. betrug:

1903:	63849 q	im Werte von	24732000 Fr.
1902:	51028 q	» » »	19537000 »
Plus	12821 q	» » »	5195000 Fr.

Hauptabnehmer schweizerischer Kakaofabrikate sind wie gewohnt Grossbritannien, Deutschland, Frankreich, Italien und die Vereinigten Staaten. Auf Grossbritannien allein entfiel beinahe die Hälfte des Gesamtexportes.

Die **Dresdner Handelskammer** berichtet:

Zucker.

Die Zuckerfabrik Oschatz, die einzige unseres Kammerbezirkes, nahm die Rübenverarbeitung am 2. Oktober 1902 auf und verarbeitete bis zum 17. Dezember 1902 in 140 Arbeitsschichten 276000 dz Rüben gegen 386000 dz im Winter 1901/02. Der Betrieb wurde durch die grosse Kälte, ferner durch aussergewöhnlich starke Verunreinigung der Rüben und durch zahlreiche Schossrüben sehr erschwert. Die verarbeiteten Rüben wurden auf 1184 ha gebaut. Der Zuckergehalt betrug 15,17 (15,28) %. Gewonnen wurden 36650 dz Zucker I., 1897 dz II. und 458 dz III. Produkt, ferner 5900 dz Melasse. Das Erstprodukt wurde zum Durchschnittspreise von 8.47 (8.—) Mk. abgesetzt. Die Gesellschaft zahlte 5 (0) % Dividende.

Zwei Dresdner Firmen berichten über den grossen Einfluss, den das Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention und des neuen Zuckersteuergesetzes auf den Zuckerhandel hatten. Gleichzeitig mit dem Aufhören der Ausfuhrprämien und mit der Herabsetzung der Zuckersteuer löste sich am 1. September 1903 das Zuckerkartell auf. Die Fabrikpreise für gemahlenen weissen Zucker, die Hauptverbrauchssorte, betrugen im Januar bis September 28—29 Mk. für den Zentner. Gegen Ende des Jahres wurden für die gleiche Ware nur 18 Mk. gezahlt. Daher lässt sich mit Sicherheit auf eine erhebliche Steigerung des Zuckerabsatzes rechnen. Die Hersteller des Zuckers werden freilich nach dem Urteile einer uns berichtenden Grosshandlung auf ihre früheren grossen Ueberschüsse verzichten müssen, und auch für den Grosshandel sei das Geschäft weit schwieriger und das Wagnis infolge der ungeregelten Preisbildung grösser geworden. Eine Kleinhandlung bedauert, dass der bedeutende Preisfall des Zuckers diese Ware zum Gegenstand der Schleuderei gemacht habe. Zucker sei für viele Geschäfte zum Lockartikel geworden, der ohne Nutzen abgegeben werde.

Kakao, Schokolade- und Zuckerwaren.

Die uns vorliegenden Berichte aus Dresden und Lockwitz beurteilen den Geschäftsgang der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie im Berichtsjahre überwiegend günstig. Die lebhafte Beschäftigung bei steigender Nachfrage veranlasste mehrere Betriebe zu baulichen Erweiterungen und zur Neuaufstellung von Maschinen. Erfreulicherweise stieg nicht nur der Absatz in billigen Waren für den breiteren Bedarf, und zwar zum Teile bedeutend, sondern auch die Nachfrage nach feineren Schokoladen hob sich. Von den Rohstoffen war Kakao zu gleichmässigen und mittleren Preisen zu haben. Nur eine Firma stellt eine Beunruhigung der Kakaopreise durch gewisse Spekulanten fest. Von höchster Bedeutung war der schon erwähnte Rückgang der Zuckerpreise seit dem 1. September 1903. Der Uebergang in die neuen Preisverhältnisse vollzog sich besser, als vielfach erwartet wurde. Die Befürchtung, dass viele Firmen mit grossen Vorräten von teurerem Zucker und daraus hergestellten Waren in die neuen Verhältnisse eintreten würden, hat sich nicht bestätigt, da in den letzten Monaten vor dem Inkrafttreten des Brüsseler Vertrages die Käufer von Zucker sich sehr zurückhielten. Im allgemeinen hat, wie mitgeteilt wird, das Geschäft durch die billigeren Zuckerpreise einen Aufschwung genommen, für einige Waren habe sich auch ein grösserer Nutzen erzielen lassen. Da jedoch viele Fabriken die Preise ihrer Erzeugnisse mehr herabsetzten, als es bei angemessener Kalkulation die Ermässigung der Zuckerpreise erlaubte, hatte diese eher eine Verschärfung des Wettbewerbes als eine Vermehrung des Geschäftsgewinnes zur Folge. Die Schleuderpreise, zu denen manche Firmen schon am 1. September zuckerhaltige Waren lieferten, die sie noch aus altem, teuren Zucker hergestellt hatten, waren um so weniger berechtigt, als doch Stärkesirup, der in der Zuckerwarenherstellung ebenfalls eine grosse Rolle spielt, ganz wesentlich im Preise stieg. Versuche, zu den ermässigten Zollsätzen Rohrzucker aus den Kolonien einzuführen, hatten kein befriedigendes Ergebnis[1]). Von den anderen Roh-

1) Hier beurteilt der Berichterstatter der Dresdner Handelskammer natürlich nur seinen Gesichtskreis. Aus manchem andern Bereich wird es heissen müssen: »Zur Fabrikation besserer Speiseschokoladen, bei denen die Preise nicht sehr gedrückt sind, wird jetzt wieder wie in früheren Zeiten nur Rohrzucker verwendet. Viele deutsche Fabrikanten, die auf das beste Rohmaterial sehen, werden beim Rohrzucker bleiben, solange die Preisdifferenz ihnen das gestattet.

Digitized by Google

stoffen ist zu erwähnen, dass Haselnusskerne und Mandeln erheblichen Preisschwankungen unterlagen. Die Stanniolpreise behielten ihren hohen Stand. Bezüglich der Verkaufspreise ist dem bereits Gesagten hinzuzufügen, dass die Preise für Kakaopulver sich besser mit den Herstellungspreisen in Einklang setzen liessen. Doch wird dieser Geschäftszweig immer noch als ungesund bezeichnet. So sei Konsum-Kakaopulver mehrfach zu Preisen angeboten worden, die sich nur durch hohen Feuchtigkeitsgehalt und wohl auch durch die Beimengung von Kakaoschalen erklären lassen.

Die Kreditverhältnisse werden teils als unverändert, teils als gebessert bezeichnet. In mehreren Fabriken fand bei unveränderten Löhnen eine Vermehrung der Arbeiterzahl statt. Hinsichtlich der Zollverhältnisse wird die Unsicherheit über das Inkrafttreten des Zolltarifs beklagt und die Hoffnung ausgesprochen, dass die ermässigten Kakaozölle der Industrie bald zu gute kommen mögen. Eine Firma wünscht die Herabsetzung des Honigzolles.

Der Geschäftsgang zweier Waffel- und Biskuitfabriken in Dresden und Lommatzsch war unverändert. Die Zahlungsverhältnisse verschlechterten sich. Eine andere Dresdner Fabrik klagt über den ungünstigen Einfluss der allgemeinen wirtschaftlichen Lage. Nur durch zahlreiche Ankündigungen und Anstellung eingeführter Reisender war bei starker Vermehrung der Geschäftsunkosten eine Vergrösserung des Umsatzes möglich. Geschäfte nach dem Auslande sind bei den hohen Zöllen und dem Wettbewerbe der dortigen Industrie unmöglich. Die Arbeiterzahl schwankte zwischen 70 und 80, und die Löhne stiegen. Im übrigen traten keine Veränderungen ein.

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. August 1904.

In den letzten 14 Tagen hat sich nichts im Kakaomarkt geändert, das erwähnenswert wäre. Die Preise behielten ihren mittleren Stand; die Fabrikanten können ihr wichtiges Rohmaterial bequem und ohne Aufregung zu mittleren Preisen kaufen. Wie es scheint, werden wir mit dieser Stimmung noch etwas zu rechnen haben. Nur der Thomé-Kakao gibt etwas zu denken, weil darin die altgewohnte Zunahme in diesem Jahre anscheinend ganz ausbleiben will. Ueber eine solche Erscheinung kommt der Konsum ohne weiteres nicht hinweg; man merkt an den kleinen Lissaboner Vorräten — am 8. August lagerten nur rund 26 000 Sack im Lissaboner Zollhause, während man um diese Zeit sonst 60—90 000 Sack dort antreffen konnte — wie warm die Einkünfte immer ihren Weg finden.

Die Anlieferungen betrugen:

	1904	1903	1902	1901
Januar	51017	36110	27751	31735
Februar	21366	30657	17576	23687
März	8909	23709	14872	6465
April	8199	10540	10238	11409
Mai	21781	14773	15191	29774
Juni	25606	31894	15210	28817
Juli	16266	19825	16939	17356
August	15583[1])	21085	29667	10011
	168727	188593	147443	159254

1) Bis jetzt.

Wir sind also in den ersten acht Monaten dieses Jahres nicht bloss nicht voraus, wir sind sogar um 20 000 Sack zurück gegen 1903! Aber trotzdem brauchen wir noch nicht die Köpfe hängen zu lassen und uns vor Teuerungen zu fürchten. Erstens wächst ja anderswo noch genug Kakao und zweitens haben wir die fetten Monate noch vor uns, die alles noch wieder nachholen können. Das Jahr 1902 hatte bis August auch 12 000 Sack weniger gebracht als das Jahr 1901, und am Schlusse kam trotzdem für 1902 noch ein Ueberschuss von 30 000 Sack heraus. Aehnlich so kann es ja auch noch mit 1904 werden.

Aus dem zweiten Hauptlande, aus Brasilien, haben wir für Bahia-Kakao noch keine zuverlässigen und genauen Angaben; uns dünkt aber, in dem Umstand, dass man laufend Bahia bald mit 51 s, bald mit 50/6, bald mit 50 s kaufen kann, liegt eine gewisse Gewähr dafür, dass dieses Land in der kommenden Haupterntezeit seine Schuldigkeit tun wird.

Im **Hamburger Hafen** sind angekommen vom 16. bis 31. Juli 1904:

Aus Westindien	13533	Sack
Lissabon	3742	»
Bahia	2234	»
New-York	1696	»
Amsterdam	1278	»
Bremen	1254	»
London	799	»
Le Hâvre	491	»
Southampton	338	»
Colombo	302	»
Manaos	120	»
Antwerpen	105	»
Mexiko	100	»
Bordeaux	32	»
Zusammen	26024	Sack;

ferner vom 1. bis 15. August 1904:

Aus Bahia	8025	Sack
Lissabon	5133	»
Westindien	4195	»
Le Hâvre	3223	»
Bremen	2546	»
Guayaquil	2209	»
New-York	1529	»
Afrika	1109	»
Southampton	735	»
Liverpool	333	»
Amsterdam	259	»
London	173	»
Colombo	131	»
Antwerpen	104	»
Kopenhagen	22	»
Zusammen	29726	Sack

Thomé-Kakao. Von Lissabon ist vom 24. bis 30. Juli 1904 Kakao verladen im Werte von:

186 200	Mk.	nach Liverpool
104 000	»	» Hamburg
16 200	»	» Triest
7 200	»	» Neapel
7 150	»	» London
4 200	»	» Genua
2 650	»	» Moskau
zus. 327 600	Mk.	

Digitized by Google

London, 6. August 1904.

Aus London berichtet man, dass am Dienstag, den 9. ds., folgende Quanten Kakao in Auktion zum Verkauf kommen:

883 Sack Ceylon
195 » Grenada
149 » Surinam
201 » Caracas
1493 » andere Provenienzen

und ferner

45 tons Cadburys Kakaobutter
40 » » Kakaoschalen.

Infolge der Feiertage fanden seit dem 26. Juli keine Auktionen statt, fangen aber nun am 9. ds. regelmässig wieder an. Auch das Privatgeschäft war leblos; kleinere Sachen wurden zu festen Preisen gemacht.

Die Abladungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 750 Sack, die Anlieferungen waren ca. 700 Sack kleiner als zu derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 900 Sack verringerte, nunmehr genau dasselbe Plus der vorigen Woche, 21 420 Sack, aufweist.

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte in der zweiten Juli-Hälfte betrugen

14 000 Zentner in 1904
16 000 » » 1903
18 000 » » 1902
13 000 » » 1901
14 000 » » 1900

Die Gesamt-Ankünfte betrugen:

360 300 Zentner in 1904
318 200 » » 1903
305 700 » » 1902
292 600 » » 1901
249 400 » » 1900

M. G. Taulin zeigt in folgender Statistik die An- und Ablieferungen von Kakao im Hafen von Le Havre während des Monats Juli und den Lagerbestand im Entrepot am 31. Juli:

	Gelandet Sack	Abgeliefert Sack	Lagerbestand Sack
Para	4713	2325	11592
Trinidad	12150	9160	33956
Cote-Ferme	14125	8740	41191
Bahia	4350	4950	11937
Haiti	558	725	9374
Guayaquil	350	470	769
Martinique	257	660	3636
Andere Sorten	15450	14870	41311
Zusammen	51953	41900	153766
1903:	52116	43575	178159

Die Total-Anlieferungen in Le Havre vom Januar bis Juli betrugen

300 772 Sack in 1904
349 793 » » 1903

während die Abladungen

267 984 Sack in 1904
285 979 » » 1903

waren.

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 31 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
121469	110002	57777	62239	20847	27853	73587	48164	44037
Auslandsware								
37553	38155	24886	26187	7550	15768	25629	29632	29063
159022	148157	82663	88426	28397	43621	99216	77796	73100

London, den 13. August 1904.

Aus London berichtet man, dass am Dienstag, den 16. ds., folgende Partien Kakao in Auktion zum Verkauf kommen:

569 Sack Ceylon
1489 » Trinidad
556 » Grenada
544 » Guayaquil
248 » Jamaika
743 » andere Sorten.

Die Auktionen waren seit dem 26. Juli infolge der Feiertage ausgefallen, finden nun aber seit dem 9. ds. wieder regelmässig statt. Diese Auktion brachte 2360 Sack Kolonienware und 632 Sack andere Provenienzen zum Verkauf, wovon 1259 Sack zu festen bis höheren Preisen losgeschlagen wurden. Das kleine Angebot von Trinidad-Kakao brachte feste Preise; Grenada verkaufte sich bis zu 6 pence höheren Werten; andere westindische Sorten hielten sich auf ihrer früheren Basis; andere Provenienzen waren ruhig und wurden fast ganz zurückgezogen; bei Ceylon machten sich im Durchschnitt festere Preise geltend.

Es wurden verkauft:

56	Sack	Jamaika	(Angebot	387	Sack)	zu 51—56 Mk.
16	»	St. Vincent	(»	30	»)	» 52 »
3	»	Java	(»	84	»)	» 50 »
6	»	Afrikaner	(»	14	»)	» 57 »
256	»	Ceylon	(»	965	»)	» 50—82 »
47	»	Trinidad				» 60 »
824	»	Grenada				» 52—58 »
37	»	Dominica				» 40—58 »
14	»	St. Lucia				» 57—58 »
56	»	Demerara				
76	»	Esmeralda				
18	»	Tumaco				
25	»	Para				wurden zurückgezogen.
56	»	Columbia				
210	»	Caracas				
149	»	Surinam				

Der Privatmarkt zeigte bei festen Preisen ein leidliches Geschäft; es wurden verkauft:

80	Sack	Trinidad	zu 62—65 Mk.
300	»	Ceylon	» 55—61 »
140	»	Guayaquil	» 71—81 »
70	»	Esmeralda	» 63—65 »

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Weniger von 600 Sack, die Abladungen waren dagegen ca. 200 Sack grösser als die des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um ca. 670 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 20 600 Sack aufweist.

Das Britische Handelsstatistische Amt gibt über alle Sorten Rohkakao im Vereinigten Königreich folgende Statistik während des Monats Juli und den ersten sieben Monaten der letzten zwei Jahre:

	Import Juli	Engl. Konsum Juli	Export Juli
1904	tons 2129	1460	329
1903	» 1528	1344	394
	7 Monate	7 Monate	7 Monate
1904	tons 19005	12779	2357
1903	» 15814	11549	3203
Differenz	tons + 3191	+ 1230	— 846

Der Lagerbestand im Vereinigten Königreich betrug am 31. Juli an unverzolltem Kakao:

6902 tons in 1904
5488 » » 1903
5082 » » 1902

Das Handelsstatistische Amt gibt ferner über alle Sorten präparierten Kakao im Vereinigten Königreich für den Monat Juli und die ersten sieben Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

Digitized by Google

	Import Juli lb.	Engl. Konsum Juli lb.	Export Juli lb.	Lagerbestand Juli lb.
1904	702 739	645 193	38 438	52 000
1903	709 534	682 538	34 618	162 000
1902	623 859	553 410	69 599	145 000
	7 Monate	7 Monate	7 Monate	
1904	6 293 983	6 030 341	250 728	
1903	6 130 432	5 750 288	247 185	
1902	4 836 524	4 493 522	415 109	

Grenada-Kakao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

65 321 Sack in 1904
62 192 » » 1903
60 230 » » 1902
52 443 » » 1901
52 380 » » 1900

Trinidad-Kakao. Der Export vom 1. Oktober bis 27. Juli betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900–1901	53420	28318	44533	126271
1901–1902	61653	52413	38344	152410
1902–1903	67054	48650	72388	188092
1903–1904	68840	52178	74440	195458

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 32 Wochen der Jahre 1904, 1903 und 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
121954	110611	58247	62683	21660	28399	72789	47783	43419
Auslandsware:								
37958	39033	25049	26519	7660	15797	25761	30149	32630
159912	149644	83296	89202	29320	44196	98550	77932	77049

Kakaoschalen. In Auktion kamen 1136 Sack (40 tons) Cadburys Kakaoschalen, die wie folgt abgingen:

A zu 163—185 Mk. per ton
B » 70—105 » » »
C » 90— 93 » » »
D » 200—203 » » »

London, 20. August 1904.

Unterm 20. ds. wird aus London berichtet, dass die letzte Dienstag-Auktion 4543 Sack Kolonienware und 901 Sack andere Provenienzen zum Verkauf anbot. Bei guter Nachfrage wurden 2276 Sack zu festen bis höheren Preisen verkauft. Von Trinidad wurde ein Drittel zu festen Werten losgeschlagen; von Grenada verkaufte sich fast alles zu vollen bis 6 pence höheren Preisen; andere Westindische Sorten zeigten keine Veränderung; fremde Provenienzen waren fest; die Hälfte des angebotenen Ceylon-Quantums brachte volle bis höhere Preise. Es wurden verkauft:

887	Sack	Trinidad	(Ang. 2911 S.)	zu 60—68 Mk.
527	»	Grenada	(» 556 »)	» 54—59 »
44	»	Jamaica	(» 248 »)	» 52—58 »
285	»	Guayaquil	(» 664 »)	» 70—74 »
500	»	Ceylon	(» 704 »)	» 50—73 »
12	»	St. Lucia		» 53—58 »
112	»	Demerara	wurden zurückgezogen.	
66	»	Caracas		
22	»	Columbia		
149	»	Samana		

Der Privatmarkt gestaltete sich bei besserer Nachfrage fest. Es wurden

400 Sack Trinidad zu 59—60 Mk.
70 » Puerto Cabello » 85—95 »
30 » Jamaica » 49 »

verkauft.

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte der ersten August-Hälfte waren

14 000 Zentner in 1904
16 500 » » 1903
22 000 » » 1902
12 250 » » 1901
12 500 » » 1900

Die Gesamtankünfte betrugen aber

380 300 Zentner in 1904
337 000 » » 1903
327 700 » » 1902
303 000 » » 1901
262 000 » » 1900

Die Londoner Statistik der letzten Woche gestaltete sich nicht günstig; die Abladungen zeigten ein verhältnismässiges Weniger von 1260 Sack, die Anlieferungen ein Mehr von 670 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1780 Sack vergrösserte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 22 500 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 33 Wochen der Jahre 1904, 1903 bezw. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
124505	111546	58562	63122	22049	28770	74636	47908	45458
Auslandsware								
38270	40292	25095	26889	7998	16962	25689	29873	33326
162775	151838	83657	90011	30047	45732	100325	77781	78764

Ueber **Trinidad-Kakao** wird aus **Port of Spain** unter dem 29. Juli d. J. folgendes gemeldet:

Während der beiden letzten Wochen war das Wetter etwas besser, sodass die Pflanzer Erntearbeit und Aufbereitung der Bohnen in vollem Umfange wieder aufnehmen konnten; auch die Zufuhren von den Pflanzungen gestalteten sich wieder umfangreicher, doch kann man jetzt schon merken, dass die Ankünfte weiterhin immer weniger werden und nur die Verbindung zwischen der jetzigen Ernte und der am Schluss des Jahres darstellen. Seit einigen Tagen herrscht auf allen Märkten rege Nachfrage, und allmählich zeigt sich, dass die Baisse ausgespielt hat. Daher sind auch die Preise sehr fest und zeigen Neigung zu weiterem Steigen; hieran sind unsere Preise allerdings noch nicht beteiligt, und wir notieren deshalb heute wieder:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12.25
Schön rot El Salvador	» 12.35
Plantacion Agua Santa	» 12.50

für 50 Kilo, erste Kosten.

Unsere Abladungen in den beiden Wochen betrugen 2294 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten gegen 1642 bezüglich 1528 Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Im ganzen sind seit dem 1. Januar ausgeführt worden:

1904	180664	Sack,	wovon	35385	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1903	146244	»	»	41500	»	»	»	»
1902	124799	»	»	31728	»	»	»	»
1901	102195	»	»	35399	»	»	»	»
1900	128408	»	»	29297	»	»	»	»

Kakaobutter.

Bericht vom 23. August 1904.

Die Kakaobutteransagen für die Septemberauktion sind erst heute, am 23. August, herausgekommen; die Kakaobutter ist also

Digitized by Google

wieder schuld, dass der Gordian statt am 20. erst am 24. August hat gedruckt und versandt werden können. Dieses vorweg geschickt, melden wir, dass die nächste Auktion am 6. September in Amsterdam stattfinden wird, und dass dafür angemeldet stehen:

75000	Kilo	Van Houten
8000	»	Dejong
12500	»	Mignon
3000	»	Thurm.

Das Londoner Quantum ist noch nicht bekannt; im vorigen Jahre kamen im September 50 Tons zur Auktion; man darf in diesem Jahre wohl mit demselben Quantum rechnen, eher mit weniger, denn in der letzten Auktion sind die 50 Tons Cadbury zu höheren Preisen als im Juli schlankweg aus dem Markte genommen worden. Man hat zwischen $11^7/_8$ bis $12^1/_8$ pence dafür bezahlt, während man im Juli bei $11^5/_8$—$11^3/_4$ pence kaufen konnte. $12^1/_8$ pence, was man in der Augustauktion angelegt hat, ist seit November 1902 der höchstbezahlte Preis. Hält man daneben die Tatsache, dass wir in Amsterdam seit April von Monat zu Monat bei aller Geschäftsruhe steigende Preise gehabt haben, so dürfen wir wohl heute unsere letzte Prophezeiung, dass wir für den Herbst keine niedrigeren, höchstwahrscheinlich aber höhere Preise zu erwarten haben, dick unterstreichen.

Im Handel unter der Hand ist seit acht Tagen lebhafte Nachfrage zu konstatieren; besonders die Käufer, die einen sogenannten guten »Merks« haben, die meist mit Glück operieren, haben sich mit Aufträgen eingefunden und zeigen sich geneigt, ihren Winterbedarf einzudecken. Aehnliches wird sich in Holland und England ereignet haben, und so werden in beiden Auktionen wohl fleissige Käufer zu treffen sein.

Allerlei.

Themakasten. In der sommerlichen Hitze und Stille, die jetzt ihr Ende erreicht haben dürfte, ist nicht nur in Sachsen die Elbe eingetrocknet; auch in unserm Themakasten ist Ebbe eingetreten, so dass wir auf den Boden sehen können. Wir bitten daher um Anfragen, Berichte usw., damit wir wieder in eine wohltuende Flut von Anregungen geraten, die frischen Wind mitbringen; wir können dann unser Gordianschiff wieder mit vollgeschwellten Segeln über die oft nicht gerade glatten Wogen unserer Industrie steuern.

Schokolade oder Chocolade. Ueber die Frage, ob man in Zukunft Sch« oder »Ch« schreiben soll, haben sich noch verschiedene Herren geäussert; neues ist aber dabei nicht zutage gekommen; wir haben daher keinen Anlass, den Faden weiterzuspinnen.

Gummi arabikum. Es gibt kaum einen grösseren Artikel, der in den Haupthandelsplätzen der Welt den öffentlichen Notierungen unterliegt und nicht zugleich der Spekulation dienen muss. Einerlei, ob es Gewürznelken oder Muskatnüsse sind — woran sich soeben in Amsterdam wieder eine (auch mit Kakaobutter handelnde) Firma den Magen so verdorben hat, dass schleunigst akkordiert werden musste — oder ob es Gummiarabikum ist. Bei Gummiarabikum haben seit einiger Zeit die Herren Baissiers das Heft in der Hand. Man kauft heute braune Sorten — aus erster Hand zu 45 Mk. für 100 Kilo, gelbe für 55 Mk., helle und weisse für 60—80 Mk. Aus erster Hand! Aber wieviel Firmen, darunter recht grosse Verbraucher, haben weder Zeit, noch Lust, noch Gelegenheit, den Marktgang zu verfolgen, den Marktpreis zu beurteilen. Da ist es denn keine seltene Erscheinung, dass die Fabrikanten für hundert Kilo Gummiarabikum 90 Mk. bezahlen, der am Markt nur 70 oder 65 Mk. kostet. Mehrere solche Fälle haben wir kürzlich konstatiert. Wir müssen sagen, die ausländischen Fabrikanten gehen beim Einkauf schärfer und sicherer vor, als die meisten Deutschen. Der Gordian wohnt in Hamburg; Hamburg ist für importierte Tropenprodukte erste Hand. Warum benutzen die deutschen Fabrikanten den Gordian verhältnismässig weniger als die ausländischen, wenn sie derartige Importartikel ankaufen wollen? Weil ihr Drogenreisender jede Woche vorspricht, Agenten und Makler doch auch leben wollen? Oder warum? In Geschäftssachen hört aber sonst die Gemütlichkeit doch auf; wer am sparsamsten arbeitet, am leistungsfähigsten ist, der schwimmt oben. —

Da jetzt die Bedarfszeit für die verschiedenen Gummiarten kommt, versäume man im eigenen Interesse nicht, von uns Preise und Muster für Gummi arabikum, Gummi Sandarac, Gummi traganth einzufordern. Was im Einkaufe erspart wird, ist leicht verdient. —

Bleifreie Weinsteinsäure. Einige Firmen, die der Vereinigung deutscher Zuckerwarenfabrikanten angehören, haben uns befragt,

Digitized by Google

ob es jetzt an der Zeit wäre, Abschlüsse in bleifreier Weinsteinsäure zu machen. Sie legten eine Aufforderung ihres Vorsitzenden Louis Hirsch in Braunschweig vom 12. Juli bei, worin ihnen angezeigt wurde, dass die Firma Boehringer-Nieder-Ingelheim für 215 Mk. liefern wolle. Unsere Recherchen haben ergeben, dass dieser Preis nichts verlockendes an sich hatte, dass dazu und **darunter** jeder einzelne auch kaufen konnte. Zweitens aber haben wir gesagt, wir hielten es für einen grossen taktischen Fehler, jetzt, kurz vor einer anscheinend sehr grossen Weinernte stehend, bei 215 Mk. Abschlüsse auf längere Zeit zu machen. So gut wie überall andere Obstarten gediehen sind, so gut steht auch der Wein am Rhein und anderswo, und wenn nicht der Himmel noch einstürzt, dann muss es eine **sehr grosse** Weinernte geben, wovon die Folge dann natürlich ist, dass ein Ueberfluss an Rohweinstein auf den Markt kommt. Die Leute, die hinter die Kulissen kommen, denken deshalb heute noch garnicht daran, sich bei den heutigen Preisen mit Weinsteinsäure zu versehen; sie lassen erst die neue Produktion kommen und warten ab, bis die Preise wieder ihren normalen Stand erreicht haben. Das ist aber nicht bei 215 Mk., sondern um 200 herum zu suchen. — Wie sehr sich die Spekulation im letzten Jahr mit Weinstein- und Zitronensäure beschäftigt hat, zeigt der folgende Preislauf, den wir unseren eigenen Büchern — wir exportieren selbst Säuren — entnehmen. Es stand der Preis in erster Hand:

1903	Januar	2.	auf	215 Mk.	pr. 100 Kilo
	Februar	10.	»	220 »	»
	März	14.	»	225 »	»
	April	1.	»	230 »	»
	»	20.	»	235 »	»
	Juni	1.	»	240 »	»
	Juli	1.	»	235 »	»
	August	3.	»	230 »	»
	September	20.	»	225 »	»
	November	12.	»	220 »	»
	Dezember	2.	»	225 »	»
1904	Januar	2.	»	230 »	»
	»	15.	»	235 »	»
	»	30.	»	240 »	»
	April	1.	»	230 »	»
	Mai	10.	»	220 »	»
	Juni	6.	»	218—219	»
	Juli/August		»	215 Mk.	»

Heute werden Gebote eingesammelt, und man sucht — hoffentlich nicht mit grossem Erfolg — die alten Bestände bei 215 auf längere Zeit zu verschliessen, was aber zu teuer wäre und Käufern nicht empfohlen werden kann.

Man schreibt uns unterm 25. Juli 1904:

»Einer unserer Reisenden übersandte uns in der vorigen Woche das einliegende Rundschreiben der Firma Thelen-Krämer, Köln. — Wir übersenden Ihnen dieses mit der Bitte, den eingerissenen Unfug, der Kundschaft neben billigsten Preisen noch besondere Zuwendungen zu machen, in Ihrem Blatte zu besprechen.

Erfahrungsgemäss sind bei der Fabrikation von Zuckerwaren und Schokoladen kaum mehr wie netto 6 Prozent vom Umsatz zu verdienen. Wenn nun ein Fabrikant bei Abnahme von 100 Mk. Waren innerhalb eines Semesters noch ein grosses Weihnachtsgeschenk machen will, so muss er ein schlechter Rechner sein.

Wenn die Sache so weiter geht, dann verlangt die liebe Kundschaft zu Weihnachten für den Geschäftsinhaber e ne bunte baumwollene Weste und für die Gattin Stoff zu einer seidenen Mantille nebst Näh- und Dreh-Seide. — Dieser Fall zeigt wieder, wie sehr unsere Branche sich auf abschüssiger Bahn bewegt.«

Das Rundschreiben lautet wie folgt:

»Die Unsitte, durch alle erdenklichen Gratiszugaben die Kundschaft zum Kaufen zu bewegen, greift immer mehr um sich.

Diese Zugaben müssen die Kunden meist teuer bezahlen, weil damit die Abnahme bestimmter Artikel verknüpft ist.

Etwas ganz anderes ist es, wenn ein altes, eingeführtes Geschäft seiner treuen Kundschaft am Ende des Jahres aus Erkenntlichkeit eine

Weihnachts-Ueberraschung

bringt. Um aller Konkurrenz die Spitze zu bieten, habe ich mich entschlossen, meine verehrte Kundschaft mit etwas ganz Besonderem zu erfreuen.

Jeder Kunde, der von heute bis Weihnachten, also innerhalb eines halben Jahres, für 100 Mark bei mir kauft, erhält ein hübsches, nützliches und jedem dienliches

Weihnachts-Geschenk.

Es braucht somit niemand bestimmte Artikel zu nehmen, auch wird keiner durch grosse Abschlüsse gebunden. Durch die niedrige Summe von 100 Mark ist jeder Kunde in der Lage, in den Besitz eines Geschenkes zu kommen, wie es bisher noch von keiner Konkurrenz geboten wurde.

Unser Herr Peter Thelen jr. kommt in allernächster Zeit nach dort und gibt Ihnen hierüber noch weitere Aufklärungen.

Hochachtungsvoll!

Thelen-Krämer, Köln
Schokolade- und Zuckerwarenfabrik.«

Digitized by Google

Das ist prachtvoll: In der Einleitung werden die Gratiszugaben als Unsitte bezeichnet, und zum Schluss wird von derselben Firma ein »hübsches, nützliches und jedem dienliches Weihnachts-Geschenk« ausgelobt. Das ist doch gehuppt wie gesprungen! Wo ist der Unterschied? Widerwärtig ist das eine wie das andere. Wie kann ein Kaufmann, der etwas auf sich hält, auf solche Geschmacklosigkeiten verfallen. Man sollte das doch dem Krämer überlassen, der das ganze Jahr nur mit Dienstmädchen zu tun hat. —

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Viktoria« in Berlin und Viktoria (Kamerun). In der ausserordentlichen Generalversammlung wurde beschlossen, das Kapital der Gesellschaft um 1 500 000 Mk., also auf 4 500 000 Mk. zum Zwecke des Erwerbes der »Molyko«, »Bolifamba«-, »Lisoka«-Pflanzung, alle drei in Kamerun, zu erhöhen. Die neuen Aktien nehmen an der Dividende vom 1. Januar 1905 an teil, werden zum Mindestbetrage von 110 % — 1100 Mk. für das Stück begeben. Dem Besitzer von zwei alten Aktien steht das Recht auf den Bezug einer neuen Aktie zu. Nach Angabe des Vorstandes besitzen die zu erwerbenden drei Pflanzungen etwa 4000 ha Land und etwa 400 000 Kakaobäume. Sodann wurde der Vorstand ermächtigt, die der Gesellschaft gehörigen 40 Schürfscheine, sowie die ihr zustehenden Finderrechte auf Petroleum im Schutzgebiet von Kamerun einer neuen Gesellschaft, welche die Firma Kamerun-Bergwerks-Aktien-Gesellschaft trägt und mit einer Million Mark Kapital ausgestattet ist, gegen Gewähr von 100 000 Mk., welche als vollbezahlt gelten, einzubringen, unter der Bedingung, dass die Kamerun-Bergwerks-Aktien-Gesellschaft einen Betrag von 600 000 Mk. Aktien zum Nennwert den Aktionären der Viktoria-Pflanzungs-Gesellschaft derart anbietet, dass dem Besitzer von fünf Aktien der Viktoria das Recht zum Bezuge auf eine Aktie der Bergwerks-Gesellschaft zufalle. Auf dem Kakaomarkt ist in letzter Zeit, wie berichtet wird, wohl infolge des russisch japanischen Krieges, eine erhebliche Befestigung eingetreten, da sowohl Russland wie Japan für ihre Truppen grosse Mengen Kakao beziehen. Geerntet wurden auf den Pflanzungen der Viktoria-Gesellschaft im ersten Semester 1904 ca. 1900 Zentner Kakao gegen 559 Zentner im ersten Semester 1903. Die gesamte Produktion wurde zu annähernd gleichen Preisen wie im ersten Semester 1903 verkauft.

Gebr. Stollwerck, A.-G. Die 6prozentigen Vorzugsaktien der Aktien-Gesellschaft werden auf Grund erfolgter Zulassung am 2. Juli d. J. von der Darmstädter Bank, der Berliner Handels-Gesellschaft, dem A. Schaaffhausenschen Bankverein und der Firma S. Bleichröder, Berlin, sowie mehreren auswärtigen Stellen zum Preise von 115 % zur Zeichnung aufgelegt. Die Aktien haben ein Vorrecht auf 6 % Dividende aus dem Erträgnis des Unternehmens mit der Massgabe, dass etwa aus früheren Jahren rückständige Dividenden aus dem Erträgnis späterer Jahre nachzuzahlen sind. Bei einem Vorzugsaktienkapital von 3 Millionen Mark beträgt die Dividende demnach 300 000 Mk. Der Reingewinn des Unternehmens betrug demgegenüber nach Deckung sämtlicher Unkosten und Abschreibungen in runden Ziffern: 1899 1 124 000 Mk., 1900 1 312 000 Mk., 1901 938 000 Mk., 1902 1 131 000 Mk., 1903 1 204 000 Mk. Das Erträgnis ist demnach das Drei- bis Vierfache des Dividendenerfordernisses. Wenn auch die Aktien auf eine 6prozentige Dividende beschränkt sind, so können sie dagegen nur zum Preise von 120 % zur Rückzahlung gebracht werden. Zur Sicherung des Aufschlages wird ein Dividenden-Ergänzungsfonds gebildet, welchem statutengemäss jährlich 100 000 Mk. zu überweisen sind, und der zurzeit 200 000 Mk. enthält. Weiterhin ist statutarisch bestimmt, dass die Gesellschaft ohne Genehmigung der Generalversammlung der Vorzugsaktionäre ihren Grundbesitz nicht höher als 60 % des Buchwertes hypothekarisch belasten darf. Da die Einzahlung auf die gezeichneten Stücke nur mit 4 % laufenden Zinsen geleistet wird, stellt sich unter Berücksichtigung des Erträgnisses der Zeichnungspreis auf 114 %. Die ausser den Vorzugsaktien noch vorhandenen Stammaktien im Betrage von 9 Mill. Mark sind im Besitze der Familie Stollwerck geblieben.

Kupfer im Kakao. In Nr. 271 des »Tag« finden wir ein Gutachten abgedruckt, das der Berliner Chemiker Dr. Bischoff im Auftrage der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt abgegeben hat. Es lautet:

Im Feuilletonteile einer süddeutschen Tageszeitung erwähnte vor einigen Monaten eine Dame, dass Kakao unter anderm auch Kupfer enthalte. Obgleich an diesen Hinweis weitere Betrachtungen nicht geknüpft worden waren, können ängstliche Gemüter aus der Verbindung der Mitteilung mit Berichten über weniger harmlose Dinge den Schluss ziehen, dass unter diesen Umständen der Kakaogenuss doch garnicht unbedenklich sei und vielleicht gar zur Ansammlung grünspanbedeckter Kupferklumpen im Magen führe. Wir hielten es für unsere Pflicht, sofort Untersuchungen durch einen angesehenen Gerichtschemiker vornehmen zu lassen und der Oeffentlichkeit volle Klarheit zu geben. Herr Dr. C. Bischoff zu Berlin hat in unserem Auftrage die Untersuchungen vorgenommen und sich in seinem Gutachten darüber wie folgt geäussert:

»Zunächst gestatte ich mir zu dem vorliegenden Auftrag die allgemeine Bemerkung, dass Spuren von Kupfer in Nahrungsmitteln ausserordentlich verbreitet sind, und zwar sowohl in pflanzlichen, wie in animalischen Produkten. Noch niemals haben diese normalen Kupferspuren irgend welche Schädlichkeit geäussert. Es scheint sogar, als ob Spuren von Kupfer auch zu den normalen Bestandteilen des menschlichen Körpers gehören. Bei Untersuchungen von Leichenteilen findet man dieselben ungemein häufig und ohne dass irgend welche Beziehung zu einer absichtlichen Einverleibung von Kupfer vorliegt.

Mehl und Brot enthalten fast stets Spuren von Kupfer. Auf 1 Kilo Mehl kann man ungefähr 8 mgm Kupfer rechnen. Allerdings mögen manche der älteren Feststellungen von so geringen Mengen von Kupfer in grossen Mengen von Nahrungsmitteln nicht ganz von dem Verdachte freizusprechen sein, dass bei der Ermittelung geringer Mengen Kupfer durch Arbeitsgeräte, Gasbrenner aus Messingrohr, Tiegelzange und dergleichen unabsichtlich Spuren von Kupfer in die zu untersuchenden Massen eingeführt wurden.

Es empfiehlt sich auch, des weiteren zu erwähnen, dass man heute der sog. Vergiftungsgefahr durch geringe Mengen von Kupfer durchaus nicht mehr so ängstlich gegenüber steht, wie dies z. B. bei Erlass des Gesetzes vom 5. Juli 1887 über die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben der Fall war. Damals glaubte man, Kupfer sei absolut gesundheitsschädlich. Heute sind die Ansichten wesentlich andere, und zwar zum Teil auf Grund von Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamt. Man weiss, dass durch Kupfer leicht gegrünte Konserven das Metall in nahezu indifferenter Verbindungsform enthalten und zwar in einer Form, aus welcher das Kupfer im Verdauungsprozess nicht einmal resorbiert in den Organismus übergeht.

Digitized by Google

Es sind nun der Laos-Kakao und die Bona-Schokolade dem Auftrag gemäss auf Spuren von Kupfer untersucht worden. Das Ergebnis der Untersuchungen ist, dass in beiden Nahrungsmitteln minimale Spuren von Kupfer festgestellt werden konnten und zwar wurden in jedem Falle je 50 g Schokolade bezw. Kakao verwendet.

Die Untersuchung ergab jedoch des weiteren, dass die nachweisbaren Kupferspuren derart geringfügig sind, dass es nicht möglich ist, dieselben durch Gewichtsmengen mit Sicherheit auszudrücken.

In der Schokolade schätze ich dieselben auf etwa $^1/_{30}$ mg in 50 gm, im Kakao vielleicht auf $^1/_8$ mgm in 50 gm der Masse.

Es würde dies etwa

1 mgm Kupfer in 1 kg Schokolade
4 mgm Kupfer in 1 kg Kakao

entsprechen. Gesunder Menschenverstand muss jedem Konsumenten sagen, dass in solchen minimalen Gewichtsmengen ganz indifferente Spuren eines Metalles vorliegen, das ausserordentlich in der Natur verbreitet ist.

Diese Metallspuren werden erst bei Verbrauch von je 1 Kilo Schokolade bezw. 1 Kilo Kakao mit verbraucht, und es erscheint vollständig ausgeschlossen, dass diese natürlichen Mineralbestandteile in irgend welchen gesundheitschädlichen Wirkungen sich bemerkbar machen könnten.

Derartige Spuren von Kupfer findet man, wie bereits gesagt, ungemein häufig verbreitet in unseren Nahrungsmitteln, und man wird sie bei sorgfältigem Nachsuchen auch noch in zahlreichen anderen Objekten finden, in denen man sie bisher nicht vermutete. gez. Dr. C. Bischoff, Berlin.«

Das Gutachten ist geeignet, die Befürchtungen ängstlicher Gemüter völlig zu zerstreuen. Wer aber dennoch einer Kupferinfektion ausweichen will, der muss einfach verhungern. Dr. Bischoff sagt ja ausdrücklich, dass Kupfer in Nahrungsmitteln der verschiedensten Art enthalten sei und das Brot und Mehl doppelt resp. achtmal so viel Kupfer enthalten wie Kakao und Schokolade.

Es sei nur noch darauf hingewiesen, dass der anorganische Charakter des Kupfers eine Ueberleitung desselben in den Kreislauf des Blutes unmöglich macht; also auch aus diesem Grunde ist jede Gefahr ausgeschlossen.

Allerdings aber müssen wir auch denen eine Hoffnung rauben, die vielleicht meinten, beim Kakaobezuge auf billige Weise zu einer ansehnlichen Kupfersammlung zu gelangen. Wer sich dazu aufs Sammeln verlegen wollte, müsste 4000 Pfund Schokolade oder 150 000 Tassen Kakao zu sich nehmen, um für einen einzigen Pfennig Kupfer zusammen zu bekommen. Wahrlich ein schweres Stück Arbeit! Wer täglich vier Tassen Kakao trinkt und es sonst nicht eilig hat, kann in etwa 100 Jahren für einen Pfennig Kupfer durch den Magen führen. Inzwischen werden, ebenso umgerechnet, beim ständigen Genusse eisen-, kalk- und lehmhaltigen Wassers ein Kilo Eisen, ein Eimer Kalk und etwa 100 ungebrannte Ziegelsteine denselben Weg gegangen sein..

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.[1])

In Ecuador vermehren sich die Kakaopflanzungen. Die Qualität des im Distrikt von Arriba erzeugten Kakaos übertrifft die des Kakaos der Distrikte von Machala und Bela, was auf das regnerischere Klima der letztgenannten Distrikte zurückzuführen ist, welches die Trocknung des Kakaos erschwert. Die künstliche Trocknung wurde hier bis jetzt noch nicht mit Erfolg durchgeführt. Der ganze in Ecuador erzeugte Kakao gelangt nach Guayaquil, wo er sortiert und dann nach Europa und den Vereinigten Staaten von Nordamerika versandt wird. (›Tropenpflanzer‹ Nr. 7 vom Juli 1904.)

— Aus **Berlin** wird uns geschrieben: Ein nicht schönes Ende als Schokoladenfabrikant hat Hugo Lehmann gefunden. Unter der Anklage des wiederholten, vollendeten und versuchten Betruges hatte er sich kürzlich zu verteidigen. Dabei hat er schlecht abgeschnitten. In den letzten Jahren fiel es bei der zuständigen Zivilkammer auf, dass Lehmann unaufhörlich von seinem Personal verklagt wurde. In allen Fällen verlangten die Kläger Rückgabe ihrer Kautionen, die ihnen unter der Begründung vorenthalten worden waren, dass seitens der Kläger die vertragsmässig vereinbarte Kündigungsfrist nicht innegehalten worden sei. In allen Fällen wurde Lehmann verurteilt, doch fielen die Zwangsvollstreckungen stets fruchtlos aus. Schliesslich musste der Verdacht entstehen, dass Lehmann systematisch auf Ausbeutung seines Personals ausging. Er wurde in Haft genommen. Zum gestrigen Termine war eine grosse Anzahl Belastungszeugen geladen. Die Beweisaufnahme ergab folgendes Bild: Wenn sich auf die Annonce des Angeklagten ein Reisender meldete und angenommen wurde, so musste er 100 Mk. Kaution stellen, die verfallen sein sollte, wenn er die vierzehntägige Kündigungsfrist nicht innehielt. Er sollte 125 Mk. Monatsgehalt beziehen, aber nur, wenn er einen Mindestumsatz von 2000 Mk. monatlich erziele, andernfalls solle der Reisende 6 v. H. des Umsatzes bekommen. Der Angeklagte übergab ihm dann ein langes Namensverzeichnis mit der Erklärung, dass dies alles seine Kunden seien, der Reisende brauche sich dort nur sehen zu lassen, um Aufträge zu erhalten. Doch alle Bemühungen des Reisenden um Aufträge waren vergeblich. Die angeblichen ›Kunden‹ erklärten, dass sie nichts mit Herrn Lehmann zu tun haben wollten. Nach einigen Tagen erfolgloser Arbeit legte der Reisende dann die Stellung nieder, musste die hinterlegte Kaution aber einbüssen. Aehnlich erging es mehreren Kutschern, die 3—500 Mk. Kaution stellen mussten. Der Angeklagte behauptete, dass er früher sehr schlechte Erfahrungen mit den Reisenden gemacht habe und sich deshalb durch die Kaution sichern müsse. Er habe früher ein grosses Geschäft gemacht, sei aber später in seinen Vermögensverhältnissen zurückgekommen. Wenn die letzten Reisenden Ausdauer gehabt hätten, so würden sie auch Geschäfte gemacht haben, ebensogut wie seine früheren Reisenden monatlich über 200 Mk. verdient hätten. Staatsanwalt Baumgart hielt den Angeklagten in sieben Fällen des Betruges für überführt; denn es sei zweifellos, dass dieser lediglich durch falsche Vorspiegelungen sich in den Besitz der Kautionen gesetzt habe. Erschwerend sei es, dass er eine Anzahl Familienväter geschädigt habe, welche selbst in schwerer Weise ums Dasein kämpften. Im Interesse der Sicherheit im kaufmännischen Verkehr müsse auf eine empfindliche Strafe erkannt werden. Der Staatsanwalt beantragte eine Gefängnisstrafe von anderthalb Jahren. Der Verteidiger, Rechtsanwalt Arndt, führte aus, dass der Angeklagte sich für berechtigt gehalten habe, die Kautionen wegen Vertragsbruchs einzubehalten, seine Verfehlungen verdienten nicht die beantragte harte Strafe. Der Gerichtshof erkannte auf ein Jahr Gefängnis.

Tilsit. In dem Konkurs der Firma J. A. Zimmermann, Bonbonkocherei, betragen die Aktiven etwa 20500 Mk., für die Passiven in Höhe von 97500 Mk. dürfte etwa eine Dividende von 12 Prozent zu erwarten sein. (K.)

1) Wir verweisen hierbei auf unsern Artikel: ›Kupfer in Kakao‹ in Nr. 212. R. d. G.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Burgstädt	Bäckermstr. Albert Richard Lenk in Mühlau	5. 8. 04	Rechtsanwalt Seiler, Burgstädt	31. 8.	12. 9.
Rotenburg, Hann.	Bäckermstr. Wilhelm Eggerding in Rotenburg	2. 8. 04	Prozessagent Cordes, Rotenburg	31. 8.	12. 9.
Waren	Konditor Franz Frentzel in Waren	6. 8. 04	Rechtsanwalt Felten, Waren	5. 9.	12. 9.
Balingen	Bäcker Johannes Schuler in Ebingen	4. 8. 04	Bezirksnotariatshilfsarbeiter Rieber, Ebingen	29. 8.	6. 9.
Freiburg i. S.	Bäckermstr. Paul Richard Oehme † in Freiberg	30. 7. 04	Kaufmann August Straubel	13. 9.	4.10.
Plauen	Bäckermstr. Ernst Gottlieb Perthel in Plauen	29. 7. 04	Rechtsanwalt Schuricht II	29. 8.	14. 9.
Elbenstock	Bäckermstr. Friedrich Emil Preiss in Oberstützengrün	28. 7. 04	Ortsrichter Alban Meichsner	16. 8.	25. 8.
Brake i. Oldbg.	Bäckermstr. Gerhard Grön	27. 7. 04	Rechnungssteller Tegtmeyer, Brake	15. 8.	25. 8.
Friedberg in Hessen	Konditor Alfred Hahn in Friedberg	6. 8. 04	Rechtsanwalt Fischer, Friedberg	30. 8.	6. 9.
Schönebeck	Konditor Karl Giesecke in Schönebeck	6. 8. 04	Kaufmann August Luther, Schönebeck	15. 9.	29. 9.
Buer i. Westf.	Kolonialwarenhändler Albert Stenzel in Horstermark	29. 7. 04	Rechtsanwalt Busch, Gladbeck W.	8 9.	22. 9.
Brake i. Oldbg.	Bäcker und Konditor Emil G. K. Janssen in Brake	8. 8. 04	Rechnungssteller Fricke, Brake	26. 8.	7. 9.

Handelsregister.

Eingetragen wurde:

Berlin. Königl. Amtsgericht I, Abteilung B. Am 1. August 1904 ist eingetragen bei der Firma Nr. 443 Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria« mit dem Sitze zu Berlin und Zweigniederlassung zu Victoria in Afrika: In der Generalversammlung vom 25. Juli 1904 ist beschlossen worden, das Grundkapital um 1500000 Mk. zu erhöhen.

Wandsbek. Bei der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek ist eingetragen: In Breslau ist eine Zweigniederlassung errichtet. 21. 7. 04.

Regensburg. In das Gesellschaftsregister wurde heute bei der Aktiengesellschaft »Bayerische Zuckerfabrik« in Regensburg eingetragen: Dem Betriebsleiter Johann Lang in Regensburg wurde Gesamtprokura erteilt mit der Befugnis, die Gesellschaft in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede zu vertreten und zu zeichnen. 28. 7. 04.

München. »Bayerische Zuckerwarenfabrik Gesellschaft mit beschränkter Haftung.« Sitz: München. Geschäftsführer Margarethe Platzöder gelöscht. Neubestellter Geschäftsführer: Arthur Weigl, Kaufmann in München. In der Gesellschafterversammlung vom 7. Juli 1904, Urkunde des Kgl. Notariats München V G.-R. Nr. 1577, wurde die Erhöhung des Stammkapitals um 40000 Mk. beschlossen. Das Stammkapital beträgt nun 100000 Mk.

Mannheim. Band V, O.-Z. 244, Firma »H. Schlinck & Cie.« in Mannheim. Engelbert Klingenburg Witwe, Elise geb. Rumpf, in Ludwigshafen a. Rh., ist durch Tod aus der Gesellschaft ausgeschieden; das Geschäft wird von den beiden weiteren Gesellschaftern Dr. Heinrich Schlinck und Dr. Julius Schlinck unter der bisherigen Firma weitergeführt. Der Gesellschafter Dr. Heinrich Schlinck hat seinen Wohnsitz nach Heidelberg verlegt.

Strassburg, Els. In das Gesellschaftsregister wurde Bd. VIII Nr. 211 bei der Firma Els. Zuckerwarenfabrik Gebr. Gutekunst, mit dem Sitze in Bischweiler, heute eingetragen: Zufolge Beschlusses des Kais. Landgerichts Strassburg vom 20. Juli 1904 ist dem Mitgesellschafter Wilhelm Gutekunst bis zur Erledigung des Hauptprozesses die Vertretungsmacht insoweit beschränkt worden, als er nur in Verbindung mit einem anderen Gesellschafter die Gesellschaft nach aussen vertreten kann. 26. 7. 04.

Ludwigshafen, Rhein. Eingetragen wurde die Firma »Rheinische Früchtehandlung Biffar Gesellschaft mit beschränkter Haftung« mit Sitz in Deidesheim. Die Gesellschaft ist eine solche mit beschränkter Haftung, errichtet durch Gesellschaftsvertrag vom 22. Juni und bezw. 11. Juli 1904.

Musterregister.

Eintragungen.

Viersen. Nr. 71. Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu Viersen. Ein als Reklameplakat ausgebildeter Warenverkaufsautomat, dessen Reklameplakat ausgewechselt werden kann. Geschäftsnummer 7, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet den 1. Juli 1904, vormittags 11 Uhr.

Viersen, den 30. Juli 1904.

Königliches Amtsgericht.

Biberach a. d. Riss. Nr. 25. Firma: Gebrüder Baur, Tragant- und Conditoreiwarenfabrik in Biberach a. R., ein offenes Paket, enthaltend eine Zeichnung zum Zweck der Anbringung auf Drucksachen zur Zeitungsreklame, Flächenmuster, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 24. Juli 1904, vormittags 8 Uhr.

Den 25. Juli 1904.

Rampacher, O.-A.-R.

Dortmund. Nr. 187. Gebrüder Eick zu Dortmund, »Engelköpfe«, Bonbonartikel aus Zucker, Schokolade, Marzipan und Konditoreiwaren in einer versiegelten Pappschachtel, Fabriknummer 704, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 20. Juli 1904, vormittags 10 Uhr 45 Minuten.

Dortmund, den 21. Juli 1904.

Königliches Amtsgericht.

Patente.

Anmeldungen.

531. R. 18578. Klopftisch für Schokolade u. dgl. mit federnder Tischplatte. Benjamin Seebohm Rowntree, York, Engl.; Vertr.: C. Arndt, Pat.-Anw., Braunschweig. 27. 8. 03.

89 f. M. 24821. Verfahren und Vorrichtung zum Decken von Zucker in Schleudern. Askan Müller, Hohenau. 26. 1. 04.

Digitized by Google

2b. G. 18396. Maschine zum Zerschneiden von Gebäck, z. B. Waffeln, Honigkuchen u. dgl. in eckige oder runde Stücke. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaische Str. 19. 13. 5. 03.

2b. K. 25918. Teigknetmaschine mit annähernd im Kreise geführten Knetern. Johann Philipp Klein, Offenbach a. M., Bieberer Chaussee 104. 8. 9. 03.

Aufsichtsratpflichten. Dass die Stellung des Aufsichtsratmitgliedes einer Aktiengesellschaft dem Inhaber nicht immer fette Tantièmen und sonstige Vorteile einbringt, sondern oft genug auch Ungelegenheiten mancherlei Art, hat sich bei den letzten grossen Krisen auf wirtschaftlichem Gebiet wiederholt gezeigt. Dass aber darüber hinaus den Aufsichtsratmitgliedern einer Aktiengesellschaft auch materielle Verluste erwachsen können, lehrt ein Fall, der vor dem Reichsgericht seine Erledigung fand.

Eine Aktiengesellschaft war in Konkurs geraten, und auf Grund der Prüfung der Bücher der Gesellschaft gelangte der Konkursverwalter zu der Ansicht, dass vier Jahre vorher die Dividende im Widerspruche mit den gesetzlichen Vorschriften beschlossen und ausgezahlt worden sei. Besonders waren nämlich in der fraglichen Bilanz unter dem Posten »Wechsel- und Darlehns-Konto« eine grosse Zahl uneinziehbarer oder fast wertloser Forderungen enthalten gewesen. Die Aufsichtsratmitglieder — so behauptete der Konkursverwalter — hätten die Wertlosigkeit dieser Aussenstände gekannt, oder, was dasselbe besage, sie hätten sie bei pflichtmässiger Prüfung der Bücher erkennen müssen, und das gebe ihm Anlass, gegen die Genannten Klage auf Rückgabe der seiner Zeit ausgezahlten Dividende im Betrage von 20000 Mk. zu erheben.

Die Beklagten wandten ein, sie hätten von der Wertlosigkeit der ausstehenden Forderungen keine Kenntnis gehabt. Ueberdies seien ja die Bilanz, wie auch das Gewinn- und Verlust-Konto von den von der Generalversammlung bestellten Revisoren geprüft und als richtig bescheinigt. — Trotzdem gelangte das Oberlandesgericht zu einer Verurteilung der Beklagten dem Klageantrage gemäss, ein Erkenntnis, das die Aufsichtsratmitglieder durch das Rechtsmittel der Revision angriffen. Sie behaupteten nämlich, dass nach Absatz 2 des Artikels 226 des Allgemeinen Deutschen Handelsgesetzbuches — dem der § 149 des jetzt in Kraft befindlichen Handelsgesetzbuches entspricht — ihre Haftung wegen der gesetzwidrigen Auszahlung von Dividenden nur ausgesprochen werden könne, wenn sie von der Gesetzwidrigkeit Kenntnis gehabt hätten. — Fernerhin sei doch von der ordentlichen Generalversammlung der in Konkurs geratenen Aktiengesellschaft die Bilanz genehmigt und ihnen Entlastung erteilt worden; somit könne von einem Verschulden ihrerseits keine Rede mehr sein, und vor allem sei doch die Bilanz durch Revisoren geprüft worden, sodass sie, die Beklagten, zu der Annahme berechtigt waren, diese Prüfung sei ordnungsmässig erfolgt. — Schliesslich haben einige der Beklagten auch noch darauf hingewiesen, dass sie nach ihrem Beruf und nach ihrer Lebensstellung garnicht die Erfahrung besitzen könnten, um die gerügten Unregelmässigkeiten zu entdecken.

Der oberste Gerichtshof hat alle diese Einwände als ungerechtfertigt zurückgewiesen. Ganz falsch sei die Anschauung der Beklagten, sie könnten deshalb nicht für das Versehen in Anspruch genommen werden, weil ihnen die Gesetzwidrigkeit der Dividenden-Zahlung nicht bekannt war. Denn die Haftung des Aufsichtsrates beschränkt sich nicht auf wissentliches Handeln, sondern sie wird durch jede Verletzung der dem Aufsichtsrate obliegenden Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes begründet. Hieraus ergibt sich auch die solidarische Haftung der Beklagten; eine Teilung der Haftung kann nicht ausgesprochen werden, da jeden einzelnen die volle Verantwortung trifft.

Wenn die Beklagten in der Revision ferner geltend machen, sie seien durch die Generalversammlung gedeckt, die ihnen Entlastung erteilt habe, so ist dem entgegenzuhalten, dass Generalversammlungsbeschlüsse doch nur dasjenige decken, was der Versammlung wirklich unterbreitet worden ist. Beruhte also die Bilanz auf falschen Grundlagen und ist dies in der Generalversammlung nicht zur Sprache gebracht worden, so kann die Bilanz nicht so gelten, als sei sie trotz jener Grundlagen von der Versammlung genehmigt worden. Im vorliegenden Falle ist nur der »Bericht über das Geschäftsjahr« zur Unterlage der Beschlussfassung gemacht worden. Aus diesem ist aber ziemlich unzweifelhaft nichts über die Wertlosigkeit oder Minderwertigkeit der einzelnen Aktivposten zu entnehmen gewesen, die in der Bilanz unter dem Titel »Wechsel- und Darlehns-Konto« zu einer einzigen Summe zusammengezogen sind.

Auch der Berufung auf die Prüfung der Bilanz durch die Revisoren kann irgendwelcher Wert nicht beigemessen werden, denn es ist nicht ersichtlich, wie sich die Beklagten zur Entschuldigung ihrer eigenen Nachlässigkeit bei Erfüllung ihrer Pflicht als Aufsichtsratmitglieder auf die gleiche Nachlässigkeit der Revisoren sollten berufen können. Fest steht jedenfalls — und darauf kommt es allein an —, dass bei gründlicher Prüfung der Bücher und Beläge eine grosse Zahl von wertlosen oder minderwertigen Forderungen hätte gefunden werden müssen, die bei der Bilanzaufstellung nicht mit ihrem vollen Werte berücksichtigt werden durften.

Was zum Schlusse den Einwand einiger Beklagten anbetrifft, sie besässen nicht die nötige Kenntnis vom Bankwesen und seien schon aus diesem Grunde nicht imstande gewesen, das Gesetzwidrige der Dividendenauszahlung zu erkennen, so kann auch dadurch eine Befreiung von der solidarischen Haftung der Betreffenden nicht herbeigeführt werden, denn ihre geringere Erfahrung in Angelegenheiten dieser Art ist keine Entschuldigung. — Fühlten sie sich dem Posten eines Aufsichtsratmitgliedes nicht gewachsen, so hätten sie ihn nicht annehmen sollen.

Aus allen diesen Gründen erwies sich die Klageforderung des Konkursverwalters als berechtigt. R.

Wie sind »100 kg« amtlich zu bezeichnen? Zu dieser Frage äussert sich Herr Prof. Dr. von Lippmann nach der »Chemiker-Zeitung« in folgendem Sinne:

Schon bei der Einführung des metrischen Systems in Frankreich machte sich das Bedürfnis geltend, eine dem Namen »Zentner« für »hundert Pfund« entsprechende Bezeichnung für »hundert Kilogramm« zu schaffen, und man findet als solche in den alten amtlichen französischen Zolllisten »Quintal métrique« gebraucht; dieser Ausdruck wurde gelegentlich des Ueberganges zum metrischen Systeme als »Meterzentner« auch in Oesterreich und anderwärts in den Sprachgebrauch aufgenommen, nicht aber im Deutschen Reiche. Einerseits soll man die Notwendigkeit eines besonderen, die Einheit von »100 Kilo« benennenden Wortes anfangs ganz bestritten, andererseits (wohl sehr grundlos!) befürchtet haben, es möchte dem Ausdrucke »Meterzentner« eine dem »Fusspfunde« analoge Bedeutung untergeschoben werden, also die einer Energie, die 1 Zentner 1 Meter hoch zu heben vermag. Als später »Bedürfnis seitens der beteiligten Kreise wiederholt dringlich geltend gemacht wurde«, verfügte der Bundesrat (1897) zunächst auf dem Verwaltungswege den Gebrauch des Wortes »Doppelzentner« im amtlichen Verkehre, sowie beim öffent-

Digitized by Google

lichen Unterrichte. Der soeben ausgegebene »Entwurf einer neuen Mass- und Gewichtsordnung« schlägt daraufhin in § 5 vor: »100 Kilogramm heissen der Doppelzentner oder Neuzentner«.

Es ist nun zweifellos und wird auch in den Erläuterungen des Entwurfs anerkannt, dass »Doppelzentner« an die dem metrischen System fremde Pfundeinheit anknüpft; obwohl also diese Bezeichnung (und ihre Abkürzung dz) zu vielfacher Verbreitung gelangt und auch im Zolltarifgesetze vom 25. Dezember 1902 benutzt worden ist, sollte man sie konsequenter Weise jetzt fallen lassen und den durch eine Verwaltungsvorschrift begangenen Verstoss beseitigen, nicht aber in einen gesetzlich festgelegten umwandeln. Von der zweiten »wahlweise zugelassenen« Bezeichnung »Neuzentner« kann man schwerlich sagen, »dass sie begrifflich auf die Kilogrammeinheit zurückgeht«, sondern wird höchstens zugeben, dass sie ihr nicht widerspricht.

Neben dem Ausdrucke »Quintal métrique« findet sich nun in den alten offiziellen Zolllisten Frankreichs auch »Quintal décimal«. Will man also aus irgend welchen, triftigen oder unzureichenden Gründen vom »Meterzentner« absehen, so empfiehlt sich die Bezeichnung »Dezimalzentner« jedenfalls besser als irgend eine andere; sie ist unzweideutig, zeigt die Zugehörigkeit der Einheit zum dezimalen System an und lässt den Gebrauch der bisher benutzten Abkürzung »dz« auch weiterhin zu.

Wurzen i. S. Die Firma Wurzener Kunstmühlenwerke und Biskuitfabriken vorm. F. Krietsch schliessen das Geschäftsjahr 1903/04 bei einem Aktienkapital von 2080000 Mk. mit einem Gewinnüberschuss von 137228 Mk. ab. Als Dividende gelangen 8 % zur Verteilung. Dem Aufsichtsrate der Gesellschaft gehören jetzt folgende Herren an: Carl Baessler, Georg Schroeder, Carl Braune, Kommerzienrat Huth, Hugo Keller, Georg Roediger und Richard Schimpff. (K.)

Kiel. Die Firma Russische Schokoladen- und Konfitürenfabrik »Varsovie« eröffnete Dahlmannstr. 11 eine Filiale. (K.)

Zürich. Der Lebensmittelverein Zürich beschloss die Errichtung einer eigenen Bäckerei resp. Brotfabrik nach neuestem System im Kostenvoranschlage von 300000 Frs. (K.)

Lübeck. Herr Joh. Junge, Inhaber der Dampfbäckerei »Hansa«, kaufte an der Moislinger Allee ein Grundstück, um auf demselben eine Zwieback- und Kakesfabrik zu errichten. (K.)

Wien. Die Firma Roman Uhl, Nachfolger Josef M. Breunig, Zuckerbäckerei, Verabreichung von Likör und Dessertweinen hier, Singerstrasse 21, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Gera. Amalie Griesshammer eröffnete Lutherstrasse 5 ein Zuckerwaren-Geschäft. — Hedwig Ringel eröffnete Walkmühlenplatz 15 ein Obst-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft. — Christian Wunner eröffnete Reichsstrasse 15 ein Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Flensburg. Nach dem Jahresbericht der hiesigen Handelskammer für 1903 war das Geschäftsjahr in der Schokoladenfabrikation schwankend im Zusammenhange mit dem Schwanken der Zuckerpreise. (K.)

Zürich. F. L. Caillers Milchschokoladen haben unter zwölf in- und ausländischen Konkurrenten auf der internationalen hygienischen Ausstellung in Buenos-Ayres die höchste Auszeichnung erhalten. (K.)

Zwickau. Ernst Sieber hat das Schokoladen-Geschäft von Frau Häschel, Hauptmarkt 9/10, übernommen. (K.)

Brünn (Mähren). Gustav Austerlitz ist als Gesellschafter in die Firma Gellner & Austerlitz, fabrikmässige Erzeugung von Kanditen- und Schokoladewaren hier, Neugasse 89, eingetreten. Die Firma ist jetzt offene Handelsgesellschaft. (K.)

Landau (Pfalz). Unter der Firma Erstes Landauer Schokoladenhaus eröffnete J. Zipprich, Gerberstrasse 34, ein Schokoladen-, Biskuit- und Kakao-Geschäft. (K.)

Pulsnitz. Die Firma Richard Kunz, Pfefferküchlerei-Geschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Leipzig-Reudnitz. Paul Hässler eröffnete Untere Münsterstrasse 20 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Lockwitz bei Dresden. An Stelle des ausgeschiedenen Geschäftsführers Hans Georg Wendschuch wurde der Kaufmann Georg Heinrich Albert Eduard Jung zum Geschäftsführer der Firma Vater'sche Makkaroni- und Eierteigwarenfabrik, G. m. b. H., bestellt. (K.)

Wien. Die Firma Schokoladen- und Kanditenfabrik Joh. Kluge & Co. in Smichow bei Prag hat hierselbst, I., Strobelgasse 1, eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Graz. Anton Pichler eröffnete Sporgasse 17 eine Spezialniederlage seiner Grazer Zwieback- und Teegebäckspezialitäten. (K.)

Dortmund. Fräulein Emma Wittler erhielt die Konzession zur Eröffnung einer Kakaostube, Brückstrasse 53. (K.)

Heidelberg. Carl Hölzer eröffnete Ecke der Häusser- und Bahnhofstrasse ein Spezialgeschäft in Zigarren, Wein, Spirituosen, Kaffee und Schokolade. (K.)

Dresden. Herr Carl Vogel hier beging am 31. Juli sein 25jähriges Jubiläum als Mitinhaber der bekannten Schokoladenfabrik von Hartwig & Vogel in Dresden. (K.)

Auerbach i. V. R. Klug eröffnete Reichsstrasse 14 ein Schokoladen- und Kaffee-Spezialgeschäft. (K.)

Plauen i. V. Bernh. Schneider eröffnete Rähnisstrasse 109 ein Schokoladen-, Kakao-, Tee- und Kaffeegeschäft. (K.)

Zittau. Franz Schmidt-, Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwarengeschäft, eröffnete Innere Grottauerstrasse 4 eine Filiale. (K.)

Schriesheim (Baden). Wilhelm Bauer eröffnete hier eine Konditorei verbunden mit Café. (K.)

Schönkirchen (Schlesw.-Holst.) L.-Kr. Kiel. Johannes Blöcker eröffnete hier eine Konditorei. (K.)

Koog, Aan de Zaan (Holland). Die Kakao- und Schokoladefabriken A. Francken & Co. haben die Generalrepräsentanz ihrer Kakao- und Schokoladefabriken für ganz Oesterreich dem Herrn Emanuel Hájek in Prag, Zizkow, Hawlicekgasse 7, übertragen. (K.)

Wien. Die Waffeln-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrik der Firma Kohlhauser jun. & Ehrenfeld hier, XVIII., Theresiengasse 28, wird nach Ausscheiden von Jakob Ehrenfeld von Karl Kohlhauser jun. allein unter der Firma Kohlhauser jun. weitergeführt. (K.)

Kiel. Christian Brünning eröffnete Holtenauerstrasse 172 eine Konditorei. (K.)

Leipzig-Reudnitz. Emil Franz eröffnete Hohenzollernstrasse 6 b ein Kakao-, Tee-, Konserven- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Digitized by Google

Döbeln i. S. Am Körnerplatz wurde die Konditorei und Café Tille eröffnet. (K.)

Danzig. Die Firma Schneider & Co., Inhaber Moritz Cohn, Schokoladen-, Marzipan- und Zuckerwarenfabrik, Hundegasse 47, hat in Langfuhr, Labesweg 2/4, einen neuen Fabrikbau behufs Erweiterung ihres Etablissements errichtet, welcher Ende August dem Betriebe übergeben werden soll. (K.)

Erneuerung von Warenzeichen-Anmeldungen. Im Oktober dieses Jahres wird für zahlreiche Warenzeichen, die alsbald nach dem Inkrafttreten des Gesetzes zum Schutz der Warenbezeichnungen zur Eintragung in die Zeichenrolle des Kaiserlichen Patentamtes angemeldet sind und die Eintragung erlangt haben, die zehnjährige Schutzdauer zum ersten Male ablaufen. Die Inhaber der Zeichen, soweit sie auf ihre Beibehaltung Wert legen, werden die nötigen Vorkehrungen für die rechtzeitige und gehörige Erneuerung der Anmeldung alsbald zu treffen haben. Dabei ist nach einer Bekanntmachung des Präsidenten des Kaiserlichen Patentamtes folgendes zu beachten:

1. Zur Erneuerung genügt die an das Patentamt zu richtende unterschriebene Erklärung des in der Zeichenrolle eingetragenen Zeicheninhabers oder seines bevollmächtigten Vertreters, dass die Anmeldung des — mit der Rollennummer zu bezeichnenden — Warenzeichens erneuert werde, und die gleichzeitige, porto- und bestellgeldfreie Zahlung der Erneuerungsgebühr von 10 Mk. bei der Kasse des Patentamts.

Der Vorlegung der Eintragungsurkunde bedarf es nicht. Der Zeicheninhaber erhält eine Mitteilung über die Aufnahme des Erneuerungsvermerks in die Rolle.

2. Die Schutzdauer läuft seit dem Tage, an dem das Zeichen bei dem Kaiserlichen Patentamt angemeldet worden ist. Die Erneuerung kann innerhalb der zehnjährigen Frist jederzeit bewirkt werden. Der neue zehnjährige Zeitraum beginnt nicht mit Ablauf der bisherigen Frist, sondern schon mit dem Zeitpunkt der Erneuerung.

3. Wird die Erneuerung der Anmeldung nicht innerhalb der zehnjährigen Frist bewirkt, so erhält der eingetragene Zeicheninhaber vom Patentamt die Mitteilung, dass von der Löschung des Zeichens nur dann abgesehen werden kann, wenn bis zum Ablauf eines Monats nach der Zustellung die Erneuerung der Anmeldung unter Zahlung einer Gebühr von 10 Mk. nebst der Erneuerungsgebühr nachgeholt wird.

4. Nur der eingetragene Zeicheninhaber kann die Erneuerung der Anmeldung bewirken, und nur an ihn ergehen Zustellungen Deshalb werden die Zeicheninhaber, die Warenzeichen durch Uebertragung erworben haben, aber als neue Inhaber in die Zeichenrolle noch nicht eingetragen sind, den Umschreibungsantrag beim Patentamt alsbald zu stellen haben, damit bei der Erneuerung der Anmeldung Schwierigkeiten vermieden werden.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kaufe sofort

gebrauchte grosse

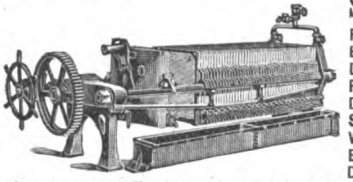
Mischmaschine

für Kraftbetrieb.

Offerte mit Preis und Angabe der Länge, Breite und Tiefe unter **D. F. 526** an den Verlag des Gordian.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Statistik, Einkauf Organisation!!

Ein durchaus fachkundiger, jüngerer Herr, mit guter Bildung und Urteilskraft, wird als Assistent des Direktors einer Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik in Vertrauensstellung gesucht. Gute Chancen für die Zukunft. Ausführl. Angebote mit Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sub **N. 524** an Verlag des Gordian erbeten. Diskretion zugesichert.

Gut eingeführter **Vertreter,** welcher bereits einige Spezialartikel für die Schokoladen-Branche in **Holland** vertritt, kann nebenbei die Vertretung für eine Kunstanstalt und Kartonnagenfabrik, welche feine Schokoladen-Packungen und Etiketten fertigt, erhalten.
Gefl. Offerten unter **O. A. 527** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Digitized by Google

Fabrikinspektor gesucht!

Für eine grössere Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik wird ein tüchtiger **Fabrikinspektor** bei gutem Gehalte gesucht. Bevorzugt ein Herr, der neben allgemeinen **guten Branchekenntnissen** und Dispositionstalent besondere Erfahrung in der Herstellung von entöltem Kakao nach holländischer Art besitzt. Gefl. ausführliche Offerten unter **R. 525** an Verlag des Gordian.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Jüngere Kraft

Techniker oder Kaufmann
für den

Betrieb

einer Kakao- und Schokoladenfabrik gesucht. Offerten mit Altersangabe, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter **F. H. 184** an **Daube & Co. G. m. b. H., Frankfurt a. M.,** erbeten.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 470 Kältemaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 225.** Hamburg, 5. September 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

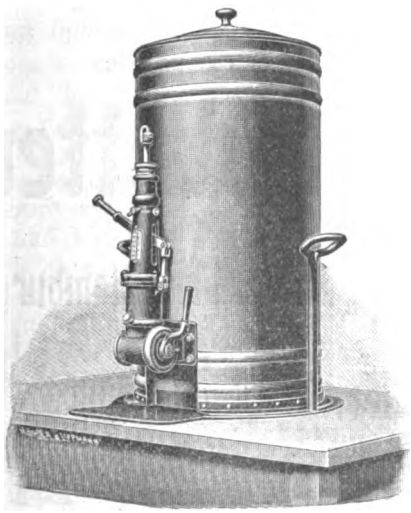
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi
und
stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg
und
Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 225:

Allerlei Neues aus der Schweiz. — London, Le Hâvre und Hamburg als Kakaoplätze. — Was hat die Zuckerkonvention gebracht? — Venezuela-Kakao. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Allerlei neues aus der Schweiz.

Am Sonntag, den 21. August, sass ich in Chamonix und hielt Zwiesprache mit dem ewig weissen Montblanc, da gesellte sich ein dritter zu uns, ein Franzose, der mit mir Zwiesprach über die ewig braune Schokolade halten wollte. Zwar hatte ich in dem Augenblick mehr Sinn für den ewigen Schnee des Montblanc, aber da wir nun einmal noch auf der Erde wandeln und mit der Schokolade mehr verwandt sind, als mit den Bergen in der Schweiz, so half es nichts, es wurde über Schokolade und speziell über die schweizer hin und her gesprochen: Ob ich schon wüsste, dass die ganzen grossen schweizer Fabriken sich fusionieren wollten? Nein, das wüsste ich nicht; ich wüsste nur, dass Lindt-Sprüngli seit einigen Jahren und dass Peter und Kohler seit einigen Monaten zusammen wären; von anderen Firmen hatte ich ähnliches noch nicht gehört. Aber ich fasste sofort den Entschluss, da ich doch einmal wieder in der Schweiz war, mich umzuhören.

Den Montag darauf hatten wir Unwetter; Sturm, Gewitter, Hagel hatten die Temperatur so herabgedrückt, dass Wanderungen oder Wagenfahrten im Gebirge nicht mehr im Sommerhabit möglich waren, und statt gen Osten über Martigny und Brig ins Simplongebiet oder wohl gar über den Simplon ins italienische Land zu wandern, flüchtete ich mit vielen anderen zähneklappernden Touristen hinab in die Städte Genf und Lausanne.

Hier fand ich denn leicht bestätigt, dass auf irgend einer Seite — anscheinend zunächst nur von Bankiers ausgehend — stark dafür gesprochen wird, dass die grösseren schweizer Fabriken sich weiter vereinigen möchten und müssten, um die bisher errungene Stellung im ausländischen Konsum weiter auszubauen und herrschende Macht im Schokoladenfache zu werden und zu bleiben. Man lese gefl. den nachfolgenden Aufsatz, der in diesen Tagen (zwischen 20. bis 22. August) durch fast alle schweizer Blätter ging.

Seitdem Ende der neunziger Jahre die Schokoladefabriken Sprüngli-Zürich und Lindt-Bern ihre erfolgreiche Fusion vollzogen haben, drängt in der Westschweiz ein Betrieb nach dem andern zur Vereinigung oder zur Umwandlung in eine Aktiengesellschaft um Vergrösserung der Produktion. Von den jüngsten Erscheinungen auf diesem Gebiete erwähnen wir die Fusion der bedeutenden Firmen Peter und Kohler in Lausanne, die sich zu einer Société générale suisse de chocolat vereinigt haben und deren Fabrikanlagen in Orbe letztes Jahr um das Doppelte erweitert wurden. Die Aktien dieser Gesellschaft bildeten in den letzten Monaten und besonders in den letzten Tagen den Gegenstand lebhafter Preissteigerungen, die auf den guten Geschäftsgang und besonders auf hartnäckig sich behauptende Gerüchte von einer beabsichtigten Vereinigung der Gesellschaft mit der Fabrik Suchard in Neuenburg zurückzuführen sind. Der Kurs der Gesellschaftsaktien stieg von Anfang Juni bis Anfang August von 640 auf 800 Franken, am 12. August stand er auf 805, kletterte am 15. auf 820, um in den letzten Tagen bis auf 875 zu steigen!

Eine ähnliche Erscheinung bieten die Kurswerte der Société des chocolats au lait Cailler in Broc (Kt. Freiburg). Im Jahre 1900 in eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von einer Million Franken umgewandelt, zahlte das Unternehmen seither 7, 10, 7 und für das letzte Jahr 15 % Dividende und erhöhte sein Aktienkapital auf drei Millionen Franken. Die Genussscheine dieser Gesellschaft stiegen im Sommer an der Lausanner Börse von 500 auf Fr. 640, sie sind seither allerdings wieder gefallen und notierten in den letzten Tagen 610, 600 und 580 Franken.

An der Lausanner Börse werden seit neuester Zeit ferner gehandelt die Aktien der Fabrique de chocolat et produits alimentaires de Villars, mit Sitz in Villars-sur-Glâne bei Freiburg und einem Kapital von 800 000 Fr., sowie die Aktien der Société des chocolats au lait Croisier, die mit einem Aktienkapital von 500 000 Fr. ihren Sitz in Lausanne hat und das bisherige Etablissement Croisier in Genf-Plainpalais weiterführt, aber eine neue Fabrik in milchreicher Gegend der Westschweiz zu gründen beabsichtigt. Der Nominalwert der Aktien beider Gesellschaften beträgt 100 Fr., gegenwärtig notieren Villars 175, Croisier 120. In den letzten Tagen sind sodann die Aktien der mit einem Kapital von 800 000 Fr. neu-

Digitized by Google

gegründeten Gesellschaft Ribet an der Lausanner Börse zugelassen, wo ausserdem noch die Aktien der Fabrik Séchaud gehandelt werden.

So hat sich an der Börse von Lausanne in der jüngsten Zeit ein umfangreicher Markt für Schokoladeaktien entwickelt, dessen Notierungen bis jetzt im allgemeinen eine steigende Tendenz zeigen. Doch wollen wir unsere Bedenken nicht unterdrücken, dass die Gefahr einer Ueberproduktion bei diesen zahlreichen Neugründungen und Erweiterungen der Fabrikanlagen wohl unterschätzt werde. Diese Gefahr ist vorhanden trotz der ausnehmend guten Marktlage, des fortwährend steigenden Konsums und der erfreulicherweise wachsenden Beliebtheit des Schweizer Fabrikats.

Die bisherige Entwickelung der schweizerischen Schokoladeindustrie und die gegenwärtige Lage des Marktes lassen gewiss für die nächste Zeit auf eine günstige Weiterentwickelung hoffen. Die Schweizer Schokolade, sowohl die westschweizerischen, die bernischen wie die ostschweizerischen Marken, hat von Jahr zu Jahr immer weitere Gebiete auf dem Weltmarkt erobert und die Produkte der französischen wie der deutschen Fabriken weit hinter sich gelassen. Seit 20 Jahren hat die schweizerische Schokoladeausfuhr sich verzehnfacht, dem Werte nach ist sie um das 20fache gestiegen! 1884 wurden 5320 q Schokolade ausgeführt mit einem Werte von 1 300 000 Fr. In den beiden letzten Jahren betrug die Ausfuhr dagegen: 1902: 47 457 q = 18 118 155 Fr.; 1903: 59 243 q = 22 912 135 Fr.

Das Hauptabsatzgebiet ist England, wohin 1903 für 10,7 Millionen Franken ausgeführt wurden. Wie die Société industrielle et commerciale von Lausanne in ihrem letzten Jahresbericht mitteilt, beabsichtigen die bedeutenderen Fabriken für den Fall, dass die Chamberlainschen Pläne in England durchdringen sollten, einen Teil ihrer Fabrikation dorthin zu verlegen. Bis zu einem Siege der Chamberlainschen Schutzzollpolitik aber hat es noch gute Wege. Nach England kommt Frankreich, das uns für 3,5 Mill. Franken abkaufte. Im vorigen Jahre hat eine der bekanntesten Schweizerfirmen, angelockt durch die nach der Brüsseler Konvention ermässigte Zuckersteuer und um auf dem französischen Markt gegen die Konkurrenz von Meunier noch erfolgreicher auftreten zu können, in Paris eine eigene Fabrik erstellt. Weiter folgen in der Reihe der Absatzgebiete Deutschland, das für 2,2 Mill. Schweizer Schokolade kauft, dann Italien (1,6), Nordamerika (1,4), Belgien, Donauländer, Holland und Oesterreich.

Von dem günstigen Geschäftsgang dieses Jahres zeugt zunächst die Handelsstatistik des ersten Quartals, das eine Ausfuhr von 5,4 Mill Fr. gegenüber 4,6 Mill. des Vorjahres aufweist. Die bedeutende Vermehrung der Produktion äussert sich in den steigenden Ziffern der Kakaoeinfuhr, die im ersten Quartal 1904 16 877 q gegenüber 14 070 q in der gleichen Periode des Vorjahres betrug.

Man merkt es dem Aufsatze an, dass er aus dem Fache kommt, dass er entweder innerhalb der Industrie oder innerhalb einer Bankgruppe verfasst worden ist. Ich hielt es daraufhin für meine Pflicht, bei einigen mir am Wege liegenden Fabriken anzuklopfen und zu hören, ob wirklich ernsthaft darüber gesprochen werden könnte, dass eines Tages weitere Vereinigungen stattfinden würden.

Man sagte mir ungefähr folgendes: Zunächst liegt das Projekt wohl nur bei den Banken, aber damit soll nicht gesagt werden, dass es nicht eines Tages eine greifbare Form annehmen kann. Die Inhaber der zwei grossen Fabriken, von Suchard und Peter, sind keine Jünglinge mehr; sie haben die beste Arbeitszeit — rein persönlich, rein körperlich genommen — hinter sich; grosse Erfolge sind in einer an sich kurzen Spanne Zeit errungen worden; warum sollten sich die Herren den Lebensabend nicht ruhiger wünschen und machen? Und niemand wird zu finden sein, der nicht in einer Vereinigung der grösseren, für den Export in Betracht kommenden Fabriken grosse Vorteile sehen wird. Welche Unsummen würden an Reklame erspart? Wie würde das Handlungsunkostenkonto verkleinert werden, wenn die vereinigten schweizer Fabriken vereinigt verkauften, während die Fabrikation nach wie vor getrennt vor sich gehen könnte? Die Vereinigung würde ihre eigene Zuckerfabrik und Raffinerie haben, ihre eigene Druckerei im grossen Stile beschäftigen, in Kakaoländern eigene Aufkäufer haben und dadurch eine Spekulation in Kakaobohnen unmöglich machen usw. usw. Alles in allem, ich bin mit dem Gefühl aus der Schweiz gegangen, dass es durchaus im Bereiche der Möglichkeit liegt, dass wir aus der Schweiz eines Tages hören, die Firmen Suchard, Peter, Cailler, Kohler, Lindt, Sprüngli — und vielleicht auch noch Tobler, Sechaud, Croisier, Frey sind unter einen Hut gegangen. —

Ich würde das dann als eine hochinteressante Zeit bezeichnen. —

Hieran mag zu gleicher Zeit die statistische Uebersicht über das Jahr 1903 angeschlossen werden, aus der hervorgeht, dass die Schweiz im vorigen Jahre 5 856 500 Kilo Kakaobohnen im Werte von 11 349 450 Francs eingeführt hat. Die Zahlen aus früheren Jahren fügen wir an. Die Ausfuhr von Schokolade hat 1903 5 924 300 Kilo im Werte von 22 912 135 Francs betragen. Vor zehn Jahren war sie $2^1/_2$ Millionen gross, vor fünf Jahren 8 Millionen und in diesem Jahre, in 1904, wird sie 27 bis 28 Millionen Francs erreichen. Und dabei hat Suchard für Frankreich seine eigene Fabrik in Paris im Herbst vorigen Jahres in Betrieb gesetzt und hat ausserdem in Deutschland, Oesterreich und England schon seit längerer Zeit Filialfabriken, deren Produktion natürlich nicht von der schweizer Statistik gefasst wird. Man sieht, der Erfolg, den die schweizer Kollegen erzielt haben, ist geradezu bewunderungswürdig; und da sie ihn in der Hauptsache durch Lieferung guter Qualitäten — besserer Qualitäten meist, als bei Eroberung der Auslandsmärkte dort von

Digitized by Google

heimischen Fabriken erzeugt und poussiert wurden — bei angemessenen Preisen errungen haben, so muss jeder objektiv denken könnende Schokoladefabrikant neidlos die Schweizer beglückwünschen. Manchem wird das schwer werden, aber gerecht wäre es nur. —

Weiteres mögen die nachfolgenden Zahlen lehren:

1. Kakaobohnen und Kakaoschalen.

Länder	Gewicht in Kilo Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	164100	—
Belgien	7500	—
Niederlande	46900	—
Westafrika	150400	—
Ostafrika	25700	—
Britisch-Indien	124500	—
Niederländisch Indien	16300	—
Zentralamerika	1173500	—
Brasilien	2055600	—
Kolumbien usw.	2092000	—

	Einfuhr in Kilo	Einfuhr in Frs.	Ausfuhr in Kilo	Ausfuhr in Frs.
zus. 1903	5856500	11349450	—	—
geg. 1902	5707000	11270030	—	—
» 1901	4363300	8448576	—	—
» 1900	3580700	7667168	—	—
» 1899	3329800	7085000	—	—
» 1898	3186200	5971000	—	—
» 1897	2638100	4388000	—	—
» 1896	2694200	4204000	—	—
» 1895	2205600	3728000	—	—
» 1894	2115900	3587020	—	—
» 1893	1828000	3321110	—	—
» 1892	1307600	2089660	—	—
» 1891	1551000	3087904	—	—
» 1890	1314200	2628400	—	—

4. Zuckerwaren.

Länder	Gewicht in Kilo Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	45700	15700
Oesterreich-Ungarn	11100	2100
Frankreich	33400	346700
Italien	22100	72600
Belgien	1000	17800
Niederlande	1200	10700
England	87000	15100
Skandinavien	600	7900
Portugal	—	2500
Griechenland	300	2600
Donauländer	500	4000
Europäische Türkei	100	3000
Egypten	500	18300
Algier, Tunis	—	5100
Asiatische Türkei	100	11600
Uebrige Länder	3100	4500
Unbestimmbar	—	7600

	Einfuhr in Kilo	Einfuhr in Frs.	Ausfuhr in Kilo	Ausfuhr in Frs.
zus. 1903	206700	398765	547800	1509243
geg. 1902	206500	397380	512600	1362955

Aus früheren Jahren konnten wir die Mengen Zuckerwaren nicht feststellen.

2. Kakaopulver und Schokoladenteig.

Hierüber sind in 1903 keine besonderen amtlichen Anschreibungen gemacht worden, wir bringen daher nur die Zahlen aus früheren Jahren:

	Einfuhr in Kilo	Einfuhr in Frs.	Ausfuhr in Kilo	Ausfuhr in Frs.
zus. 1902	67500	303750	357100	1418752
geg. 1901	59400	267300	280100	1150730
» 1900	50800	228600	197100	827862
» 1899	45600	205000	129600	482000
» 1898	45000	203000	99300	354000
» 1897	49900	225000	88000	325000
» 1896	37900	171000	82300	308000
» 1895	21300	96000	131400	514000
» 1894	17200	75400	74700	306780
» 1893	17100	69565	87800	298918
» 1892	17200	55040	47700	181014
» 1891	18200	69160	38900	175470
» 1890	15400	58520	39300	171552

3. Schokolade.

Länder	Gewicht in Kilo Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	19400	487900
Oesterreich-Ungarn	100	72800
Frankreich	2800	1061100
Italien	300	452900
Belgien	100	289600
Niederlande	600	85100
England	500	2596100
Russland	100	46800
Skandinavien	—	57500
Dänemark	—	61200
Portugal	—	5800
Spanien	—	3100
Griechenland	—	6400
Donauländer	—	107100
Europäische Türkei	—	21900
Egypten	—	12900
Algier, Tunis	—	16900
Westafrika	—	24100
Ostafrika	—	2600
Asiatische Türkei	—	11400
Britisch-Indien	—	2700
China usw.	—	6100
Kanada	—	39100
Vereinigte Staaten	—	394500
Brasilien	—	8900
La Plata	—	13300
Australien	—	28900
Uebrige Länder	—	3400
Unbestimmbar	—	4200

	Einfuhr in Kilo	Einfuhr in Frs.	Ausfuhr in Kilo	Ausfuhr in Frs.
zus. 1903	23900	56900	5924300	22912135
geg. 1902	15700	38160	4745700	18118155
» 1901	10700	28950	3840700	14362417
» 1900	10400	28130	2943100	10019132
» 1899	7200	18000	2348100	7908000
» 1898	8500	23000	1763900	5917000
» 1897	5900	16000	1360900	4653000
» 1896	5600	15000	1119400	3720000
» 1895	4700	13000	974700	3249000
» 1894	3300	8910	847400	2819842
» 1893	5500	14850	757600	2528385
» 1892	10200	26520	744500	2450968
» 1891	12500	35000	737600	2348086
» 1890	9700	27160	642100	1961745

Digitized by Google

London, Le Hâvre und Hamburg als Kakaoplätze.

Im »Journal de Agriculture tropicale« war kürzlich — Ende Mai — ein Aufsatz abgedruckt über den europäischen Kakaoverbrauch und über die wachsende Bedeutung Hamburgs als Kakaomarkt, was die Veranlassung zu diesen Betrachtungen bot. Den europäischen oder besser gleich den Weltverbrauch von Kakao wollen wir ein anderes Mal vornehmen, heute gilt es, einige kritische Bemerkungen über Hamburg als Kakaoplatz, und da sich solche Sachen immer besser im Vergleich mit anderen ausnehmen, auch über London und Le Hâvre als Kakaomärkte anzustellen. —

Bisher haben sich Angebot und Nachfrage auf den Kakaomärkten der Welt im grossen und ganzen mit natürlichen Schwankungen immer gedeckt; es hat ein gesundes Verhältnis zwischen den Ernten und dem Verbrauch in den einzelnen Ländern bestanden. Vor der Hand brauchen wir nichts zu fürchten, denn der Kakaoverbrauch der einzelnen Völker kann noch um vieles steigen, bevor eine »Sättigung« und damit ein Nachlass im Bedarf eintritt. Und dass die Sättigungsmenge fürs erste nicht erreicht wird, beweisen die in fast allen Ländern steigenden Verbrauchsmengen. Es besteht nun eine Gefahr darin, dass viele Leute die Zunahme des Verbrauches überschätzen — ein Fehler, der sehr leicht und sehr oft begangen wird — und Kakao über Kakao bauen möchten, wo es nur immer angeht; ich erinnere nur an Samoa, wo die übertriebenen Hoffnungen erst durch Professor Wohltmann eingedämmt werden mussten. Glücklicherweise ist es ziemlich schwierig, Kakao anzupflanzen und seinen Anbau gewinnbringend zu betreiben, zumal er ja durchschnittlich erst nach fünf Jahren Erträge liefert, auch ein Grund, der uns hoffentlich noch lange von der Ueberproduktion fern hält. —

Die Hauptmärkte Europas für Kakao sind London, Le Hâvre und Hamburg. Amsterdam hat nur für den Kakao aus den holländischen Kolonien Bedeutung, und zwar mehr eine rein holländische als internationale, weshalb ich darüber hinweggehe. Auch Lissabon scheidet aus, wenn es auch die ganze Thoméernte aufnimmt und mit seinen Zahlen London erreicht, denn es steht mehr auf der gleichen Linie mit Guayaquil, Port of Spain und anderen Plätzen, von denen der Kakao erst in die Welt des Handels und des Konsums hinein geht.

Die Mengen von Kakao, welche in den letzten zehn Jahren auf dem Londoner Markte bewegt wurden, stellen sich wie folgt:

	Vorräte Sack		Zufuhren Sack	Ablieferg Sack
Ende 1893	79313	1894	197036	167516
» 1894	112891	1895	215662	198929
» 1895	142805	1896	200598	205200
» 1896	138203	1897	198153	240428
» 1897	95961	1898	236871	231730
» 1898	98271	1899	202703	218428
» 1899	82419	1900	215613	207917
» 1900	90408	1901	212695	211372
» 1901	91916	1902	227025	239887
» 1902	64197	1903	183362	197247
» 1903	50340	1904	162775	
			(bis 20. August 1904).	

Hierbei ist zu bemerken, dass die Vorratszahl Ende 1901 um gegen 15000 Sack zu hoch ist, weil am 12. Juli 1901 dies Quantum in den Westindia-Docks verbrannte. Der amtliche Ausweis nennt richtig 77059 Sack, doch sind die 15000 Sack angeliefert, und es wären, selbst wenn es nicht gebrannt hätte, die Ablieferungen nicht um soviel grösser gewesen. Deshalb mussten sie dort noch mitgezählt werden; den Vorteil von diesem Unglück haben die Londoner Vorratszahlen, denn dadurch waren am Schluss der folgenden Jahre soviel weniger Sack in den Lagerhäusern, und das Verhältnis von Anlieferungen und Ablieferungen zum Vorrat stellte sich dadurch wesentlich günstiger, wie wir noch deutlicher sehen werden.

Für das laufende Jahr 1904 werden die Anlieferungen mit 200000 Sack geschätzt, also höher als im Vorjahre; die Ablieferungen werden ungefähr ebensoviel, eher etwas weniger ausmachen. Die Aufstellung zeigt im allgemeinen ein ziemlich unverändertes Bild für die letzten zehn Jahre; 1898 wurden 236871 Sack und 1903 nur 183362 Sack hereingebracht; zwischen diesen beiden Zahlengrenzen schwanken die Zufuhren herauf und herunter; nicht viel anders steht es mit den Ablieferungen. 1894 wurden 167516 Sack abgeliefert und 1897 waren es 240428 Sack, eine Zahl, die nur im Jahre 1901 wieder nahezu erreicht wurde mit 239887 Sack. Nach 1894 hatte das Jahr 1903 die niedrigste Ablieferungsmenge mit nur 197247 Sack. Bemerkenswert ist, dass fünf Jahre eine höhere Ablieferungs- als Zufuhrzahl haben. Dadurch sank der Lagerbestand im Londoner Hafen von 142805 Sack Ende 1895 auf

Digitized by Google

50340 Sack Ende 1903. Diese Verringerung bedeutet nach meiner Ansicht eine Besserung, wenn auch keine vollkommene, in den Absatzverhältnissen Londons. Denn ein übermässiger Lagerbestand muss unwillkürlich auf jeden Beobachter ein Gefühl ausüben, wie es etwa ein überladener Magen tut, der nicht recht verdauen kann, was ihm zugemutet wird Ferner zeigt uns dieser Nachlass, dass London nicht mehr in gleichem Masse wie früher als Markt von den Abladern gewählt wird; die Zufuhren bewegen sich in den gleichen Bahnen, nnd an der allgemeinen Steigerung der Mengen auf den Kakaomärkten, wie er sich in Le Hâvre und Hamburg in wachsenden Zufuhren zeigt, hat die englische Metropole keinen oder nur einen verschwindenden Anteil genommen. Das gleiche gilt von den Ablieferungen, die sich für Inland und Ausfuhr ebenfalls konservativ halten. Seit 1898 wurden abgeliefert für

	Inland:	Ausfuhr:
1898	gegen 167000 Sack,	ungefähr 64000 Sack
1899	» 142500 »	» 76000 »
1900	» 152000 »	» 56000 »
1901	» 149000 »	» 62000 »
1902	» 165000 »	» 75000 »
1903	» 136000 »	» 61000 »

Man kann auf den englischen Verbrauch etwa drei Viertel bis zwei Drittel und auf die auswärtigen Käufer etwa ein Viertel bis ein Drittel der Ablieferungen anrechnen, eine erhebliche Steigerung lässt sich nach keiner Seite hin bemerken.

Die Gründe für diesen Stillstand oder — wenn man hart sein will — Rückgang sind in mancherlei Dingen zu suchen, zunächst im Lande selbst. Der südafrikanische Krieg veranlasste eine künstliche Anhäufung von Kakaoerzeugnissen, sei es beim Fabrikanten, beim Grossisten oder im Heeresmagazin, kurz in allen Händen aus Hoffnung auf schnelleren Absatz, guten Verdienst und grösseren Verbrauch — eine typische Begleiterscheinung nicht nur für den Kriegszug gegen die Buren. Diese angehäuften Vorräte, die natürlich auch einen grösseren Bedarf an Kakaobohnen bedingten, mussten, als der Staat nicht mehr soviel brauchte, im Volk abgesetzt werden, was im Vereinigten Königreich schwerer ist als anderswo. Dies Abstossen alter Vorräte — ich will garnicht einmal sagen, dass sie alle aus der Kriegszeit stammen, manches mag und ist in der Hoffnung auf weitere Steigerung, die nicht eintrat, erzeugt — wirkt natürlich auf die Ablieferungen von Kakao in London zurück und hat dahin geführt, dass das Jahr 1903 nur fast an das acht Jahre zurückliegende 1895 heranreicht! Und doch überragen die Ablieferungen 1903 die Zufuhren noch um 14000 Sack.[1])

Dann wird für das Nachlassen der englischen Kakaozahlen angeführt, dass seit dem Kriege höhere Abgaben und Steuern das Leben in England verteuern, was sicherlich in den weniger bemittelten Kreisen — und die überwiegen — zur Einschränkung der Lebensführung und zur Beschränkung auf das unumgänglich nötige geführt haben dürfte, wenn gleich der Kakao an sich dadurch nicht teurer geworden ist.

Weiter hängt mit dem Rückgang des Bedarfs an Rohkakao die wachsende Einfuhr von Kakaoerzeugnissen vom Auslande zusammen; die fremden Erzeugnisse gewinnen auf dem englischen Markt dank ihrer Güte immer mehr Boden, ich nenne nur die Schweiz, deren ganze Schokoladenindustrie in ihrem heutigen Umfang auf der Ausfuhr basiert, und deren Hauptkunde England ist.

Abgesehen von diesen inneren Gründen, die nur in England selbst zu suchen sind, trägt zum Nachlassen Londons als Kakaoplatz auch wohl bei, dass die Kakaoindustrien der anderen Länder, die ihren Rohkakao nicht oder nur in ganz geringen Mengen in London kaufen, mehr und mehr erstarken, und dass sie, allen voran die Schweizer, mit der englischen Schwester erfolgreich um den Vorrang auf dem Weltmarkte streiten. Ausgenommen die kolonialen Gebiete, wie Südafrika, wo sich Cadbury einen grossen Markt für seine Erzeugnisse schuf, und wo andere nur schwere Gelder für Reklame ohne nennenswerten Gewinn opfern, dürften die Engländer kaum im Vergleich mit andern Völkern und wie andere Völker in der gebührenden Weise an der Versorgung des Weltmarktes mit Kakaoerzeugnissen teilnehmen. Ein weiterer Uebelstand — allerdings nicht nur für England, auch andere Länder werden, wenn auch weniger, davon betroffen — ist der, dass die nordamerikanische Kakaoindustrie machtvoll aus den Kinderschuhen heraus wächst und beginnt, im eigenen Lande Herr und Hauptlieferant des Marktes zu werden. Jahrelang hatten andere und englische Fabrikanten in den Vereinigten Staaten ein bequemes Absatzgebiet für ihre Kakaoerzeugnisse, in absehbarer Zeit kann es möglicherweise dahin kommen, dass sich der Spiess ganz dreht und die smarten Amerikaner auf dem europäischen Markte erscheinen. Auch

1) Anmerkung der Redaktion: Hier hat unser Mitarbeiter übersehen, dass im Jahre 1903 eine grosse englische Fabrik durch Feuer zerstört worden war, dass sie nicht arbeiten konnte, und dass an Stelle roher Bohnen fertiges Kakaopulver aus Holland in entsprechenden Mengen mehr eingeführt worden ist.

Digitized by Google

diese Erschwerung des Absatzes in den Vereinigten Staaten dürfte ihre Wirkung auf die Ablieferungen am Londoner Kakaomarkt ausgeübt haben.

Alle diese Gründe werden es erklärlich erscheinen lassen, weshalb London als Kakaomarkt stagniert, zurückgeht, und selbst der grösste Brite wird sich dem nicht verschliessen können und dürfen, so hart diese Wahrheit auch für seine Ohren klingen mag. Dieser Rückgang Londons als Kakaoplatz wird immer grösser werden, je mehr die Kolonien vom Mutterlande unabhängig werden, je weiter sie fortschreiten in der eigenen Fabrikation dessen, was sie brauchen, und was ihnen das Mutterland lieferte, mögen es nun Schokoladen oder sonst etwas sein. Ich verweise nur auf Australien, wo die direkte Einfuhr von Rohkakao von Jahr zu Jahr zunimmt, dagegen die Kakaoversorgung durch das Mutterland zurückgeht. Hiermit dürfte der Stillstand Londons als Kakaoplatz genügend erklärt sein, er liegt begründet im Lande selbst und in den allgemeinen Weltverhältnissen, und eine Besserung hierin wagen wir für London nicht zu hoffen.

In Le Hâvre stellen sich die Kakaobewegungen seit 1899 wie folgt:

	Vorrat Sack		Zufuhren Sack	Ablieferg. Sack
Ende 1897	67359			
» 1898	72101	1899	402366	373813
» 1899	100593	1900	370908	385890
» 1900	85611	1901	362945	377995
» 1901	70611	1902	515291	471507
» 1902	114345	1903	504167	497239
» 1903	121252	1904	300772 (bis 31. 7.)	

Wir nennen die Zahlen erst von 1899 ab vollständig, da uns zuverlässige Angaben aus früheren Jahren fehlen. Auffällig ist das ziemlich gleichmässige Anschwellen der Vorräte seit 1901; dadurch gestaltet sich das Verhältnis der Ablieferungen zum Lagerbestand nicht gerade günstig. Z. B. ist von den 1903 angelieferten Mengen + Lagerbestand Ende 1902, im ganzen 618512 Sack, nur $^4/_5$ abgeliefert worden, also von 5 Säcken immer nur 4, während das überschiessende letzte Fünftel auf das Jahr 1904 mit hinüber genommen werden musste, ein Quantum, womit man den englischen Verbrauch für 1903 auf elf Monate hätte decken können. Le Hâvre hat direkt die grössten Zahlen für Anlieferung, Ablieferung und Lagerbestand. Man bedenke nun, dass die Dampfer der Hamburg-Amerika Linie mit ihren westindischen Kakaoladungen Le Hâvre als Optionshafen nehmen; ferner werden viele Ladungen, besonders die mit Option verschifften, in Le Hâvre von einem Dampfer sofort in den anderen übergeladen und weiter befördert. Alle diese Mengen, und das sind nicht geringe Sendungen, werden in der Le Hâvre-Statistik mitgezählt, müssen mitgezählt werden, denn sonst könnten sich die dortigen Anschreibungen nicht so gewaltig über die von Hamburg und London erheben. Genau genommen, ist es nicht richtig, die reinen Durchfuhren der Statistik einzuverleiben; genau genommen dürfte nur gezählt werden, was am Platze selbst abgeladen und gehandelt wird; denn gehandelt werden diese Durchfuhren schwerlich in Le Hâvre, weil die Empfänger der Sendungen wohl zum grössten Teil in Hamburg zu suchen sind, und diese verkaufen ihren Kakao von Hamburg aus und nicht in Le Hâvre. Zum Beweise dessen, dass Le Hâvre gar keine so gewaltigen Mengen Kakao bewältigen kann im Eigenhandel, will ich nur anführen, dass sich der französische Verbrauch von Rohkakao, der Hauptkunde von Le Hâvre, in den Jahren 1898—1901 ziemlich gleich blieb und erst in 1902 und 1903 sich um je ca. eine Million Kilogramm hob. Gerade diese beiden Jahre haben in Le Hâvre einen grösseren Lagerbestand geschaffen, obwohl die Zufuhr 1903 gegen 1902 um ungefähr 11000 Sack zurückblieb. Daraus folgt, dass der Aussenhandel Le Hâvres in Kakao eine Schlappe erlitten hat, denn einmal hat Frankreich mehr Bohnen aufgenommen, und andererseits ist trotz Verminderung der Zufuhr 1903 gegen 1902 ein grösserer Lagerbestand entstanden. Allerdings ist zuzugeben, dass das Jahr 1902 als sehr ungünstig zu bezeichnen ist, denn die Zufuhren hoben sich gegen das Vorjahr um ca. 137000 Sack, während die Ablieferungen nur gegen 91000 Sack mehr betrugen und der Lagerbestand um die Differenz wuchs. Auch 1904 wird allem Anschein nach weniger Anlieferungen haben als das Vorjahr, was für Le Hâvre keinen Nachteil bedeuten würde. Dann würde es seinen Lagerbestand verringern können, selbst unter der Voraussetzung, dass die Ablieferungen auch etwas nachliessen.

Dies gewaltige Anschwellen und offenbare Nachlassen des Kakaohandels in Le Hâvre zeigt, dass die Ablader in den Verschiffungshäfen der Aufnahmefähigkeit des französischen Platzes zuviel zumuteten und jetzt dafür büssen müssen, indem ihr Kakao zum guten Teile dort in den Lagerhäusern auf Käufer wartet. Einen anderen Grund als den der Ueberschätzung kann es kaum geben für das fabelhafte Anwachsen der Lagerbestände in zwei Jahren von 70611 Sack Ende 1901 auf 121252 Sack Ende 1903. Wir fragen nun, wohin denn die Zufuhren gelenkt werden,

Digitized by Google

wenn Le Hâvre für 1904 auch geringere Zahlen aufweisen wird, und glauben, dafür eine Antwort gefunden zu haben: die Pflanzer senden ihren Kakao zum guten Teile nach Hamburg, dessen Kakaozahlen für 1904 ins Unendliche zu wachsen scheinen; was dorthin mehr geht, kann nicht allein auf die Mehrproduktion kommen, sondern kommt ebensogut auf das Nachlassen der Zufuhren in Le Hâvre und London.

Am Hamburger Platze gestalteten sich die Kakaobewegungen seit 1894 ungefähr wie folgt:

	Vorrat Sack		Zufuhren Sack	Ablieferg. Sack
Ende 1893	17400	1894	161173	164168
» 1894	14405	1895	203308	201987
» 1895	15728	1896	229959	225875
» 1896	19812	1897	282024	287514
» 1897	14322	1898	246640	248941
» 1898	12021	1899	378464	377395
» 1899	13090	1900	362029	352354
» 1900	22765	1901	330554	337412
» 1901	15907	1902	371100	369235
» 1902	17772	1903	409435	406354
» 1903	20853	1904	397157 (bis 15. 8.)	

Die Hamburger Zahlen zeigen eine sehr erfreuliche Zunahme auf der ganzen Länge und Breite der Tabelle, den grössten Sprung machte das Jahr 1899, indem es das Vorjahr mit den Zufuhren um 132000 Sack und mit den Ablieferungen um 129000 Sack überholte. Die beiden Jahre 1900 und 1901 lassen nach dem Emporschnellen des Jahres 1898 etwas nach, was bei der beträchtlichen Steigerung von 1898, die fast unnatürlich erscheint, nicht weiter verwundert Seit 1902 zeigt sich wieder eine stete Steigerung in den Zahlen.

Die Gründe für Hamburgs wachsende Bedeutung als Kakaoplatz sind mancherlei Art. In erster Linie ist es die günstige Lage als Vorplatz von Mittel-, Ost- und Nordeuropa; diese ganzen Gebiete fangen, wie Russland, erst an, Kakao zu verzehren, und sind mit ihrem Verbrauch in stetem Steigen. Dass die Hamburger Kakaohändler hier den ganzen Bedarf versorgen, wird nicht weiter auffallen; Hamburg liegt den Käufern räumlich am nächsten, und wenn sich die Leute hierhin wenden, so ist das ganz natürlich. Dazu kommt, dass die Fahrgelegenheiten und Frachten von den Verschiffungshäfen nach London und Hamburg die gleichen sind, so dass heute wohl kaum noch ein Fabrikant vom Festlande seinen Rohkakao in London einkaufen lässt; in Hamburg werden alle Kakaosorten angeliefert, da Hamburger Dampfer nach allen Kakaoländern fahren, und der Käufer kommt in Hamburg billiger zu seiner Ware, da er die Londoner Spesen und die Fracht London-Hamburg spart.

Bei den Hamburger Zahlen muss in Betracht gezogen werden, dass sie fast ganz und gar Eigenhandel darstellen. Hier gibt es nicht, wie in Le Hâvre, reine Durchfuhren, bei denen nur der Spediteur in Tätigkeit tritt; der ganze Kakao, der ankommt, wird auch am Platze selbst gehandelt und gleich an die Fabrikanten weiter gegeben; selten schiebt sich einmal ein dritter dazwischen. Auch haben die Verschiffer in Hamburg weit bessere Aussichten, ihren Kakao glatt los zu werden als anderwärts, wo manche Partien oft jahrelang lagern. Die folgende Aufstellung wird uns darüber belehren Zum leichteren Verständnis wird noch bemerkt, dass die angebotenen Mengen jedes Jahres durch Addition der Vorräte am Jahresanfang mit den Zufuhren im Laufe des Jahres gefunden sind. Die Prozentzahlen drücken aus, wieviel Kakao am Schluss des Jahres vom Angebot unverkauft war und in das folgende Jahr hinüber genommen werden musste:

	London		Le Hâvre		Hamburg	
	Angebot Sack	unverkauft %	Angebot Sack	unverkauft %	Angebot Sack	unverkauft %
1894	276349	40,9			178573	8
1895	382553	43,4			217713	7,2
1896	343403	40,3			245687	8
1897	336356	28,5			301836	4,7
1898	332832	29,5			250962	4,6
1899	300974	27,4	474467	21,2	380485	3,4
1900	298032	30,3	471503	18,1	376119	6,1
1901	303103	30,3	448555	15,8	363319	4,5
1902	304184	21,1	585912	19,5	387007	4,6
1903	247559	20,3	618512	19,6	427207	4,9
	in 10 Jahren durchsch.	31,2	in 5 Jahren durchschn.	19	in 10 Jahren durchschn.	5,6

Die Tabelle zeigt das überraschende Resultat, dass die Absatzverhältnisse für Kakao in Hamburg in 1903 viermal günstiger waren als in London und Le Hâvre. Im Durchschnitt der letzten 10 bezw. 5 Jahre macht sich Hamburg noch günstiger. An den drei Plätzen fanden von 100 angebotenen Sack Kakao durchschnittlich keinen Käufer in

London 31 Sack (für 10 Jahre)
Le Hâvre 19 » (» 5 »)
Hamburg 6 » (» 10 »).

Deutlicher kann es kaum gezeigt werden, wie viel besser sich der Absatz in Hamburg gestaltet als in London und Le Hâvre. In London hat sich die Marktlage in den letzten Jahren gehoben, was den Absatz angeht. Schuld daran sind die kleineren Zufuhren und jene verbrannten 15000 Sack, ein Glück im Unglück. In Le Hâvre ist die Verhältniszahl in vier Jahren um 1½ Prozent ge-

Digitized by Google

stiegen, ebenso ist in Hamburg eine Steigerung zu verzeichnen, die indessen in zwei Jahren kein halbes Prozent ausmacht und daher kaum in Frage kommen kann. Der schnelle Absatz hat unwillkürlich auch bessere Preise im Gefolge, denn es fehlt dann natürlich das massenhafte Angebot von alten Partien, wodurch die Notierungen für neue Zufuhren selbst bei starker Nachfrage immer etwas gedrückt werden. Diese Umstände, einmal der glatte Absatz und dann die besseren Preise, sind es, die Hamburg als Kakaomarkt grösser und grösser werden lassen; dort sind immer Käufer am Markt. Natürlich hat Hamburg auch seine stillen Zeiten, aber die gibt es in London und Le Hâvre erst recht.

In London beklagt man sich, dass die Hamburger den Markt verderben, weil sie bessere Preise machen und sich mit kleinerem Gewinn zufrieden geben. Das ist auch ein Grund, der geeignet ist, die Hamburger Kakaosphäre stetig zu vergrössern, die Käufer von Rohkakao immer zahlreicher und immer fester an den Hamburger Markt zu fesseln. Diese Bevorzugung Hamburgs durch die festländischen Käufer, soweit sie nicht Le Hâvre räumlich näher wohnen, ist nach und nach auch in den Kakaoländern bekannt geworden, und dort gilt es heute allgemein als Tatsache, dass Hamburg mit den besten Absatzverhältnissen auch die besten Preise für Kakao bietet, Hamburg ist eben als Kakaoplatz selbst in den englischen Kolonien Trumpf. Mancher amtliche Bericht aus den Kolonien an die vorgesetzte Behörde in London klagt darüber, dass die englischen Pflanzer ihren Kakao nicht mehr nach London gehen lassen, sondern nach Hamburg; es wird den Leuten durch unsere deutschen Dampferlinien ja auch so bequem gemacht, und der höhere Gewinn lockt erst recht. Nicht unbesprochen darf ferner bleiben, dass sehr viele Kakaopflanzungen und sehr viele Handelshäuser in den Verschiffungshäfen der Kakaoländer sich in deutschen Händen befinden, und die von diesen bewegten Mengen sind — abgesehen von einigen Ausnahmen — für den englischen und französischen Markt verloren. Was soll dort auch noch mehr Kakao, wenn er nicht an den Mann zu bringen ist und nur Lagergeld kostet. Hamburg entzieht den beiden anderen europäischen Hauptplätzen einen guten Posten Kakao in einem jährlich wachsenden Verhältnis, indem es alle neuen Zufuhren an sich reisst, Hamburg ist fraglos der beste europäische Kakaoplatz.

Ein sehr wichtiges punctum saliens, was sich wirklich noch nicht festlegen lässt, sind die Aussichten Hamburgs als Kakaoplatz für das Jahr 1904, zumal die Ankünfte bis zum 15. August, also in 7½ Monaten, die Zahl von 397 157 Sack erreicht haben, eine Menge, die hinter der des ganzen vorigen Jahres nur um etwas über 12 000 Sack zurückbleibt. Wenn ich über London und Le Hâvre und ihre Aussichten für 1904 orakelte, warum sollte ich das nicht auch bei Hamburg so machen. Wenn Hamburg schon heute eine so hohe Einfuhrzahl hat, so wird das laufende Jahr, selbst wenn die Zufuhren bedeutend abfallen, die höchsten Einfuhrzahlen aufweisen, die Hamburg jemals gehabt hat; das lässt sich schon heute ganz sicher voraussagen. Wie die Ablieferungen sich am Jahresschluss ausnehmen werden, vermag ich nicht vorher zu sagen; ich weiss nur, dass nach den allbekannten grünen Heften Hamburgs Hauptkunde, das Deutsche Reich, Ende Juli bereits 17 145 900 Kilo in sich aufgenommen hat, das ist nach sieben Monaten, während uns noch fünf Monate fehlen, ehe wir 1905 schreiben. Es ist ganz unmöglich, dass Deutschland für den Rest des Jahres in der gleichen Höhe Rohkakao in seinen inneren Verbrauch überführt. Der Grund liegt einfach darin, dass die Fabrikanten sich auf ihrem Fabrikboden ziemliche Lager von Rohkakao angelegt haben, um einmal der Mühe des Einkaufes für die jetzt anfangende Hauptzeit überhoben zu sein, wo es soviel andere Dinge zu erledigen gibt, und um gewissen Quertreibereien in der Preisstellung für Rohkakao — Spekulation nennt man das wohl mit einem hässlichen Fremdwort — überhoben zu sein, und so etwas ist mehr als unberechenbar. Eine hinreichende Veranlassung für diese Eindeckung mit Rohkakao auf längere Zeit bot sich ja auch in der ausserordentlich günstigen Marktlage, die die Fabrikanten direkt zum Kaufen nötigen musste. Unter solchen Gesichtspunkten lässt sich auch wohl sagen, dass die Ablieferungen für den Rest des Jahres nicht so flott wie bisher von statten gehen werden, und dass wir für den Jahresschluss, neben den höchsten bisher erreichten Ablieferungsmengen, auch den höchsten bisher erreichten Lagerbestand haben werden. Inwieweit dieser dann, denn er wird doch 1905 wieder angeboten, das Verhältnis von Angebot zum unverkauften Quantum in 1905 ändern und damit die allgemeinen Absatzverhältnisse beeinflussen wird, lässt sich heute nicht sagen; jedenfalls wird, selbst wenn sich die Prozentzahlen Hamburgs für den Absatz nicht so günstig stellen sollten als in den letzten drei Jahren, Hamburg als Kakaoplatz noch lange nicht ein Verhältnis

Digitized by Google

von Angebot zum unverkauften Quantum wie 5 : 1 aufweisen; das wird schon durch die gesunden Grundlagen, auf denen der Hamburger Kakaomarkt und sein Absatz im Gegensatz zu seinen Nebenbuhlern aufgebaut ist, verhindert werden.

Hiermit ist alles, was über Hamburg, Le Hâvre und London als Kakaoplätze zu sagen, zwar nicht erschöpft, aber es dürfte genügend besprochen sein. Im allgemeinen habe ich mich auf das, was sich direkt aus den statistischen Zahlen ergibt, beschränkt; wenn ich doch in etwas die gesteckten Grenzen überschritt, so war es sine ira et studio gemeint. Wo.

Was hat die Zuckerkonvention gebracht?

Es ist wohl zu hoffen, dass irgendwo ein statistisch und fachlich gebildeter Kopf uns in den nächsten Wochen schwarz auf weiss die Antwort bringen wird auf die in der Ueberschrift gestellte Frage. Er muss uns dann berichten und beweisen: 1. ob in dem ersten Konventionsjahr der Anbau von Zuckerrüben grösser oder kleiner geworden ist, 2. ob in Deutschland bei den durch Syndikatssprengung wie durch Steuerermässigung billiger gewordenen Verbrauchspreisen der Zuckerverbrauch grösser geworden ist, 3. ob der Export von Rübenzucker und Rübenraffinade nunmehr, wie es von den Syndikatsfreunden vorher orakelt worden ist, unmöglich geworden ist, 4. wieviel deutsche Rübenzuckerfabriken denn nun ihrem Ruin entgegengebracht worden sind.

Wenn wir, an Hand der uns heute schon vorliegenden Zahlen, die Antwort suchen, so hat die deutsche Regierung dadurch, dass sie der Brüsseler Zuckerkonvention beigetreten ist, einen grossen rechnerischen und wirtschaftlichen Erfolg zu verzeichnen, denn erstens ist die Anbaufläche der Rüben in Deutschland im Jahre 1904 nur um 4466 ha = 1,1 Prozent kleiner gewesen. Sie betrug:

	1904	411390 ha
gegen	1903	415856 »

Die Rübenbauer haben also ihre Zeit weiter fleissig zur Produktion von Rüben, also von wirtschaftlichen Gütern, genutzt und sind nicht durch Regierungsmassregeln zu Landesfaulenzern gemacht worden.

Und zweitens ist der Verbrauch von Zucker innerhalb Deutschlands — wir drucken diesen Satz fett — **in den ersten elf Monaten um rund 42 Prozent grösser gewesen als im Jahre 1903,** wo das Syndikat den Zuckerverbrauch durch zu hohe Preise geradezu gehemmt hat.

Es wurden 1904 verbraucht und versteuert:

	9 123 530	dz Zucker
gegen	6 407 236	» in 1903
	6 096 610	» » 1902
	6 340 750	» » 1901

immer in elf Monaten gerechnet. Man beobachte dabei, dass der Verbrauch in den Jahren 1901—1903, also vor der Konvention, gar nicht mehr gewachsen ist, und man wird dann wieder bestätigt sehen, dass bei den um 50 Prozent niedrigeren Preisen des letzten, des Konventionsjahres, ganz neue und zwar die unteren und untersten Volkskreise dem Zuckerverbrauch erschlossen worden sind. Interessant ist es, bestätigen zu müssen, dass eine fast genau gleich grosse Zunahme des Verbrauches auch die von uns vertretene Schokoladenindustrie verzeichnen muss. Auch hier hatten die letzten Jahre 1903, 1902, 1901 eine kaum nennenswerte Verbrauchssteigerung zu melden. Es wurden zu Schokolade verarbeitet, hier auch zwischen 1. September und 31. Juli gerechnet:

im Jahre	1904	24 674 100	Kilo Rohkakao
»	1903	19 207 200	» »
»	1902	18 519 900	» »
»	1901	16 971 700	» »

Zwischen dem teuren Zuckerjahr 1903 und dem neuen Konventionsjahr mit seinen billigeren Verbrauchspreisen liegt also auch eine Verbrauchssteigerung von ca. 33⅓ Prozent. — Man sieht hier recht klar Ursache und Wirkung und weiss, wo die Mittel liegen, um sowohl den Zuckerverbrauch zu steigern als die zuckerverbrauchenden Industriezweige zu wesentlich erhöhter Produktion zu veranlassen.

Vom rein finanztechnischen Standpunkt aus betrachtet, ergiebt sich das folgende Bild:

Bei der früheren, 20 Mark auf 100 Kilo betragenden, Verbrauchssteuer erhielt die Regierungskasse (immer auf elf Monate berechnet)

1901	für	6 340 750 dz
1902	»	6 096 610 »
1903	»	6 407 236 »
für 3 Jahre		18 844 596 dz à 20 Mk.

zusammen 376 891 920 Mk., also im Durchschnitt der letzten drei Jahre 125 630 640 Mk. während elf Monaten. Im neuen Konventionsjahr, in dem die Steuer von 20 auf 14 Mk. herabgesetzt worden ist, hat die Regierungskasse bereits 127 729 420 Mk. an Zuckersteuer eingenommen, also beim 14 Marksatz 2 Millionen Mark mehr als beim 20 Marksatz im Laufe der letzten drei Jahre. Das ist aber bloss beim Zucker direkt gerechnet. Da nun die durch Steuer verbilligten Zuckerpreise allein daran schuld sind, dass auch

Digitized by Google

die zuckerverarbeitenden Gewerbe im Verbrauch ihrer Erzeugnisse bedeutend und plötzlich gestiegen sind, so hat die Regierungskasse indirekt durch die Finanzzölle, die auf tropische Produkte, auf Kakao, Gewürze, Vanille, Früchte, Gummi, Mandeln, Nüsse usw. usw. liegen, einen weiteren erheblichen Zuschuss erhalten.

Bei Kakaobohnen allein macht das 2 254 400 Mk. aus, für elf Monate. Denn es wurden — immer 1. September bis 31. Juli gerechnet — in Deutschland eingeführt und verzollt:

1904	24674100 Kilo,	Zollgefäll	8635935 Mk.
1903	19207200 »	»	6722520 »
1902	18519900 »	»	6481965 »
1901	16971700 »	»	5940095 »
1900	17749000 »	»	6212150 »

Es hat also die auf 14 Mk. herabgesetzte Verbrauchssteuer verschuldet oder veranlasst, dass nach der Konvention 6 441 200 Kilo Kakaobohnen mehr in Deutschland verarbeitet werden konnten, wodurch an Finanzzöllen, allein aus dem Kakao, 2 254 400 Mk. mehr bezahlt werden konnten, als im Durchschnitt der letzten drei Jahre. (Wenn das Jahr ganz herum sein wird, werden wir denselben Nachweis auch für alle anderen Produkte, die mit unserer Industrie zusammenhängen, bringen.)

Es ist nun wohl kein Wagnis, zu behaupten, wenn nun in naher Zukunft auch noch der Finanzzoll von 35 Mk. auf 100 Kilo Rohkakao auf 20 Mk. sinken wird, dann wird der Verbrauch an Schokoladen, eben an zuckerhaltigen Verbrauchsartikeln, so bedeutend steigen, dass nicht bloss kein Ausfall an der Gesamteinnahme, sondern ebenso weiter eine Steigerung binnen ein oder zwei Jahren eintreten muss. Soll es also flott weiter gehen mit der Zunahme des Zuckerverbrauchs im Lande, dann muss die Regierung sich mit der Einführung der neuen beschlossenen Zollsätze beeilen. In wenigen Jahren wird dann der deutsche Rübenzucker seinen Weg diesseits der Zollgrenze durch deutsche Münder nehmen und der deutsche Rübenbauer und sein Abnehmer, der deutsche Zuckerfabrikant wird und kann Weltmarkt Weltmarkt sein lassen.

Das merkwürdigste aber ist, dass auch die Zuckerausfuhr im ersten Konventionsjahr kein anderes Bild zeigt, als wir es aus den Jahren vorher kennen. Es wurden ausgeführt — immer für elf Monate aufgestellt —

1904	7 390 590	dz.
1903	8 042 250	»
1902	10 327 960	»
1901	9 645 520	»

Man sieht ja eine Abnahme, aber ist diese Abnahme so bedeutend, dass man davon sprechen darf, dass die deutsche Zuckerindustrie durch die Konvention weltmarkttot gemacht werden müsse? Keinesfalls! Also auch die Antwort auf die dritte Frage kann die deutsche Regierung mit freier Stirn und vollem Behagen so erteilen, dass der Export deutschen Zuckers seinen ruhigen Weg auch unter den Konventions-Bedingungen gegangen ist.

Und auf die vierte Frage, wieviel von den bestehenden Rübenbauern und Zuckerfabriken denn nun ruiniert worden sind, geben die Jahresberichte der Zuckerfabriken die beste Antwort. Es haben in der letzten Kampagne — also in der ersten nach der Konvention — verdient:

Klein Wanzleben gibt 8 Prozent Dividende.

Trachenberger Zuckersiederei gibt 7 Prozent gegen 10 Prozent im Vorjahr.

Wendessen gibt 5 Prozent Dividende, verteilte 6253 Mk Tantième, schreibt 26335 Mk. ab, führt 5418 Mk. auf Reservefonds und verteilt als Rübennachzahlung 21071 Mk.

Cöthen hat 10600 Mk. zu Abschreibungen genommen und behält 19932 Mk. über auf 205000 Mk.

Eichthal bezahlt die Aktienrüben mit 107½ Pfennig und verteilt 9 Prozent Dividende hinter 7586 Mk. Tantièmen und 15196 Mk. Abschreibungen.

Oschatz verteilt 5 Prozent Dividende.

Anklam erzielte ausser 140000 Mk. Abschreibungen einen Reingewinn von 244050 Mk., woraus u. a. 17½ Prozent Dividende gegeben wurden auf 1 Million Aktienkapital.

Prosigk hatte einen Reingewinn von 221680 Mk., wovon 96930 Mk. auf Abschreibungen und 115500 Mk. als 33⅓ Prozent Dividende verwandt wurden.

Glauzig verteilte 10 Prozent Dividende = 450000 Mk. aus einem Ueberschuss von 578283 Mk. (Abschreibungen ausserdem) gegen 6⅔ Prozent im Vorjahr.

Güstrow hat einen Reingewinn von 84868 Mk., wovon 72960 Mk. Dividende verteilt werden = 12 Prozent.

Rastenburg verteilte 5 Prozent auf 330000 Mk. Prioritätsaktien und 3 Prozent auf 400000 Mk. Rübenaktien.

Malchin: Auf 600000 Mk. Aktienkapital verbleibt nach Abzug aller Unkosten ein Reingewinn von 42460 Mk.

Ceres Zuckerfabrik Dirschau zahlte 4 Prozent = 24000 Mk. Dividende.

Watenstedt hat nach Abzug aller Unkosten einen Ueberschuss von 32000 Mk. auf 480000 Mk. Aktienkapital.

Digitized by Google

Frellstedt verteilt 10 Prozent Dividende = 200000 Mk.

Bahnhof Marienburg hat 5 Prozent Dividende = 30000 Mk. ausgeschüttet.

Fraustadt schätzt seine Dividende auf 8½ Prozent gegen 15 Prozent im Vorjahr.

Nakel gewährt 12½ Prozent = 118500 Mk. nach 10040 Mk. Tantième, 4000 Mk. Gratifikationen und 10418 Mk. für neue Rechnung.

Barth weist Mk. 84710 Reingewinn bei 1 Million Mk. Kapital auf, nachdem 14000 Mk. abgeschrieben sind.

Broistedt hat hinter 34060 Mk. Abschreibungen einen Gewinn von 12870 Mk. auf 412500 Mk. Kapital.

Camburg verteilt 5 Prozent aus 40570 Mk. auf 700000 Mk. Kapital.

Doebeln schliesst mit einem Gewinn von 137380 Mk. auf 690000 Mk. Aktienkapital ab und verwendet davon zu Abschreibungen 24270 Mk.

Eichthal erzielt nach 15200 Mk. Abschreibungen und 7580 Mk. für Tantième 28420 Mk. Gewinn auf 315000 Mk.

Schöppenstedt weist 77603 Mk. Reingewinn auf bei einem Aktienkapital von 399000 Mk.

Dirschau gibt 7 Prozent gegen 11 Prozent im Vorjahr, zahlt an Rübengeldern 14347 Mk. nach und schreibt 25344 Mk. ab.

Dettum hat bei 300000 Mk. Kapital einen Reingewinn von 119283 Mk. hinter 19816 Mk. Abschreibungen.

Celzen zahlt 1.10 bezw. 1.— Mk. für den Zentner Rüben, hat gegen das Vorjahr 106925 Mk. mehr eingenommen und meint, dass wir günstigen Zeiten entgegen gehen.

Neuteich gibt 5 Prozent Dividende = 30000 Mk. nach 45275 Mk. Abschreibungen, 16150 Mk. Rücklagen und 8971 Mk. Tantième usw.

Lützen verteilt 4 Prozent = 36000 Mk., schreibt 52793 Mk. ab, legt in den Reservefonds 3492 Mk. und trägt 31576 Mk. vor.

Markranstädt gibt 5 Prozent = 22500 Mk., schreibt 37972 Mk. ab, legt in den Dispositionsfonds 30000 Mk. und zahlt 16035 Mk. Tantième usw.

Ahstedt-Schellerstedt schliesst mit einem Reingewinn von 20887 Mk. ab auf 495000 Mk. Kapital.

Mattierzoll erzielte 71460 Mk. Gewinn auf 342000 Mk hinter 58670 Mk. Abschreibungen.

Nauen gibt 10 Prozent = 100000 Mk. und schreibt 108150 Mk. ab.

Opalenitza brachte nach 122210 Mk. Abschreibungen einen Ueberschuss von 171550 Mk., woraus 120000 Mk. = 10 Prozent verteilt wurden.

Dass manche Fabriken keine günstigen Abschlüsse zeigen, ändert an unserer Behauptung nichts, denn es gibt auf allen Gebieten solche, die nachhinken. Um indessen allen Anforderungen zu genügen, nennen wir auch einige der Fabriken, die nicht so günstig abschlossen; sehr wenige haben einen wirklichen Unterstand zu verzeichnen, und diese nennen wir alle, während andere aus dem Gewinn zwar keine Dividende abgeben konnten, aber doch sämtliche Unkosten und Abschreibungen deckten und teilweise noch gute Summen vortrugen:

Strassburg U.-M. und Prenzlau verwenden ihre Ueberschüsse von 28977 Mk. und 25184 Mk. zu Abschreibungen.

Demmin schreibt 51390 Mk. ab, zahlt für Tantième usw. 12250 Mk. und trägt 6256 Mk. vor.

Linden-Hannover hat 18492 Mk. zugesetzt, die aus den Rücklagen gedeckt werden.

Goldbeck erzielte mit 720000 Mk. Aktienkapital einen Reingewinn von 36341 Mk., der auf Abschreibungen verwandt wurde, und tilgte ausserdem noch den vorjährigen Verlust von 11685 Mk.

Weferlingen verwandte seinen Ueberschuss von 113058 Mk. auf Abschreibungen, Tantième und Gratifikationen.

Maingau meldete Konkurs an.

Broitzun schliesst mit 10130 Mk. Verlust ab.

Stendal verwandte von seinem Ueberschuss von 107381 Mk. 86299 Mk. zu Abschreibungen, 2108 Mk. für Reserve, 9700 Mk. für Entschädigungen und Gratifikationen und 9274 Mk. für Vortrag auf neue Rechnung.

Oelsburg ergab nach 21550 Mk. Abschreibungen einen Vortrag von 6350 Mk. für neue Rechnung.

Wierzchoslawice hat eine Unterbilanz von 37666 Mk.

Wabern zeigt ein Minus von 80990 Mk.

Warburg verwendet seinen ganzen Ueberschuss von 58620 Mk. zu Abschreibungen.

Hiernach können wir auf die vierte Frage, wieviel Fabriken denn durch die Konvention ihrem Ruin entgegengebracht sind, antworten, dass von einem Ruin der deutschen Zuckerfabriken keine Rede sein kann, noch weniger davon, dass dieser Ruin durch die Konvention hervorgerufen ist. Vielmehr bewegt sich, und das ist auch in manchen Berichten, die uns von Zuckerfabriken vorlagen, betont,

Digitized by Google

die deutsche Zuckerindustrie auf einer ansteigenden Bahn. Daran ist nicht zum kleinsten Teile die Brüsseler Konvention schuld, wie wir gezeigt haben. Und den Zuckerfabriken wird es noch besser gehen, wenn die Verbrauchsabgabe noch weiter herabgesetzt wird, wenn die breiten, weniger bemittelten Volksschichten im gleichen Masse am Zuckerverbrauch teilnehmen können wie die bemittelten. Der Staatssäckel wird dabei nicht schlecht fahren, wie die Herabsetzung der Verbrauchsabgabe dank der Konvention beweist.

Ueber Venezuela-Kakao.

Zu unserem Bericht (in Nr. 224 auf Seite 4263) über venezolanische Kakaoverhältnisse wird uns heute geschrieben:

»Mit Interesse habe ich die Berichte der Kaiserlich Deutschen Konsulate über die Kakaoernte und Marktverhältnisse in Venezuela Ende März 1904 in Nr. 224 Ihrer geschätzten Zeitschrift vom 20. August gelesen. Die darin enthaltenen Voraussetzungen über die Entwickelungen der Ernte sind in den seither verflossenen Monaten in der Hauptsache eingetroffen.

Vorläufig ist die Ernte beendigt, und vor November ist auf keine grösseren Ankünfte der neuen Ernte aus den Produktionsbezirken in den Verschiffungshäfen zu rechnen. Von naturellem Venezuela-Kakao sind wohl noch befriedigende Vorräte in den europäischen Empfangshäfen vorhanden, doch dürften auch hiervon die Läger bei der Wiedereröffnung der Flussschiffahrt und dem starken Bedarf für die Weihnachtsfabrikation sich sehr bald lichten, und neue Ankünfte sind dann vor Anfang nächsten Jahres nicht zu erwarten. Von den besseren sortierten Sorten sind die Vorräte auch jetzt schon sehr klein. Die in den angezogenen vier Berichten erwähnten Preise dürften zu Missdeutungen seitens der Käufer führen, da diese vielleicht die Notierungen für die Verschiffungspreise halten und demnach bei einem Vergleiche mit den hiesigen Marktplätzen glauben könnten, dass der Kakaoexport von Venezuela den Abladern drüben einen grossen Nutzen lassen würde. Es sind jedoch die erwähnten Notierungen die Preise, welche der überseeische Händler an die Produzenten zahlt.

In einigen Gegenden kommt der Kakao schon ganz gereinigt von den Haciendas, in anderen dagegen müssen die sogenannten Pasillas, d. h. dünne Bohnen, erst seitens der Käufer auf maschinellem Wege entfernt werden, was häufig einen ziemlichen Ausfall verursacht.

Dann muss der Kakao nachgetrocknet und möglichst viel der Sonne ausgesetzt werden, damit während der Reise nach dem Absatzhafen keine Feuchtigkeit zurückbleibt. Sonst schlägt diese durch die Schale und überzieht sie mit Weiss, was namentlich die terrierten Bohnen unansehnlich macht. Der Kern der Bohne bleibt dagegen ganz gesund. Dies Trocknen geschieht entweder auf der Strasse und dazu geeigneten Plätzen oder aber (wie zur Zeit in La Guaira und Caracas) auf den flachen Dächern der Häuser (sogenannte Azoteas). Der entstehende Gewichtsverlust wird in der Regel auf 5 Prozent geschätzt, dazu kommen Mieten der Azotea, falls erforderlich.

Fernere Unkosten sind:

leere Säcke $1^{8}/_{4}$—$2^{1}/_{2}$ Bolivares		
Bearbeitung, einsacken, wiegen	50 cents	per Fanega
Färben der betreffenden Sorten	50 »	
Anfuhr u. Hafenkosten	$37^{1}/_{2}$ »	
Kriegsabgabe 12 Bolivares für die kouranten und 16 Bolivares für die feineren Sorten		per 100 Kilo

Letztere Abgabe wird immer noch erhoben, obgleich seit Jahresfrist Friede im Lande herrscht. Man spricht zwar davon, dass sie bald aufgehoben würde, aber dann würden die Pflanzer naturgemäss sofort ihre Forderungen um ebensoviel wieder erhöhen und die Sache käme aufs selbe hinaus.

Obige Unkosten belaufen sich auf 20 bis 30 Prozent des ursprünglichen Kostenpreises je nach Qualität.

Hierzu kommt nun noch die Fracht und Assekuranz bis zum Bestimmungshafen, Untergewicht während der Reise ca. 2 Prozent und hiesige Unkosten, im ganzen weitere 10 bis 12 Prozent.

Man sieht aus vorstehenden Ausführungen, dass der Export von Venezuela-Kakao keineswegs so lukrativ ist, wie man beim Lesen der Konsulatsberichte anzunehmen geneigt ist, im Gegenteil, in sehr vielen Fällen schliesst das Geschäft mit einem Verluste für den Verschiffer ab.

Als ein Glück ist es zu betrachten, dass Venezuela einer der wenigen südamerikanischen Staaten ist, der sich der Goldwährung erfreut. Dadurch sind die Preise wenigstens, wenn nicht anderweitige, starkwirkende Einflüsse hinzutreten, einigermassen stabil, und der Spekulation sind engere Schranken gezogen als in den Silberländern.

Beiläufig bemerken möchte ich noch, dass es in dem Puerto Cabello-Distrikt einige

Digitized by Google

hochfeine Kakaos gibt, die infolge ihrer unübertrefflichen Eigenschaften in Hinsicht auf Aroma, Geschmack, Bruch, dünne Schale die besten überhaupt existierenden Kakaos sind, aber demgemäss auch etwa das Doppelte der übrigen besseren Sorten kosten. Derartige Kakaos sind z. B.

Chuao,
Aroa
und Chichirivich.

Da man in Deutschland derartig hohe Preise, zu denen diese Kakaos einstehen, in der Regel nicht anlegen will, so ist der Export nach hier gering, während sie in Frankreich und Spanien schlanken Absatz finden.

Schliesslich mache ich noch darauf aufmerksam, dass in den Konsulatsberichten durchweg Fanega = 110 lb spanisch = 50 Kilo mit Quintal = 100 lb spanisch = 46 Kilo verwechselt zu sein scheint, wahrscheinlich wohl infolge eines Druckfehlers oder sonstigen Irrtums bei Zusammenstellung der Schriftstücke.«

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. September 1904.

Heute ist der ganze Gordian voll von statistischen und anderen Bemerkungen über Kakao, so dass wir an dieser Stelle einfach darauf verweisen können. Die Ruhe der letzten Wochen ist noch immer und überall in allen Märkten vorhanden; die Preise sind, mit ganz kleinen Schwankungen, unverändert. Kursschwankungen haben den deutschen Marktpreis für Thomé-Kakao etwas günstiger kalkuliert, so dass darin ein wenig billiger zu kaufen war. Ueber Bahia berichten wir weiter unten.

Ueber die Aussichten der diesjährigen San Thomé-Kakaoernte haben wir uns erkundigt. Man berichtet uns verschieden. **A** sagt, ungünstige Witterung auf San Thomé ist schuld, dass bisher in diesem Jahre eine relativ kleine Ernte heraufgekommen ist, aber die jetzt vor der Tür stehende Haupternte wird gut werden, und für die nächsten Jahre sind weitere Produktionssteigerungen zu erwarten.

B sagt ungefähr dasselbe. **C** äussert sich ebenso, rechnet sicher darauf, dass wir bis ultimo 1904 mindestens das vorige Jahr erreicht haben. **D** sagt, die alten Pflanzungen trügen schwächer und die neuen hätten noch nicht Tragkraft genug, um diesen Ausfall auszugleichen. —

Alles zusammengenommen, finden wir bestätigt, dass wir in 1904 nicht mit einer sehr grossen Zunahme zu rechnen haben werden, dass aber in den kommenden Monaten recht gute Zufuhren zu erwarten sind. Der September wird 25—28 000 Sack bringen.

Ueber **Bahia** wird uns berichtet:

Die von Bahia vorliegenden Nachrichten lassen darauf schliessen, dass im September-Oktober grössere Zufuhren der neuen Ernte zu erwarten sind, und die Preise dürften im Laufe dieser Monate einen weiteren Rückgang erfahren. — Für prompte Verschiffung liegen Offerten zu 50/- cost und Fracht vor, während spätere Verschiffung zu 49/6 angeboten wird.

Der Monat Juni brachte in Bahia 16 300 Sack an den Markt, während im Juli weitere 37 000 Sack daselbst zugeführt wurden.

Die Ankünfte in Hamburg sind weiter im Steigen. In der zweiten Augusthälfte sind — laut folgender Berechnung — 47 491 Sack angekommen.

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 16. bis 31. August 1904:

Aus	Westindien	20980 Sack
	Bahia	7405 »
	Bremen	4067 »
	Lissabon	3251 »
	Le Hâvre	3078 »
	Afrika	2685 »
	Amsterdam	2160 »
	Southampton	1069 »
	London	815 »
	New-York	751 »
	Liverpool	475 »
	Antwerpen	385 »
	Para und Manaos	200 »
	Colombo	82 »
	Rotterdam	63 »
	St. Petersburg	15 »
	Bordeaux	10 »
	Zusammen	47491 Sack.

In Lissabon betrug der Vorrat an Thomé am 24. August 33 872 Sack. Anscheinend aber wird Lissabon bald mit grösseren Vorräten zu rechnen haben, denn einige grosse englische Fabriken, die solange treue und regelmässige und grosse Thoméverbraucher waren, sind anscheinend zu Bahia übergegangen. Von Bahia sind im letzten Monat grössere Mengen nach London und Liverpool gegangen als früher, dafür weniger Afrikaner. Decken sich englische Fabrikanten auch in den nächsten Monaten mehr in Bahia, dann werden die Lissaboner Vorräte binnen wenigen Wochen bedeutend steigen, wenn nicht die Preise so gesetzt werden, dass sie dem Bahiapreise gleich stehen.

Aus **Port of Spain** wird uns unter dem 12. August d. J. über **Trinidad-Kakao** folgendes berichtet:

Das Wetter ist unverändert, wir haben wohltuende Platzregen, die sich mit sonnigen Tagen abwechseln, eine Witterung, wie geschaffen für den Kakaopflanzer. Die Ankünfte von den Pflanzungen

Digitized by Google

sind immer noch leidliche, doch wie schon im letzten Bericht gemeldet, lässt sich das Ende der Ernte schon absehen. Die Nachfrage für alle Märkte ist sehr rege, und was ankommt, wird förmlich umworben, so dass sich die Preise fest halten. Wir notieren heute für:

Rot ordinär Santa Rita	$ 12.25
Schön rot El Salvador	» 12.35
Plantacion Agua Santa	» 12.50

für 50 kg, erste Kosten, mit weiterer Neigung zum Steigen.

Wir haben in den letzten 14 Tagen abgeladen nach Europa 10 203 Sack und nach den Vereinigten Staaten 1643 Sack gegen 1301 bezüglich keinen Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

In den letzten fünf Jahren führten wir seit dem 1. Januar bis heute aus:

1904	192510	Sack,	wovon	37028	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1903	147545	»	»	41500	»	»	»	»
1902	143716	»	»	34289	»	»	»	»
1901	105157	»	»	35399	»	»	»	»
1900	133908	»	»	33132	»	»	»	»

Kakaomarkt Bahias Ende Juni 1904. Die Hauptmärkte für Kakao sind Hamburg, Liverpool, New-York, Paris/Hâvre, Marseille, Bordeaux, Rotterdam, Antwerpen.

Die Pauta betrug (25. 6. 04) 760 Reis pro kg.

Die Kakaodistrikte sind hauptsächlich bei Ilheos, Cannavieiras und Belmonte.

In Ilheos wird auf die Herstellung von Qualitäten noch weniger Sorgfalt gelegt als in Cannavieiras und Belmonte, wo die Verhältnisse etwas besser sind.

Infolgedessen sind auch die Preise für Ilheos-Kakao gewöhnlich 500—800 Reis niedriger als für die Kakaos der anderen Bezirke.

Die Zufuhren betrugen in den Ernten:

	Sack zu 60 kg		
	1902/03	1903/04	1904/05
April . . .	922	1 286	573
Mai	6 331	1 842	2 669
Juni . . .	24 204	11 226	ca. 12 000.

Die letztjährige Ernte ist klein geblieben und betrug nur 247 192 Sack gegen 298 204 Sack im Jahre 1903/04 und 239 560 im Jahre 1901/02.

Die Ernte teilt sich in Vor-, Haupt- und Nachernte. Vorernte: April — August, Haupternte: September — Dezember, Nachernte: Januar, Februar.

Der dortige Handel klagt, dass der Unterschied zwischen den Preisen von Regular und Superior in Deutschland nicht besser zum Ausdruck kommt. Das ist mit ein Grund, dass sich der Pflanzer dort mit der Verbesserung der Qualität weniger Mühe gibt.

Die Ausfuhr in den ersten fünf Monaten dieses Jahres betrug:

	Sack zu 60 kg
nach Deutschland	20 332
» England	27 634
» Frankreich	10 945
» Nordamerika	13 976
» La Plata-Staaten	2 297
Summa	75 184

(Bericht des Kais. Konsulats in Bahia vom 28. Juni 1904.)

Kakaomarkt von Carúpano (Venezuela) Anfang Juli 1904. Die Johanni-Ernte (Juni/Juli) wurde spät eingebracht und ist in den meisten Bezirken ausserordentlich gering. Die bis jetzt stark auftretende Regenzeit hat dieses Jahr sehr früh eingesetzt, es ist daher im August/September die kleine Trockenzeit (cuaresma de San-Miguel) zu erwarten. Die Aussichten für die grosse Weihnachtsernte gegen Ende des Jahres werden bis jetzt sehr günstig beurteilt. Sie wird in den Caños im Oktober, in den übrigen Bezirken wahrscheinlich im November beginnen. Die Preise von Kakao fielen in Europa im Mai/Juni ein wenig, haben sich in Carúpano aber auf der Höhe von 42 Mk. pro fanega von 110 Pfund span. gleich etwa 46 kg netto erhalten.

Der Export betrug im verflossenen Halbjahre fast 3 000 000 kg, an deren Verschiffung die vier Gesellschaften: Hamburg-Amerika, engl. Royal-Mail, der holländische Westindische Maildienst und die französische Compagnie Transatlantique beteiligt waren. Die letztere Linie führte fast nur gefärbte, für Spanien bestimmte Ware aus. (Bericht des Kais. Vizekonsulats in Carúpano.)

Thomé-Kakao. Vom 6.—20. August 1904 ist von Lissabon Kakao verladen im Werte von:

175 700	Mk.	nach	Liverpool
154 900	»	»	Hamburg
48 000	»	»	Antwerpen
22 500	»	»	Rotterdam
16 500	»	»	Bremen
13 000	»	»	Genua
6 100	»	»	Triest
1 100	»	»	Neapel
zus. 437 800	Mk.		

Der Kakaomarkt in Guayaquil in den Monaten April, Mai und Juni 1904. Durch den abermaligen Ausbruch der Beulenpest in Lima (Peru) und die mit der Desinfektion der Schiffe verbundenen Verkehrsstörungen war der Handel im allgemeinen sehr erschwert, besonders aber hatten die Kakaoexporteure schwer darunter zu leiden. Die unmittelbare Folge war ein starkes Weichen der Preise in den ersten Tagen des April, da die Lagerhäuser mit Kakao angefüllt waren. Die wenigen Exporteure, die noch kauften, nutzten diese Lage aus und boten 2—3 Sucres pro Quintal (46 kg) weniger, als an den Tagen vorher; für Arriba superior-Kakao wurden nur 22—23 $ erzielt. Es wurden von Arriba-Kakao in der ersten Hälfte des April 3 075 965 lbs gegen 2 084 220 lbs im Vorjahre an den Markt gebracht. Von Balao und Naranjal kamen 114 050 lbs gegen 136 898 lbs im Jahre 1903 herein; der Preis stellte sich auf etwa 20,50—21 $.

Von Machala wurden nur 51 056 lbs gegen 82 892 lbs im Jahre 1903 geliefert, da viele Verschiffungen direkt über Puerto Bolivar bewerkstelligt wurden. Der Preis für letztere Qualität war etwa 20—20,50 $ pro Quintal (46 kg).

Die Marktlage blieb unverändert, bis Mitte April vom Süden der Dampfer »Tucapel« und vom Norden der deutsche Magellan-Dampfer »Numantia« einliefen, welche den grössten Teil des in den Lagerhäusern der Exporteure lagernden Kakaos mitnehmen konnten. Die Folge hiervon war, dass Mitte April für Arriba-Kakao schon wieder 24 $ bezahlt wurde. Die Lage besserte sich noch weiter, da die Zufuhren nicht besonders gross waren und von Europa bessere Berichte einliefen, so dass eine rege Nachfrage entstand und ein Steigen der Preise auf 24,50, 24,80 und 25 $ veranlasst wurde.

Die Ankünfte stellten sich wie folgt:

Arriba . .	3 968 564 lbs	gegen	3 425 700 lbs	(1903)
Balao . . .	300 928 »	»	185 200 »	(1903)
Machala .	51 909 »	»	120 400 »	(1903)

Die Balao- und Machala-Qualitäten wurden weiter mit etwa 21 und 20,50 $ bezahlt.

Die Ankünfte der zweiten Hälfte April waren hiernach etwas grösser als im vorigen Jahre; da man aber eine Ernte von 5 000 000 lbs erwartet hatte, so hielten sich in den ersten Tagen des Mai die Preise auf ihrer Höhe, trotz der Versuche einiger Häuser, dieselben zu drücken. Bis Mitte des Monats hatte sich der Markt weiter etwas gebessert, und für Arriba-Kakao erhielt man 25,50 $ und mehr. Die Ankünfte in der ersten Hälfte Mai stellten sich wie folgt:

Digitized by Google

Arriba . .	3 744 842 lbs	gegen	3 460 739 lbs	(1903)
Balao . . .	388 135 »	»	196 318 »	(1903)
Machala .	143 399 »	»	193 560 »	(1903)

Die Balao- und Machala-Qualitäten blieben auch in der ersten Hälfte des Monats Mai unverändert auf 21 und 20,50 $ stehen.

Die zweite Hälfte des Mai zeigte ein unverändertes Bild; die Preise hielten sich auf 25,50 $ für Arriba, 21 und 20,50 $ für Balao und Machala. An den Markt wurden gebracht:

Arriba . .	4 171 178 lbs	gegen	2 022 024 lbs	(1903)
Balao . . .	456 042 »	»	282 457 »	(1903)
Machala .	211 060 »	»	255 399 »	(1903)

In den ersten Tagen des Juni trat ein Rückschlag der Verhältnisse ein, da die Beulenpest in Peru angeblich stärker aufgetreten sein sollte. Natürlich sanken die Kakaopreise sofort, und man bezeichnete 24 $ für Arriba-Kakao als einen guten Preis. Auch die Kauflust war um ein ganz bedeutendes gesunken, da die Lagerhäuser mit Kakao wieder angefüllt und die Verschiffungsgelegenheiten ganz ungewisse waren. Die Ankünfte stellten sich auf:

Arriba . .	2 073 745 lbs	gegen	1 141 034 lbs	(1903)
Balao . . .	517 218 »	»	157 599 »	(1903)
Machala .	209 574 »	»	131 743 »	(1903)

Auch in der zweiten Hälfte des Juni trat eine Besserung nicht ein, der Preis ging sogar auf 23,50 $ herunter. Es kamen in der zweiten Hälfte des Juni folgende Mengen an den Markt:

Arriba . .	1 090 133 lbs	gegen	933 057 lbs	(1903)
Balao . . .	366 470 »	»	269 631 »	(1903)
Machala .	122 978 »	»	149 401 »	(1903)

Das Gesamterntenergebnis stellt sich am 30. Juni auf 35 443 090 lbs gegen 28 716 075 lbs zur selben Zeit des Vorjahres.

Die Aussichten für die Ernte im September-Oktober sind gut, da es im Mai nochmals anfing zu regnen.

(Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil.)

London berichtet unterm 27. August 1904:

Aus London berichtet man, dass am Dienstag, den 30. ds., folgende Posten Kakao in Auktion zum Verkauf kommen:

1309	Sack	Trinidad
1542	»	Ceylon
304	»	Java
152	»	Caracas
909	»	andere Provenienzen.

Da am letzten Dienstag keine Auktion stattfand, gestaltete sich das Privatgeschäft etwas lebhafter. Es wurden verkauft:

200	Sack	Trinidad	zu 60—61	Mk.
70	»	fein Grenada	» 59	»
400	»	Ceylon	» 56—48	»
250	»	Guayaquil	» 79—74	»
40	»	Samana	» 52	»
100	»	Caracas	» 60	»
35	»	Carupano	» 62	»

Die Londoner Anlieferungen zeigten in der letzten Woche ein verhältnismässiges Weniger von 450 Sack, die Abladungen reduzierten sich bis auf 270 Sack, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 1400 Sack verkleinerte, nunmehr das entsprechend kleinere Plus von 22 360 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 34 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
125425	113024	59544	64253	22392	29779	74231	47246	46330
Auslandsware:								
38963	40880	26187	27577	8575	17398	24713	29337	35324
164388	153904	85731	91830	30967	47177	98944	76583	81654

Grenada-Kakao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

66 236	Sack	in	1904
62 280	»	»	1903
60 566	»	»	1902
52 869	»	»	1901
52 469	»	»	1900

Trinidad-Kakao. Der Total-Export vom 1. Oktober bis 11. August betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	54690	30376	45597	130663
1901—1902	63622	56600	41255	161477
1902—1903	67683	49322	72388	189393
1903—1904	71148	60073	76083	207304

London, den 3. September 1904.

Die Marktlage ist ruhig bei kleinen Käufen und letzten Preisen. Für die nächste Dienstag-Auktion vom 6. d. Mts. sind gemeldet:

653	Sack	Ceylon
561	»	Grenada
140	»	Trinidad
139	»	Java
78	»	Kolumbia
50	»	Samana
32	»	Tumaco
700	»	ohne Herkunftsangabe
71	tons	Cadbury-Schalen.

Vom vorigen Dienstag, den 30. August, ist zu berichten, dass kaum eine Nachfrage zu merken war. Angeboten wurden 3704 Sack aus den Kolonien und 959 Sack fremder Herkunft, im ganzen 4663 Sack, wovon nur 975 Sack Käufer fanden zu Preisen, die keine nennenswerte Veränderung zeigen. Trinidad wurde tatsächlich vernachlässigt, und nur ein ganz kleiner Posten fand zu letzten Preisen einen Abnehmer. Das kleine Lot Grenada wurde ohne Mühe zu hohen Preisen untergebracht, andere Westindier sind ruhig und unverändert, ebenso zeigen fremde Sorten keine Verschiebung im Preise. Ceylon verkaufte sich zu festen Preisen.

Verkauft wurden:

250	Sack	Trinidad	(Angebot	1689 Sack)	zu 59—60	Mk.
247	»	Ceylon	(»	1537 »)	» 50—58	»
					(kurant bis mittel)	
					zu 62,50 bis 63,50 Mk. (fein)	
					zu 48 Mk. (Eingeborenen-Kultur)	
195	»	Guayaquil	(Angebot	373 Sack)	zu 73 Mk.	
					(Caraquez)	
112	»	Honduras	(»	115 »)	» 54 57	»
23	»	Caracas	(»	152 »)	» 57	»
					(ungedörrt)	
17	»	Dominica	(»	43 »)	» 53 Mk.	
					gute » 55—56	»
10	»	Costa Rica	(»	50 Sack)	» 57,50	»
41	»	Grenada ganz			» 57-58,50	»
35	»	Afrikaner	»		» 55	»
15	»	St. Lucia	»		» 55—57	»
12	»	Tumaco	»		» 60,50	»
306	»	Java				
156	»	Jamaica				
97	»	Demerara			wurden zurückgezogen.	
24	»	Kolumbia				
11	»	Seychellen				
7	»	Samoa				

Das Privatgeschäft bewegte sich bei vorigen Preisen in kleinen Grenzen. 120 Sack Guayaquil zu 74,50—76 Mk. (Caraquez) und 400 Sack Ceylon zu 58 bis 59 Mk. wurden umgesetzt.

Die Ablieferungen sind in der letzten Woche um 450 Sack gestiegen. Die Anlieferungen beliefen sich auf weniger als 1800 Sack, und der Lagerbestand zeigt das etwas kleinere Plus von 20 980 Sack.

Digitized by Google

Kakaobutter.

Bericht vom 7. September 1904.

Dass diese Nummer des Gordian nicht schon am 5. September hinaus hat gehen können, hat die Kakaobutter verschuldet, wir können erst heute, am 7., über die gestern am 6. September in Amsterdam und London abgehaltenen Auktionen berichten.

London hat inzwischen 70000 Kilo Marke Cadbury angemeldet, also 20000 Kilo mehr als im vorigen Jahre und als wir geschätzt hatten. Diese 70000 Kilo sind mit 12⅛ d verkauft worden, also etwas höher als im August, wo 11⅞—12⅛ d bezahlt worden sind.

In Amsterdam standen 70000 Kilo Van Houten und 23500 Kilo Nebenmarken unter dem Hammer. Für Van Houten wurde im Durchschnitt 67.45 c pro ½ Kilo bezahlt, also wieder etwas mehr als im August.

Die Nebenmarken sind dagegen im Preise etwas gewichen, was vorauszusehen war, da die nun schon zweimal unverkauft gebliebenen Partien der Mignonmarke endlich einmal Käufer finden wollten. Es ist denn auch gelungen, durch Herabsetzung des Preises auf 63¼ c Käufer für 10½ Tons Mignonbutter zu finden. Inhaber haben also ihre Marke 4¼ bis 4½ c pro ½ Kilo, gleich 15 Mk. für 100 Kilo, unter Van Houtens Preis losgeschlagen. Die Marke »Thurm« fand keine Freunde; die Marke Dejong ist mit 63—64¼ c verkauft.

Das Gesamtresultat ist zunächst eine unveränderte Markt- und Preislage; es wird abzuwarten sein, einerseits, ob der Konsum mit grossen Aufträgen sich einfindet, andererseits, ob die Fabrikanten anderer Buttermarken darunter leiden wollen, dass zwei deutsche Marken nur durch starken Preisnachlass in Amsterdam verkauft werden konnten und nun auch ihre Preise nach unten setzen.

Allerlei.

Die deutsche Schokoladenindustrie reckt und streckt sich seit Anfang des Jahres in allen Gliedern, sie wächst sichtbar. Ueber die ersten sieben Monate dieses Jahres liegen ja zwar erst sichere statistische Zahlen vor, aber man darf sie als sicheres Zeichen für ein flottes Aufwärtsgehen ansehen. In den ersten sieben Monaten dieses Jahres sind schon 17 115 900 Kilo Kakaobohnen eingeführt worden, während die Einfuhr des ganzen vorigen Jahres nur 21 634 400 Kilo betragen hat. Wir dürfen danach in diesem Jahre eine Gesamteinfuhr von 26 bis 27 Millionen Kilo Kakaobohnen erwarten. Das wäre eine Steigerung des Kakaoverbrauchs um 25 Prozent gegen 1903.

Es wurden eingeführt zwischen 1. Januar und 31. Juli:

1904	17 115 900	Kilo
1903	12 711 300	»
1902	12 537 000	»
1901	11 180 900	»
1900	12 227 400	»
1899	11 400 400	»
1898	9 932 100	»
1897	9 444 700	»

Und die Einfuhrzahlen für das ganze Jahr waren

1897	15 473 400	Kilo
1898	15 860 200	»
1899	18 272 300	»
1900	19 254 200	»
1901	18 603 600	»
1902	20 687 000	»
1903	21 634 400	»

geschätzt 1904 26 bis 27 Millionen Kilo.

Um eine Verbrauchssteigerung von 5 bis 6 Millionen Kilo Kakaobohnen zu erzielen, haben wir, wie obige Zahlen zeigen, von 1897 bis 1903, also sieben Jahre gebraucht. Das Jahr 1904 bringt diese Steigerung anscheinend allein zustande. Wem wir das hauptsächlich zu verdanken haben, wissen wir und zeigen wir in dem heutigen Aufsatze über die Wirkungen der Zuckerkonvention: der billigere Zuckerpreis hat den Verbrauch in zuckerhaltigen Waren plötzlich und stark steigen lassen. Diese Steigerung wird anhalten und wird, sobald der Kakaozoll von 35 Mark demnächst auf 20 Mark herabgesetzt wird, neue Nahrung bekommen, so dass eine dauernde Zunahme des Schokoladeverbrauchs in Deutschland unausbleiblich ist.

Jubelfeier. Vor einigen Wochen haben vier Mitarbeiter in der Stollwerckschen Fabrik zu Cöln ihr 25jähriges Jubiläum gefeiert. Es waren die Herren Krause, Piscator, Scholle und Waterval. Der letztere ist allerdings schon 36 Jahre bei derselben Firma.

Fabrikfest. Die Kakaokompagnie Theodor Reichardt hat am 3. September ihren Beamten und Arbeitern ein Fabrikfest gestiftet. Der Anlass war die Vollendung von Erweiterungsbauten, die nun, ehe sie ihren praktischen Zwecken überwiesen wurden, durch Spiel und Tanz eingeweiht worden sind.

Soeben aus **Bahia** eingegangene Berichte melden, dass das Wetter vorzüglich ist und dass seit Juli erheblich bessere Bohnen aus

Digitized by Google

dem Innern angeliefert werden. Auch quantitativ ist man sehr zufrieden: Im Juli sind 37 000 Sack angeliefert, gegen 15 000 in 1903 und 28 000 in 1902. Bis heute sind folgende Mengen in Bahia herangekommen:

	1904	1903	1902
Januar	35 760	33 207	17 916
Februar	13 400	20 615	16 498
März	7 456	8 940	5 043
April	897	1 286	922
Mai	10 488	1 842	6 331
Juni	16 300	11 226	24 204
Juli	37 000	15 050	28 426
Zusammen	121 301	92 166	99 340

Bahia bringt uns also anscheinend leicht das Mehr, was uns von Thomé vorenthalten wird.

Berlin. Rudolf Aweyde eröffnete In den Zelten 5 eine Zelten-Konditorei. (K.)

Riga. Arnold Johanson eröffnete Malerstrasse 3 das Damen-Restaurant und die Konditorei »Louvre«. (K.)

Bernburg. Ottomar Engel hat die Konditorei von Otto Herrmann, Breitestr. 5, übernommen. (K.)

Magdeburg. Hermann Rausch eröffnete Gutenbergstr. 4 eine Konditorei. (K.)

Hedelfingen (Wrttbg.). Die Firma Jakob Schäublin, Bonbon- und Schokoladenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Koburg. J. G. Dorn eröffnete Unterer Bürglass 6 ein Schokoladen-, Lebkuchen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Westerbauer (Westf.), L.-Kr. Hagen. Ernst König hat die Konditorei Enneperstrasse 109 übernommen. (K.)

Oschatz. Otto Nitzschner eröffnete Dresdnerstrasse 2 eine Konditorei und Café. (K.)

Kiel. Adolf Riecken eröffnete Königsweg 53 ein Café verbunden mit Konditorei. (K.)

Wien. Die Firma Karl Rauscher, Zuckerbäckerei, III., Hauptstr. 72, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Bellinzona (Schweiz). Der Direktor der Filiale der Schokoladenfabrik Talmone in Turin, Magadino Cesare Trucconi aus Turin, ertrank dieser Tage beim Baden an der Tessinmündung in den Langensee. (K.)

Die deutschen Kandiszuckerfabriken werden sich nach einer Meldung der »L. N. N.« vom 1. Oktober ab enger zusammenschliessen und eine Gesellschaft m. b. H. mit dem Sitze in Berlin gründen. Der Vereinigung sind sämtliche Fabriken beigetreten. (K.)

Berlin. Die Firma Georg Lembke, Deutsch-Amerikanische Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Ulm. Wie der »Schwarzw. Bote« erfährt, ist die vormalige Wielandsche Fabrik in Herrlingen mit 40 PS Wasserkraft von Kaufmann Norgauer hier erworben worden, der sie zu einer Fabrik für Zuckerwaren umgestalten will. (K.)

Neumarkt i. O. Konditor F. Wolf hat die St. Winklersche Konditorei, Untere Marktstrasse 9, käuflich erworben. (K.)

Die Lobositzer Schokoladefabrik, welche in Prag ihre Niederlage hat, wurde am 13. ds. mit einem Auftrage auf Teegebäck und Waffeln für das in Marienbad stattfindende Galadiner des Kaisers von Oesterreich und des Königs von England betraut. (K.)

Kiel. Adolf Blichenberg hat die Konditorei von Th. Nielsen Wwe., Knooperweg 34, übernommen. (K.)

Hermannstadt (Siebenb.). Julius Boda eröffnete Bretterpromenade eine Filial-Konditorei. (K.)

Bernburg. Otto Herrmann eröffnete Brunnenstrasse 6 eine Konditorei und Honigkuchenfabrik. (K.)

Sarotti, Kakao- und Schokolade-Aktiengesellschaft in Berlin. Die Gesellschaft, die 1903 mit einem Aktienkapital von 1 500 000 Mk. gegründet wurde, verteilt, wie das »Leipz. Tgbl.« meldet, für das erste abgelaufene Geschäftsjahr 12 % Dividende. Auf neue Rechnung werden ca. 70 000 Mk. vorgetragen. Die Firma beruft auf den 12. September cr. ihre 1. ordentliche Generalversammlung ein. (K.)

Bischweiler i. Els. Die Zuckerwarenfabrik von Gebr. Gutekunst wird nach Auflösung der Gesellschaft von dem Kaufmann Wilhelm Gutekunst allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Grabow i. M. Die Firma Henriette Bollhagen Wwe., Pfeffernussfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Berlin. Das Schokoladengeschäft von L. Seldis, W. 8, Friedrichstr. 78, ist in den Besitz von Frau Amalie Klein, geb. Oser, übergegangen, die es unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Schriesheim (Bdn.), B.-A Mannheim. Wilhelm Bauer eröffnete Ecke der Bahnhof- und Bismarckstrasse eine Konditorei und Café. (K.)

Nürnberg. Dem Fabrikdirektor Adolf Staudt wurde für die Firma Heinrich Häberlein, Lebkuchenfabrik, Flaschenhofstr. 8, Prokura erteilt. (K.)

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Marburg	Bäckermstr. Wilh. Wellmeyer Nachlass	11. 8. 04	nicht genannt	10. 10.	7. 9.
Kiel	Konditor W. Klussmann	10. 8. 04	Rentier Johannes Baumann, Waitzstr. 35	4. 10.	20. 10.
Jarotschin	Bäckermstr. Konstantin Witczak	11. 8. 04	Distriktsamtssekretär Knoll	11. 10.	9. 11.
Domnau	Bäckermstr. Otto Strauss	11. 8. 04	Stadtkämmerer Schiemann	8. 10.	21. 11.
Augsburg	Bäckermstr. Friedrich Seiler	12. 8. 04	Rechtsanwalt Pollitz	3. 9.	12. 9.
Wronke	Bäckermstr. Isaac Glassmann	16. 8. 04	Kaufmann Mende	6. 9.	14. 9.
Wolfenbüttel	Bäckermstr. Wilhelm Madsack in Salzdahlum	17. 8. 04	Rechtsanwalt Steigerthal	10. 9.	17. 9.
Freiburg i. Br.	Konditor Karl Hug	22. 8. 04	Kaufmann Karl Montigel	15. 9.	4. 10.
Stuhm	Bäckermstr. August Schmerl in Nikolaiken	30. 8. 04	Kassierer Brocze in Stuhm	10. 10.	25. 10.

Digitized by Google

Hamburg-Harvestehude. H. Freitag Witwe hat das Kaffee-, Tee- und Konfitüren-Geschäft von Wilhelm Ehrich, Eppendorferbaum 20, käuflich übernommen. (K.)

Nürnberg. Die Firma Müller & Leimers, Zuckerwarenhandlung en gros, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dresden. Die der Antonie verehel. Pawlik, geb. Jucke, für die Firma F. Marschner, Zuckerwarenfabrik, hier, Rosenstr. 7, erteilte Prokura ist erloschen. (K.)

Krefeld. Peter Metzges eröffnete Ostwall 80 eine Konditorei. (K.)

Der deutsche Konditorentag wird seine nächste Versammlung im Jahre 1906 in Hildesheim abhalten. (K.)

Waldheim (Sa.). Rob. Weber eröffnete Bahnhofstr. 80 ein Schokoladen-Spezialgeschäft. (K.)

Kulmsee (Westpr.). Dieser Tage sind die Hauptgebäude der einer Aktiengesellschaft gehörigen Zuckerfabrik im Innern bis auf den Grund ausgebrannt. (K.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Schweizer Chocolatier

ganz vertraut mit **Milchschokolade, feinen Fondant, nach Schweizer Art,** Schokolade-Bonbons und Kakao-Fabrikation **sucht Stellung als Werkführer.** Offerten sub **R. T.** poste restante **Zürich.**

Best eingeführter Vertreter

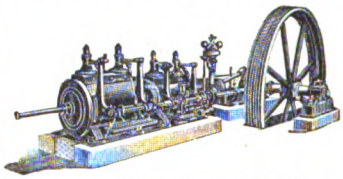
sucht für Bern (Schweiz) Alleinvertrieb von Reklameartikeln, Seidenbändchen (Favorite) usw. für Konditoreien, Feinbäckereien usw. auf feste Rechnung gegen Kassa.

Muster und Offerten an L. R. Altenberg, 120 Bern.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 470 Kältemaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 226.** Hamburg, 20. September 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

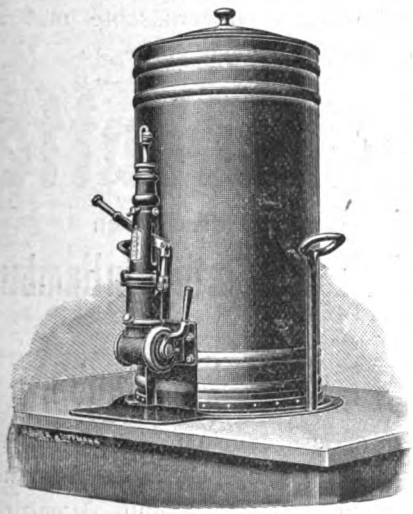
Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* *gegr. 1859.*
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi
und
stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 226:

Kakaokultur an der Goldküste. — Handelskammerberichte. — Geschützte Warenzeichen. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Kakaokultur an der Goldküste.

Im »Tropenpflanzer« berichtet Herr Bezirksamtmann Dr. Gruner über seine Studienreise in die Kakaodistrikte an der Goldküste mancherlei, was wir hier im Auszug wieder geben:

»Die Reise in die Kakaodistrikte nahm Mitte August ihren Anfang und führte fast immer durch Wald. Nur bei den Feldern und Wohnplätzen der Eingeborenen lichtete sich das Dickicht. Trotz dieser ununterbrochenen Waldungen ist die jährliche Regenmenge und ihre jahreszeitliche Verteilung für dieses Gebiet nicht höher und anders nach den Messungen der Missionsstationen Aburi, Begoro und Abetifi als die des Togogebirges. Als Ursachen der viel geringeren Bewaldung des Togogebirges können daher nur angenommen werden schlechterer, flachgründiger Boden, dichtere Besiedlung und damit zusammenhängendes Grasbrennen.

Der Weg ging erst steil bergan und dann jäh an dem aus kristallinischem Schiefer bestehenden Bergrücken von Aburi hinunter in ein Tal, welches das Quellgebiet des in die Lagune von Accra mündenden Baches bildet. Der Boden hier besteht aus sandhaltigem Lehm. Aus dem Tal erreichte man bald das Flussgebiet des Densu, dann nach teils guter, teils schwieriger Wanderung über einen Bach und zwei steinige Höhenrücken wurde Apasare, das nächste Ziel, erreicht. Der Boden bestand aus Roterde und etwas kiesigem Lehm.

Der Ort Apasare besteht aus zwei Teilen, aus dem Heidendorf und dem Christendorf. Dieses macht einen sehr guten Eindruck und wird von Kakaopflanzern, natürlich Eingeborenen, bewohnt; über dem ganzen Ort lagert eine gewisse Wohlhabenheit; er hat eine anmutige Lage zwischen bewaldeten Hügeln und ist auf allen Seiten von Kakaopflanzungen umgeben, die durch Waldstreifen von einander getrennt sind. Nach Aussage der Leute erstrecken sie sich ununterbrochen nach allen Seiten weit hinaus. Die Südgrenze dieser Kakaozone liegt, wie Berichterstatter selbst sah, eine Stunde entfernt. Ostwärts stösst sie an die Kakaofarmen von Akropong. Nach Norden dehnt sie sich etwa eine Stunde bis zur Landschaftsgrenze aus. Nach Westen haben die Kakaofarmen das Land bis zum Densu bedeckt, d. i. etwa 14 km, sodass man schon begonnen hat, jenseits des Flusses anzupflanzen. Der Boden um Apasare ist tiefgründiger, humusreicher, sandiger Lehm, anscheinend erheblich besser als der in der Nähe von Aburi. Bevor die Kakaokultur in Apasare allgemein Eingang fand, beschäftigten sich die Leute mit der Herstellung von Oel für die Ausfuhr, jetzt wird nur soviel gewonnen, dass der eigene Verbrauch gedeckt ist. Auch in Akuapim machen die Leute nur soviel Oel, als sie brauchen. Der Berichterstatter nennt diesen Nachlass in der Oelerzeugung eine nachteilige Folge der Kakaokultur.

Von Apasare ging es nach dem Marktplatz Taleso nach dreiviertel Stunden Weges. Rund um den Platz liegen Kakaofarmen und in ihnen Feldgehöfte. Ausser Kakao sieht man nur Oelpalmen und massenhaft auftretenden Taro, der namentlich in den Kakaopflanzungen wuchert. Zwischen den einzelnen Kakaofarmen liegt Wald, in 3—5 Minuten zu durchschreiten. Der Weg ist schmal, nur ab und an zeigen sich rechts und links Rinnen bei einer Wegbreite von 1½—2 m. Nach einstündigem Marsch wird die Ansiedelung Tinko erreicht, wo soeben ein Kakaopflanzerhaus nach Art der Häuser in Apasare erbaut war. Hinter Tinko lassen die fast ununterbrochen folgenden Kakaofarmen nach einer Viertelstunde etwas nach, um nachher wieder häufiger zu werden.

Nach längerem Ausschreiten kommt die Ansiedelung Eshea oder Eseija in Sicht, welche einige solide gebaute Häuser hat und einem Kakaopflanzer gehört. Von hier geht es bald nach Okroase, einer hübschen kleinen Ansiedlung, die einige sehr wohnlich aussehende Häuser und — zwei Strassenlaternen aufweist. Eines der Häuser fällt durch seine Wellblechbedachung auf, es ist eine Schule, an der ein wesleyanischer Lehrer mit seinem Gehilfen tätig ist. Die Unterhaltungskosten trägt der Eingeborene Paul Kuma, der selbst nicht lesen und schreiben kann, aber Eigentümer der ganzen Ansiedelung und der grossen, gut gehaltenen Kakaopflanzung ist, die sich um den Ort erstreckt. Den Jahresertrag seiner angeblich 5000 Bäume zählenden Pflanzung gibt er auf 60—70 Lasten an, d. i. 1700—1900 Kilo. Das wäre sehr wenig, aber bei der Ungenauigkeit des Negers in seinen Zahlenangaben ist nichts darauf zu geben, meint Gruner. Damals hatte Kuma erst zehn Früchte geerntet, sodass er noch nicht fermentieren konnte. Eine Probe von seinem gerühmten Kakao konnte leider nicht aufgetrieben werden. Von Schattenbäumen fanden sich verschiedene Sorten. Kuma hatte neben einigen Hundert Kickxia auch einige Ficus elastica und Manihot Glazovii neben oder zwischen seinen Kakao gepflanzt; die Kickxia entwickelten sich sehr gut und lassen sich nach Kumas Meinung besser durch Samen als durch Stecklinge fortpflanzen. Die ausschliessliche Kakaokultur hat neben der Erzeugung von Oel auch den Anbau von Lebensmitteln eingeschränkt. Deshalb waren viele Leute mit Tarolasten unterwegs, die aus Akem kommen und bis nach Accra gehen.

Auf dem weiteren, oft durch Baumstämmen gesperrten Wege folgten wieder Kakaopflanzungen, die in 1—3 Minuten passiert werden. Auch einer der zahlreich im Walde verstreuten Sägeplätze lag am Wege. Hier wird der Stamm vierkantig behauen und über eine mehr als mannstiefe Grube gerollt. Darin steht der eine Mann, ein anderer oben. Passiert werden nacheinander die Orte Koforodua und Efidyase, wo viele Kakaotrocknungsgestelle zu sehen sind, ferner Asokore und Oyoko, wo Halt gemacht wurde. Am nächsten Tage ging es über Kukurantumi, wo die Baseler Mission eine Niederlassung hat, nach Tafu; unterwegs waren die Kakaofarmen nur spärlich, dagegen hinter Tafu bis Ossim wieder häufiger. Nach mancherlei Schwierigkeiten, die der Weg bot, traf die Kolonne in Domo oder Domiabra ein, teilweise noch im Bau und ähnlich den Kakaogütern in der Landschaft Akuapim angelegt. Hier in diesem Bezirk spielt neben Kautschuk Kola die Hauptrolle im Handel, während der Kakaobau noch in den Kinderschuhen steckt. Aber auch Akem wirft sich jetzt auf die Kakaoanpflanzung, ebenso wie Okwahu. Früher wurde viel Kaffee gebaut, doch hat das ganz aufgehört, zur Zeit ist die Hauptaufmerksamkeit auf den Kakao gerichtet.

Dann erzählt der Berichterstatter einiges von Minenlagern und anderen Sachen, die ausserhalb unseres Rahmens liegen. Auch sind auf dem Wege hier und da meist jüngere Kakaofarmen zu sehen, so in dem Dorfe Essemang, wo die zahlreichen Trockengestelle wieder von einem recht eifrigen Kakaobau zeugen. Hier wird auch Kola eingekauft. Von hier geht die Reise weiter durch Kolagebiete, in denen sich hin und wieder auch Kakaofarmen blicken lassen. In Mosiasu hatte man sogar das Dorf umzäunt, um die Schafe zu hindern, in den Kakaofarmen den

Digitized by Google

jungen Bäumen Schaden zu tun. In Kwaben, ebenfalls einer Station der Baseler Mission, steht ein alter, zwanzigjähriger Kakaobaum, wohl einer der Erstlinge in diesem Lande. Bei einer Pflanzung, die später passiert wurde, fiel auf, dass man beim Roden des Gebietes die Kickxien hatte stehen lassen, um gleich Schattenbäume für den Kakao zu haben.«

Soweit der Bericht des Herrn Dr. Gruner. Wir schliessen daran den amtlichen Bericht an die vorgesetzte Behörde in London über die Lage des Kakaobaues an der englischen Goldküste im Jahre 1903, wie er uns kürzlich im Auszug aus einer englischen Zeitung eingesandt wurde:

»Die ersten Anfänge des Kakaobaues in unserer Kolonie reichen bis in die achtziger Jahre zurück und haben seitdem einen bemerkenswerten Aufschwung genommen. Wenn berichtet wird, dass im Jahre 1890 das kleine Quantum von 10 Pfund ausgeführt wurde, so kann man die ersten Anbauversuche in das Jahr 1885 setzen, da der Kakaobaum fünf Jahre braucht, um ertragsfähig zu sein. Seit 1890 ist die Ausfuhr mit Riesenschritten vorwärts gegangen, wie folgende Zahlen zeigen.

Es wurden ausgeführt:

1894	9 222	Kilo	im	Werte	von	10 937 Mk.
1897	71 129	»	»	»	»	63 914 »
1900	545 160	»	»	»	»	543 600 »
1901	996 789	»	»	»	»	856 746 »
1902	2 436 801	»	»	»	»	1 898 880 »
1903	2 297 148	»	»	»	»	1 723 000 »

Die Güte und Behandlungsweise des Kakaos lässt, soweit es die Eingeborenenkultur angeht, mancherlei zu wünschen übrig, doch ist nach allem, was wir von Behörden und Privatleuten hörten, festzustellen, dass überall nach Möglichkeit versucht wird, die vorhandenen Uebelstände abzustellen. Die Aufmerksamkeit der Pflanzer und aller, denen das Wohl unserer Kolonie am Herzen liegt, richtet sich auf die deutsche Kolonie Kamerun. Deutschland hat keine Kosten gescheut, um so verdienstvolle Leute, wie Dr. Paul Preuss und andere, hinauszusenden, damit sie an Ort und Stelle die Verhältnisse sehen und die verschiedenen Arten der Kakaobehandlung studieren und die Kakaoländer kennen lernen. Mit Hilfe so gewonnener Erfahrung und Einsicht wird alles getan, um die Güte ihres Kakaos zu verbessern.

Ein anderer, weit schwererer Vorwurf des Berichts gegen koloniale und allbritische Betätigung liegt darin, dass alle Kakaopflanzer, die mit Kakao zu tun haben, ihr Augenmerk auf Hamburg richten, selbst in unseren Kolonien, deren gegebene Zentrale doch London sein sollte. Es wird im Berichte ohne Umschweife eingestanden, dass Hamburg der grösste Markt für afrikanische Kakaos ist; allerdings tröstet man sich mit den Worten »but that does not say it is the best«. Wenn es der grösste Markt wirklich ist, könnte das nur daher kommen, dass die Ablader, selbst die Engländer, ihren Kakao dorhin senden in der irrtümlichen Annahme, sich besser dabei zu stehen; übrigens zeigen die jüngsten Verkäufe in London das Gegenteil. Die Verkäufer rechnen so: wenn die Londoner Preise uns nicht zusagen, wir aber mit unseren Forderungen fest bleiben, so werden die Hamburger eher gerade deshalb die gewünschten Preise bewilligen, uud zwar noch mehr, als in der Absicht der Verkäufer lag. Selbst wenn alle Leute ihren Kakao natürlicherweise möglichst billig einkaufen wollen, so liegt es doch in niemandes Vorteil, eine steigende Nachfrage, die unter grossen Mühen herangezogen ist, so ohne weiteres dadurch zu unterbinden, dass man einigen »Outsidern« die Freiheit lässt, die Preise im eigenen Vorteil zu werfen.«

In diesen Worten spricht sich eine unverhohlene Animosität gegen das Anwachsen des Hamburger Kakaohandels aus; ob sie berechtigt ist, entscheiden wir nicht und wissen auch nicht, ob der offizielle Berichterstatter diese Nachrichten so stark britisch gefärbt hat oder die englische Zeitung, der wir den Bericht verdanken. Jedenfalls wissen wir, dass London für afrikanische Kakaos eine ganz untergeordnete Rolle spielt, und selbst die Pflanzer an der englischen Goldküste werden daran nichts ändern wollen, denn sonst würden sie ihren Kakao ja nach London verladen, und die Londoner hätten nicht nötig, sich darüber zu beklagen, dass sie von einer ihrer Kronkolonien »geschnitten« werden. In dieses Klagekapitel gehört auch ein Brief, den Herr Harold Hamel Smith aus London an die »Times« richtete, und der uns aus der Schweiz zugesandt wurde. Smith hat seinen Kummer ebenfalls ausgelassen, nachdem er jenen offiziellen Bericht von der Goldküste gelesen hatte. Er erzählt uns, dass sogar der Kakao aus dem von der Regierung unterhaltenen botanischen Garten nicht nach London, sondern nach Hamburg gewandert ist, eine sehr bemerkenswerte Tatsache, an der alle Londoner Klagen für diesmal nichts mehr ändern können. Der Brief lautet in deutscher Uebersetzung ungefähr wie folgt:

»Wenn heute soviel von Bevorzugung der Kolonien und Zusammenfassung des Reiches die Rede ist, wirkt es etwas befremdend, wenn eine unserer Kolonien, und noch dazu eine Kronkolonie, aus manchen Gründen, die sie erwogen haben mag, Hamburg und nicht London als Markt für ihren Kakao wählt.

Der sehr anziehende Bericht vom »Botanical and Agriculturel Department of the Government of the Gold Coast« erweckt beim Leser viel Freude in Anbetracht der Steigerung der Kakaoausfuhr von 5 Kilo im Jahre 1890 auf 2297148 Kilo im Jahre 1903. Diese Freude wird etwas gedämpft, wenn da gesagt wird, dass gerade der Kakao aus dem »Government Botanical Garden« zum Verkauf nach Hamburg geschickt wurde mit der Begründung »this being the largest market for West African Cocoa«.

Wenn Hamburg für diese Kakaoart nicht nur der grösste Platz, sondern auch der beste wäre (der grösste ist es ohne Zweifel, weil dorthin zuerst der Kamerunkakao in notierbaren Mengen kam, natürlich ausgenommen der Thomékakao, der ganz nach Lissabon geht), so wäre nichts weiter zu sagen. Zu beklagen wäre nur, dass London sich hätte von Hamburg übertreffen lassen. Soweit ich die Lage beurteilen *kann*, hat Mincing-Lane besser getan, als seine Nebenbuhler, indem es sich mit wenigen aber bedeutenden Sorten für seinen Handel genügen liess. Dadurch lässt sich nicht nur ein besserer Preis für die Spezialsorten erzielen, sondern diese Befestigung der Marktlage, die überall sehr aufmerksam verfolgt wird, verhindert ein Werfen der Preise, um Käufer anzulocken oder Abschlüsse einzudecken.

Wenn sich die Kakaokultur in Aburi in dem Masse entwickelt, wie ihr von den Behörden Aufmerksamkeit geschenkt wurde, und wie wir hoffen, so ist es sehr wichtig, dass der Kakao zum Vorteile

Digitized by Google

der Pflanzer und Bauern gut losgeschlagen wird, damit diese durch niedrige Preise nicht entmutigt werden, und damit die Neuanpflanzungen in den neuen Distrikten Winnebah und Saltpond keine Einschränkung erfahren. Daher ist es auch zu wünschen für die Pflanzer der Goldküste wie für den Londoner Handel, dass die Vorzüge unseres Marktes als Verteilungsplatz beiden, Pflanzern und Verschiffern, eindrücklich klar gemacht werden, damit sie immer, sei es aus Gründen des Gefühls und der Vaterlandsliebe oder aus handelspolitischer und rein praktischer Erwägung, London den Vorzug geben. Noch andere Gründe mögen in gleichem Masse mitsprechen. —«

Beide englische Berichte trösten sich damit, dass Hamburg zwar der grösste, aber nicht der beste europäische Markt für afrikanische Kakaos ist, ein schwacher Trost, wenn man noch dazu in Rechnung zieht, dass Hamburg garnicht der grösste Markt für afrikanische Kakaos ist, trotz Kamerun und Goldküste. Die grösste Bedeutung für afrikanische Sorten hat Lissabon.

In Nr. 197 brachten wir bereits eine längere Abhandlung über den Kakaobau an der englischen Goldküste und haben heute diesen Bericht in mancher Beziehung ergänzt. Bekanntlich ist der Kakaobau nur an der Goldküste, sonst nirgends, reine Eingeborenenkultur und wurde durch die Baseler Missionsgesellschaft dort eingeführt. Wir sehen hier, dass die Neger unter regelrechten Vorbedingungen und richtiger Leitung sehr wohl zum selbständigen Kakaobau zu brauchen sind, ein Moment, das nicht wenig dazu beiträgt, unsere Aufmerksamkeit auf die Goldküste und ihren garnicht unbedeutenden Kakaobau zu richten.

Handelskammerberichte.

(Fortsetzung und Schluss.)

Aus **Niederösterreich** berichtet die Handels- und Gewerbekammer **Wien**:

Zucker- und Schokoladewaren.

Der Absatz von Schokoladewaren war bis gegen die Jahresmitte eher im Rückgange begriffen. Nach Herabsetzung der Zuckerpreise infolge der Brüsseler Konvention nahm jedoch der Verbrauch von Schokolade- und verwandten Waren infolge der auch hier eingetretenen Preisermässigung allmählich zu. Trotzdem war im Berichtsjahre die Erzeugung nicht lohnender als in früheren Jahren, weil die grosse Konkurrenz zu einer Unterbietung der Preise auf Kosten der Qualität führte und die meisten Wiederverkäufer nur die minderwertigen, billigeren Qualitäten aufnahmen, um einen erhöhten Umsatz zu erzielen.

Die Preise der Roh- und Hilfsstoffe waren im Berichtsjahre etwas niedriger als im Vorjahre, u. zw. bei:

Kakao in allen Sorten . . .	3 bis 5%
Kakaobutter	5 » 10%
Mandeln	8 » 10%
Haselnüssen	5 » 10%
Vanille und Vanillin - . . .	25 » 30%

Steigende Konjunkturen sind nur vorübergehend und vereinzelt eingetreten.

Die Verkaufspreise der fertigen Ware stellten sich teilweise unter dem Druck der grossen Konkurrenz und teilweise wegen der Preisermässigung von Zucker und anderen Rohstoffen um 10 bis 12% niedriger als im Vorjahre und die hierdurch bewirkte Zunahme des Konsums bot allen inländischen Fabriken genügende Beschäftigung.

Unter den fremden Staaten machte insbesondere die Schweiz grosse Anstrengungen, um Luxusschokolade nach Oesterreich einzuführen. Allein die hohe Stufe der inländischen Fabrikation, welche sich auch auf die feinsten Sorten erstreckt, ermöglichte einen erfolgreichen Wettbewerb mit dem Auslande.

Die Ausfuhr von Kommerzschokolade war unbedeutend. Dagegen fand feine Luxusschokolade im Auslande Aufnahme und man hofft auf eine günstigere Entwickelung des Exportes, wenn die österreichischen Marken mehr eingeführt sein werden. Eine wesentliche Voraussetzung für Fortschritte im Export ist ferner die volle Rückvergütung der Zuckersteuer und des Zolles für Kakao und andere Hilfsstoffe. Der Verkehr mit Ungarn gestaltet sich immer schwieriger, da daselbst nur einheimische Waren oder wenigstens Erzeugnisse mit ungarischen Etiketten verlangt werden.

Der Absatz von inländischem Kakaopulver, das in grossen Mengen konsumiert wird, stösst noch immer auf Schwierigkeiten, weil Holland gewaltige Quantitäten nach Oesterreich wirft und hier zu allen Preisen verkauft. In Holland findet nämlich die aus dem Kakao gewonnene Butter lebhaften Absatz, u. zw. sowohl bei europäischen wie auch bei überseeischen Käufern; infolgedessen wird auf den Preis von Kakaopulver nicht geachtet und die Ware gelegentlich auch mit Verlust abgestossen.

Die Einfuhr von rohem Kakao war im Berichtsjahre um ungefähr 10 % grösser. Gleichwohl muss die Importziffer von rund 20 300 q im Vergleiche zu anderen massgebenden europäischen Staaten niedrig genannt werden.

Die Erzeugung von Malzextraktbonbons bewegte sich auf der Höhe des Vorjahres. Dagegen war die Erzeugung und der Absatz von anderen Bonbons (Schokolade- und Fondant-Bonbons) besonders in den billigeren Sorten lebhafter.

Die Löhne haben keine Aenderung erfahren, dagegen wird darüber geklagt, dass die Kreditverhältnisse schlechter geworden sind und die Zahlungen nur langsam erfolgen.

Die Genossenschaft der Zuckerbäcker usw. in Wien bezeichnete den Geschäftsgang im Berichtsjahre als sehr flau, da die ungünstige wirtschaftliche Lage die Bevölkerung zu grossen Einschränkungen drängte und die Preise der notwendigsten Nahrungsmittel, besonders Fleisch und Fett, eine solche Höhe erreichten, dass sich die wenigsten die Auslagen für Luxusartikel wie Zuckerbäckerwaren vergönnen konnten. Als nachteilig für die kleingewerblichen Zuckerbäcker wird ferner die Zunahme der Detailniederlassungen von Zuckerwarenfabriken und die grosse Konkurrenz der Bäcker bezeichnet. Die ungünstige Lage der Zuckerbäcker und Lebzelter machte es auch den Gehilfen schwer, Arbeit zu finden, zumal in den grösseren Geschäften mit Maschinen und motorischer Kraft gearbeitet und dadurch an Arbeitskräften gespart wird, während in den kleinen Geschäften sich die Meister mit Lehrlingen behalfen und nur an grösseren Feiertagen Gehilfen beschäftigten.

Aus **Altona** liegt uns für 1903 folgender Bericht der dortigen Handelskammer vor:

Zuckerwaren- und Marzipanfabrikation.

Der 1. September spielte naturgemäss für die Zuckerwarenindustrie eine wichtige Rolle. Der Ge-

Digitized by Google

schäftsgang war vordem, von einer Unterbrechung um die Osterzeit herum abgesehen, flau und unbefriedigend, da die Abnehmer im Hinblick auf die zu erwartenden billigeren Preise mit Aufträgen sehr zurückhielten. Die zum Herbst erhoffte Besserung der Lage wurde durch Lohnbewegungen der Arbeiter gestört. Darauf trat zur Befriedigung der starken Nachfrage lebhafte Beschäftigung ein, jedoch waren die Preise für Zuckerwaren, selbst für bevorzugte Spezialitäten, nur mässig bis schlecht. Im ganzen hat das abgelaufene Jahr wenig befriedigt.

In normalen Bahnen bewegte sich das Geschäft der Marzipanbranche. Die Rohstoffpreise waren im Frühjahr etwas über dem gewöhnlichen Standpunkte, flauten alsdann aber mehr und mehr ab und stellten sich am Jahresschluss nicht unerheblich niedriger als zu Anfang. Die Absatzverhältnisse waren unverändert, die erzielten Preise angemessen. Im ganzen hat das abgelaufene Jahr befriedigt.

Kakao- und Schokoladefabrikation.

Die Kakao- und Schokoladefabrikation ist mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Die Kakaopreise waren fortgesetzt billig und erfuhren gegen September eine weitere Herabsetzung, weil die Fabrikanten äusserst schwach Schokolade produzierten, um mit gänzlich aufgearbeiteten Vorräten in den September hineinzugehen. Später stiegen die Kakaopreise jedoch wieder. Das Inkrafttreten der Brüsseler Konvention brachte einen bemerkenswerten Aufschwung mit sich, sodass sich eine erhebliche Vermehrung der Gesamtumsätze ergab. Die Schokoladenpreise konnten eine normale Höhe beibehalten, auch als die Verbilligung des Zuckers eintrat. Zum Teil wurde eine entsprechende Herabsetzung der Schokoladenpreise nicht notwendig, da man die billigeren Zuckerpreise als Anlass zur Verbesserung der Qualität benutzte.

Die Handelskammer **Hannover** meldet:

Zwieback, Kakes, Biskuits und Waffeln.

Der Verbrauch steigt fortwährend. Durch die Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands sind die Verhältnisse zum Teil besser geworden. Das ganze Ansehen der aus den Fabriken hervorgehenden Erzeugnisse ist dadurch gehoben, dass die Fabrikanten für Qualitätsverbesserungen Sorge trugen. Die Anforderungen, die an die einzelnen Erzeugnisse der Branche gestellt werden, sind aber ebenfalls von Jahr zu Jahr gestiegen, und es ist ganz deutlich erkennbar, dass die Fabriken, welche diesen Anforderungen nachgekommen sind, sich ganz erheblich vergrössern konnten gegenüber einer Reihe älterer Firmen, die sich fortgesetzt in den alten Gleisen bewegen. Bei der Bäckerei, aus der ja eigentlich die Herstellung von Kakes, Zwieback, Waffeln und Biskuits hervorgegangen ist, ist erst in den letzten zwanzig Jahren ein Umschwung eingetreten und zwar durch Einführung von Maschinen selbst in kleineren Betrieben. In den grösseren Betrieben waren bis vor kurzer Zeit noch die englischen Maschinen vorherrschend, während jetzt mehr Maschinen deutschen Ursprungs Verwendung finden. Durch die Ausdehnung der Branche selbst sind Spezialfabriken in Deutschland entstanden, die Maschinen usw. nach den neuesten Erfahrungen bauen. Die Verbesserungen auf diesem Gebiete überstürzen sich geradezu, Maschinen und Oefen, die vor fünf Jahren noch hochmodern waren, werden heute schon längst wieder ins alte Eisen geworfen und müssen neuen, wieder vervollkommneten Maschinen Platz machen. Der scharfe Wettbewerb zwingt die Fabrikanten, sich jedes Vorteils, der sich irgend bietet, sofort zu bemächtigen, wodurch dann allerdings auch die fortgesetzte Belastung des Geschäftszweigs stark steigt. Diese fortwährenden Neuanschaffungen in Verbindung mit den hohen Ansprüchen, die an Verpackung und Ausstattung gestellt werden, erfordern auch unausgesetzt bauliche Vergrösserungen. Auf der anderen Seite können aber die Firmen, die diesem Zuge der Zeit nicht Folge leisten, auch nicht mehr den Wettbewerb mit den vorwärts schreitenden Fabriken aushalten, wodurch die neuen Etablierungen wiederum immer schwieriger werden. Namentlich in der Zwiebackfabrikation haben die Erfolge einzelner leider in den letzten Jahren eine grosse Zahl von Bäckern dazu getrieben, sogenannte Zwiebackfabriken zu gründen. Diese Gründungen sind meistens mit gänzlich unzureichenden Mitteln unternommen, namentlich aber hatten sie unter dem Mangel jeder technischen und kaufmännischen Bildung ihrer Besitzer zu leiden. Die betreffenden Firmen haben sich keineswegs über die erforderlichen Grundlagen eines derartigen Betriebes genügend unterrichtet und das erforderliche Betriebskapital gewaltig unterschätzt. Meistens wird angenommen, dass mit Anschaffung einiger Hundert Blechdosen sich die ganze Sache machen lässt, in Wirklichkeit aber gehören tausende und abermals tausende dazu, um nur den Emballagenbedarf zu decken. Die Folge davon ist denn auch gewesen, dass die kleinen Firmen sehr bald wieder zu Grunde gingen, aber nicht ohne während der kurzen Zeit ihres Bestehens erst den ganzen Geschäftszweig durch Schleuderei usw. beunruhigt und geschädigt zu haben.

Einen günstigen Einfluss auf die Entwickelung dieses Geschäftszweiges wird voraussichtlich die Ermässigung der Zuckerpreise ausüben, namentlich wird dadurch mit der Zeit eine grössere Ausfuhr in Backwaren ermöglicht werden, während bisher England infolge seines billigen aus Deutschland bezogenen Zuckers das Ausland fast allein beherrscht.

Die Arbeitslöhne sind im Vorjahre um 5—10 v. H. gestiegen. In den Sommer- und Herbstmonaten machte sich, wie immer, ein Mangel an Arbeiterinnen recht unangenehm fühlbar, trotzdem gerade die Arbeiten in dem Gewerbe für weibliche Personen so gut geeignet sind wie nur irgend eine andere. Es handelt sich meistens um leichte, angenehme, reinliche Arbeit in schönen trockenen und im Winter geheizten Räumen; trotzdem hält es in jedem Jahre schwer, die genügende Anzahl Arbeiterinnen zu bekommen.

Schokolade und Kakao.

Die Schokoladen- und Kakao-Industrie hatte in den ersten acht Monaten des Berichtsjahres sehr unter den allmählich weiter steigenden Zuckerpreisen zu leiden, ohne dass es ihr möglich war, die eigenen Verkaufspreise dementsprechend zu erhöhen. Es schien, als wenn das Zucker-Syndikat in den letzten Monaten vor dem Zusammenbruche alle Abnehmern seine Macht nochmals hat fühlen lassen wollen. Infolgedessen hatte sich auch der Verbrauch in den letzten Monaten des Syndikats — Juli und August — ganz bedeutend eingeschränkt. Im September und Oktober, nach Eintritt der Brüsseler Zuckerkonvention, steigerte sich der Bedarf derartig, dass es nicht möglich war, auch mit Zuhilfenahme von mehr Arbeitskräften, allen Anforderungen der Kundschaft gerecht zu werden.

Die gesetzliche Beschränkung der Arbeitszeit während des Sommergeschäfts zeigte sich als sehr schädlich für die Industrie. Anfragen betreffs Ausdehnung der Arbeitszeit bis 10 Uhr abends unter Zuhilfenahme des Sonntags sind von den betreffenden Behörden strikte abgelehnt worden. Es mussten infolgedessen viele Aufträge zurückgewiesen werden.

Auch die Arbeiter machten sich diesen Umstand sehr zu nutze. Es wurde von Hamburg aus im Oktober eine allgemeine Lohnbewegung über ganz Deutschland ins Werk gesetzt, wodurch namentlich in Hannover eine ganz bedeutende Lohnaufbesserung erzielt wurde. Es ist daher, da zugleich mit dem Steigen des Verbrauchs eine erhebliche Preissteigerung

Digitized by Google

des Rohkakaos eintrat, der durch die billigen Zuckerpreise erhoffte Gewinn sehr imaginär geblieben, wenn von einem solchen überhaupt die Rede sein kann. Erst die Zukunft wird es lehren, ob die Ermässigung der Zuckerpreise für die Schokoladen- und Kakao-Industrie von Vorteil gewesen ist.

Die Unannehmlichkeiten bei der Güterabfertigung der Eisenbahn nahmen im Berichtsjahre immer grösseren Umfang an. Verschleppungen der Güter durch die Eisenbahn kamen häufig vor; ebenso wird auch der Schaden, der durch die Nichtauffindung von Gütern auf der Ablieferungsstelle entsteht, immer grösser. Grosse Colli waren verschiedentlich 3—4 Wochen nicht auffindbar, und ganze Sendungen haben der Eisenbahn in Rechnung gestellt werden müssen. In Anbetracht, dass hierdurch leicht die Kundschaft verloren gehen kann, ist der Schaden teilweise unberechenbar und eine Abhilfe hierin unbedingt dringend erforderlich.

Da der neue Zolltarif noch nicht in Kraft getreten ist, so ist die von der Kakao-Industrie sehnlichst erwartete Herabsetzung des Zolles für Rohkakao leider noch nicht erfolgt.

Der Verbrauch zeigte auch im Berichtsjahre eine stetige Zunahme in den besseren Qualitäten. Eine weitere Zunahme darin ist sehr erwünscht.

Arbeitskräfte wurden das ganze Jahr hindurch genügend angeboten.

Aus Stuttgart lässt sich die dortige Handelskammer über den Geschäftsgang 1903 vernehmen für

Kakao, Schokolade, Zuckerwaren.

Der Verbrauch von Kakao hat in Deutschland in den letzten 10—15 Jahren in einem aussergewöhnlichen Grade zugenommen, er betrug 1891/95 durchschnittlich 8148 t jährlich (auf den Kopf 0,16 kg), 1903 etwa 20300 t (0,35 kg) und hat sich demnach binnen zehn Jahren reichlich verdoppelt. Ausser Südamerika beteiligt sich auch Deutsch-Westafrika, namentlich Kamerun, in zunehmendem Masse an der Versorgung (1901: 1900, 1902: 3615, 1903: 4700 dz), bleibt aber noch weit hinter den Lieferungen aus Britisch- (1903: 9350 dz) und Portugiesisch-Westafrika 1903: 38800 dz) zurück. Im vergangenen Jahre sind die Ernten in ganz Westafrika, mit einziger Ausnahme von Kamerun, dessen Ernte durch ungünstiges Wetter beeinträchtigt wurde, ausserordentlich reich ausgefallen.

Die Schokoladefabrikation stand das ganze Jahr hindurch unter dem Einfluss der Vorgänge auf dem Zuckermarkt. In den ersten Monaten wirkte die allgemeine Geschäftsflauheit der Vorjahre noch mit; für Händler und Verbraucher war der Bedarf ausserst gering. Als das Reichsschatzamt das Gesuch des »Verbands deutscher Schokolade-Fabrikanten« ablehnte, wonach für den am 1. September in den Fabriken verbliebenen Zucker eine dem neuen Zuckersteuersatz entsprechende Rückvergütung der alten Steuer gewährt werden sollte, galt es, die Zuckervorräte am 1. September auf ein möglichst kleines Mass zu beschränken. Dieses Ziel liess sich zwar bezüglich des unverarbeiteten Zuckers durchführen, aber nicht bei den beträchtlichen Vorräten an Halbfabrikaten, deren Herstellung lediglich im Interesse der Weiterbeschäftigung der Arbeiter angeordnet war. Der Versuch, eine Vereinbarung unter den Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten dahin herbeizuführen, dass die alten Preise wenigstens bis Oktober beibehalten würden, um währenddessen mit der teueren Ware vollständig zu räumen, scheiterte an dem Widerstand der kleineren Betriebe. Der Preisfall trat dann auch am 1. September mit aller Schärfe ein und dehnte sich sogar auf Artikel aus, bei deren Herstellung verhältnismässig wenig Zucker verwendet wird. Von da an wurde, wie alljährlich, die Nachfrage wieder lebhafter.

Die Obsternte, die für die Herstellung von Bonbons eine so wichtige Rolle spielt, war fast überall im Lande völlig fehlgeschlagen. Die zum Einlegen nötigen Früchte waren nur in ungenügender Menge vorhanden und zu sehr hohen Preisen, wenn überhaupt, erhältlich; einzelne Fruchtarten, z. B. Mirabellen, waren nicht aufzutreiben. — Ein weiterer wichtiger Rohstoff, der Kapillarsirup, der aus Kartoffelstärke gewonnen und zur Fabrikation der Karamellen, oder Bonbons aus gebranntem Zucker, verwendet wird, stieg infolge der schlechten Kartoffelernte um 20 %. Die übrigen Rohstoffe, z. B. Vanille und Mandeln, für welch letztere die reiche sizilianische Ernte ausschlaggebend war, zeigen in den Preisen von Jahresbeginn und -Schluss wenig Aenderung. Die Kohlenpreise hielten sich auf normaler Höhe.

Die Arbeiterverhältnisse zeigten das gewöhnliche Bild: männliche Arbeitskräfte waren immer genügend vorhanden, das weibliche Personal war gesucht, doch liessen die angebotenen Kräfte an Zuverlässigkeit zu wünschen übrig. Eine Vermehrung der Arbeiter fand nur in dem Masse statt, als sie im Gefolge der gesetzlichen Verkürzung der täglichen Arbeitszeit in den Hauptgeschäftsmonaten nötig wurde. Mehrere Berichte erwähnen, dass Lohnaufbesserungen gewährt wurden. Das Verhältnis zwischen Fabrikanten und Arbeitern war befriedigend.

Wie schon früher, gibt auch diesmal die noch immer vorhandene Vorliebe des deutschen Publikums für ausländische, besonders Schweizer und neuerdings in wachsendem Grade auch französische Schokolade zu Klagen Anlass. Das Vorurteil gegen die deutschen Fabrikate sei ganz unberechtigt, zumal bei der hohen technischen Entwickelung des deutschen Industriezweigs. Es bleibt zu hoffen, dass das deutsche Publikum sich den heimischen Fabrikaten noch mehr zuwendet, da nunmehr die deutsche Industrie, gestützt auf den billigeren Rohstoffbezug — neben der Herabsetzung der Zuckersteuer wird sich künftig auch die Ermässigung des Kakaozolls geltend machen — zu demselben Preis weit bessere Ware liefern kann als das Ausland.

Bedauert wird, dass der Antrag auf Rückvergütung des erlegten Zolles bei Wiederausfuhr von Kakaoschalen abgelehnt worden ist. Willkommen kam dagegen die Zollrückvergütung für Kakaomasse, -Pulver und -Bohnen.

Für Honigkuchen und Bonbons hat sich die Geschäftslage im Jahre 1903 gegen 1902 etwas gebessert, der Absatz konnte aber nur mit Aufwand vermehrter Reisespesen und unter namhaften Preisnachlässen gesteigert werden. Die Verbilligung des Zuckers wurde durch den Preisfall der Bonbons weit übertroffen, obgleich die übrigen Rohstoffe für diese, insbesondere der Sirup aus Kartoffelstärke, bedeutend aufschlugen, nachdem die beschränkte Kartoffelernte den spekulativen Aufkauf der vorrätigen Stärke durch wenige Hände begünstigt hatte. Die Preise der Bonbons wären aber lange nicht so sehr gedrückt, wenn nicht die Warenhäuser mit dem Angebot allerbilligster, aber auch allergeringster Bonbonsorten den Preis auch der guten und besseren verdorben hätten.

Honig.

Honig war, trotz der ungünstigen deutschen Ernte infolge des regnerischen Frühjahrs, das ganze Jahr hindurch sehr billig, wozu namentlich die grossen Zufuhren mittel- und südamerikanischer Ware (Cuba und Chile), sodann aber auch die durch die billigen Zuckerpreise begünstigte Fabrikation von Kunsthonig beitrug.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin sagen in ihrem Jahrbuch für 1903 folgendes:

Tee.

Das Teegeschäft hat in diesem Jahre insofern eine

Digitized by Google

Aenderung erfahren, als der langjährige Rückgang der Preise für sämtliche geringe Sorten sowohl von China- als auch von indischen und Ceylon-Tees nicht nur zum Stillstand gekommen ist, sondern weil auch eine ansehnliche Besserung der Werte eintrat.

Qualitäten, die im letzten Jahre 40—50 Pfg. per 1/2 kg unverzollt kosteten, sind jetzt nicht unter 55—65 Pfg. zu beziehen. Man scheint auch bei Tee in den Exportländern zu der Einsicht gekommen zu sein, dass bei den seitherigen niedrigen Preisen für geringe Qualitäten deren Produktion sich nicht mehr lohnt.

Mittelqualitäten und speziell feine Sorten sind auch in diesem Jahre in allen Exportländern gut bezahlt worden, und da sie in nicht zu grossen Quantitäten exportiert sind, so fanden sie zu guten nutzbringenden Preisen Nehmer.

Wenn für den kontinentalen Konsum auch in der Hauptsache immer noch der China-Tee in Frage kommt, so mag doch wiederholt erwähnt werden, dass der Konsum von Ceylon- und speziell von indischen Tees auch in Deutschland immer mehr zunimmt und namentlich der indische den China-Tees grosse Konkurrenz bereitet. Der Konsum in grünen Tees und Flowery Peccos hört dagegen immer mehr auf. Auch Java-Tees bleiben für das deutsche Geschäft bedeutungslos.

Die Ungewissheit, ob und wann der neue niedrige Zoll auf Tee in Kraft tritt, wirkte auf den Geschäftsverkehr für den Herbst recht lähmend. Niemand kauft auf Vorrat, sondern nur für den augenblicklichen Bedarf, um nicht beim plötzlichen Inkrafttreten des neuen Zollsatzes grosse Verluste zu erleiden.

Die erwartete grosse Hebung des Teekonsums durch den niedrigen Zollsatz von 100 auf 25 Pfg per 1 kg wird von den meisten Teehändlern nicht geteilt. Zum Tee gehört eine kräftige Nahrung, will man Genuss davon haben, zumal da Tee zehrt und Appetit anregend wirkt. Aus diesem Grunde werden die unteren Volksschichten sich nach wie vor dem Tee fern halten. Durch den neuen Zollsatz gehen dem Staat zirka 2 Millionen Mark Einnahme verloren, die durch eine andere Abgabe ersetzt werden müssen.

Kakao und Kakaowaren, Zuckerwaren.

Der Geschäftsgang war zu Anfang des Jahres gut, liess aber gegen Mitte des Sommers bedeutend nach. Ende des Sommers und im Herbst waren die Fabriken wieder vollauf beschäftigt. Leider besteht in der Branche eine grosse Ueberproduktion, durch welche die Verkaufspreise über Gebühr heruntergedrückt werden.

Die Kakaoernte lieferte überall genügende Erträge, so dass der Bedarf schlank gedeckt werden konnte. Die Preise hielten sich mit einigen Schwankungen auf mittlerem Niveau. Die Einfuhr von Rohkakaobohnen ins Deutsche Reich war bis Ende November um zirka 1500 Doppelzentner grösser als im Vorjahre.

Durch Aufhören des Zuckerkartells vom 1. September ab erfuhren die Zuckerpreise eine bedeutende Ermässigung. Naturgemäss mussten die Fabrikatpreise entsprechend ermässigt werden, sobald mit den alten Vorräten geräumt war. Am schnellsten konnte diese Ermässigung von den Zuckerwaren-Fabrikanten eingeführt werden, weil hier, abgesehen von Weihnachtsartikeln, grosse Vorräte nicht vorhanden sein können. Die Preise für Kapillarsirup waren gegen den Herbst hin im Steigen begriffen. Mandeln und Haselnüsse wurden billiger bezahlt als im Vorjahre.

Die Handelskammer in **Mainz** sagt über Kakao- und Schokoladefabrikation im Jahre 1903:

Es ist eine nicht unwesentliche Zunahme des Umsatzes gegen das Vorjahr zu verzeichnen, woran feine Qualitäten sowohl wie sogenannte Konsumware partizipieren. Hierzu trug auch die Verbilligung des Zuckers bei, die zweifellos noch weiter günstig auf den Verbrauch von Schokolade einwirken wird. Rohkakao erlitt keine nennbaren Preisschwankungen; die Preise waren normale und gestatteten einen ziemlich ruhigen Verkauf.

Die Anzahl der Fabriken hat auch im Jahre 1903 zugenommen. Leider sind die neuen Fabriken meist bestrebt, nur geringe Sorten und zu besonders billigen Preisen einzuführen, was ihnen keinen Vorteil bringt und den älteren Fabriken durch Verschlechterung der Preise Schaden zufügt. Auf dem hiesigen Platze war eine dem Gesamtumsatze entsprechende Zunahme ebenfalls zu verzeichnen.

Die Arbeitslöhne erfuhren keine Aenderung; Aufbesserungen erfolgten an solche Arbeiter, die sich durch gute Leistungen und Tüchtigkeit verdient gemacht hatten.

Aus **Bielefeld** meldet die dortige Handelskammer:

Schokoladen- und Zuckerfabrikation.

Das Jahr 1903 war für die Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie ein besonders bedeutungsvolles, da infolge der am 1. September in Kraft getretenen Brüsseler Konvention das deutsche Zuckerkartell am gleichen Tage zu bestehen aufhörte. Eine Anzahl der an diesem Kartell beteiligt gewesenen Raffinerien versuchte allerdings, durch Bildung einer sogenannten Preisvereinigung die Zuckerpreise über dem Weltmarktpreise zu halten, jedoch ohne dauernden Erfolg, so dass auch diese Vereinigung mit Ende vorigen Jahres sich auflöste.

Diese Vorgänge haben dem Zuckermarkte und den zuckerverbrauchenden Industrien fortgesetzt Beunruhigungen bereitet, die erst jetzt zu schwinden und einem geregelten Zuckergeschäfte platz zu machen scheinen. Dementsprechend dürften sich allmählich auch die Preise für die Fertigfabrikate regeln, was übrigens dringend geboten ist, da wegen der erheblich billigeren Zuckerpreise aussergewöhnlich niedrig gestellte Offerten in Fertigfabrikaten gemacht wurden, die infolge ihrer überstürzten unrichtigen Kalkulationen nicht aufrecht erhalten werden konnten.

Hierdurch wurden in erheblichem Masse die Bestrebungen unterstützt, im Anschlusse an den seit mehreren Jahren bestehenden Verein deutscher Zuckerwarenfabrikanten möglichst viele Bezirksvereine ins Leben zu rufen, mit dem Zwecke, unter Ablehnung jeder Bindung von Mindestpreisen lediglich durch offene Aussprache über Kalkulationen, Preisbildungen usw. unter den Mitgliedern aufklärend zu wirken und das Geschäft in gesunde Bahnen zu lenken. Ein solcher Bezirksverein besteht seit Oktober v. J. für Minden-Ravensberg-Lippe mit dem Sitze in Herford.

In den Preisen der sonstigen für die Herstellung von Schokoladen und Zuckerwaren erforderlichen Rohmaterialien fanden erhebliche Schwankungen nicht statt. Im allgemeinen konnte genügender und vermehrter Absatz nur durch Anspannung aller Kräfte und durch besonderen Kostenaufwand erreicht werden, weshalb der Verdienst nicht lohnend gewesen ist.

Die Lohnsätze hatten im abgelaufenen Jahre keine besonderen Veränderungen aufzuweisen, dagegen hat die Zahl der Arbeiter zugenommen.

Kakes- und Biskuitfabrikation.

Der Absatz liess im vergangenen Geschäftsjahr sehr zu wünschen übrig, da die Kundschaft wegen des nach dem 1. September zu erwartenden Rückganges der Zuckerpreise nur den geringsten Bedarf deckte. Infolge der Ermässigung der Zuckersteuer und Herabsetzung des Zuckerzolles war es den Fabrikanten aber auch unmöglich, Saison-Artikel auf Lager zu arbeiten. Die Folge hiervon war, dass in

Digitized by Google

den Monaten November und Dezember mit Ueberstunden gearbeitet werden musste, da die ausserordentlich stark aufgetretene Nachfrage kaum gedeckt werden konnte.

Aus dem Bezirk der Mannheimer Handelskammer hören wir über

Zucker- und Kakaowaren.

Unser langjähriger Mitarbeiter, der Kakaopulver, Schokoladen- und Zuckerwaren herstellt, hat im verflossenen Geschäftsjahr einen befriedigenden Geschäftsgang gehabt. Der Umsatz hat sich im allgemeinen trotz der im September zurückgegangenen Verkaufspreise gesteigert, wozu namentlich das Ostergeschäft beitrug. Die Einkaufspreise für Rohkakao blieben ziemlich unverändert, dagegen gingen die Preise für Zucker ab September zurück, während die übrigen Rohstoffe wie Sirup, Kakaobutter im Preise stiegen. Der Verkaufspreis für die Konsum-Schokoladen und billigeren Zuckerwaren, welche schon vor Rückgang des Zuckers aufs äusserste gedrückt waren, sind, wie vorauszusehen war, nach der erheblichen Preisveränderung des Zuckers im Werte wesentlich gefallen; es wird heute zu Preisen verkauft, die die Lage der Branche bei der noch zunehmenden Ueberproduktion wenig günstig gestalten. Die erhoffte Besserung wird wohl nur über die Uebergangszeit wahrzunehmen sein.

Die Leipziger Handelskammer berichtet über den Geschäftsgang im Jahre 1903:

Kakao und Schokolade.

Nachdem schon im Vorjahre die Preise für Rohkakao zurückgegangen waren, setzte sich diese Bewegung auch im Berichtsjahre noch langsam fort, und erst im letzten Viertel trat wieder eine allgemeine erhebliche Preissteigerung ein. Eine Ausnahme machten nur Guayaquils, die während des ganzen Jahres hohe Preise erzielten; die beiden Hauptmittelsorten San Thome und Bahia behielten ihre mittlere Preislage bei und wurden daher in beträchtlichen Mengen verbraucht. Trinidad und die verschiedenen westindischen Herkünfte wurden wegen knapper Ernten gut bezahlt. Infolge der verhältnismässig billigen Einkaufspreise für die Rohware vermochten die Fabrikanten Kakaopulver zu Preisen herzustellen, die auch den minder bemittelten Kreisen den regelmässigen Genuss dieses Nahrungsmittels gestatteten. Der Verbrauch von Kakaopulver stieg daher wieder erheblich, und die Fabrikation erzielte einen angemessenen Nutzen. Kakaobutter hatte zu Beginn des Jahres ihren niedrigsten Stand erreicht und konnte sich auch während der ersten drei Vierteljahre nur wenig erholen; erst gegen Ende des Jahres trat in den Auktionen eine Aufbesserung zutage.

Die billigen Rohkakaopreise und der durch die veränderte Zuckersteuergesetzgebung herbeigeführte Rückgang des Zuckerpreises kamen auch der Schokoladenfabrikation zu gute. Sie war während des ganzen Jahres voll, vor Weihnachten sogar besonders stark beschäftigt und erzielte bei den Abnehmern gute Preise. — Dass das Zuckerkartell mit dem Ende des Berichtsjahres zu bestehen aufgehört hat, wird in den Kreisen der Schokoladefabrikanten um deswillen mit Befriedigung begrüsst, weil die Forderungen der Raffinerien teilweise recht übertrieben waren.

Mandeln

begegneten bei niedrigen Preisen, die dem reichlichen Ernteausfalle entsprachen, reger Nachfrage. Da jedoch infolgedessen viele Blankoverkäufe abgeschlossen wurden, zogen die Preise gegen Oktober an. Die Vorräte von bitterer Frucht wurden knapp.

Nüsse.

Der Handel mit Nüssen gestaltete sich im Berichtsjahre erfreulicher als 1902, da die Ernte in Frankreich sowohl hinsichtlich der Beschaffenheit als auch der Menge nach günstige Ergebnisse aufwies. Das während der Ernte herrschende trockene Wetter ermöglichte eine aussergewöhnlich frühe Verladung der Früchte, die in schöner Ware in den Handel kamen. Rumänische Nüsse wurden dagegen fast gar nicht gehandelt, da die Ernte ganz unbedeutend und die Preise daher sehr hoch waren.

Haselnüsse waren in Italien und Sizilien reichlich geerntet worden, und die Früchte waren, wenn auch etwas klein, so doch meist gut ausgereift und gut im Kern. Das Geschäft in diesem Artikel gestaltete sich daher angenehm.

Tee.

Da die Vereinigten Staaten im Jahre 1902 aussergewöhnlich grosse Mengen Tee aus dem Markte genommen hatten, so waren im Beginne des Berichtsjahres die Vorräte an allen Stapelplätzen klein und die Preise fest. Namentlich in billigen Sorten herrschte fast gänzlicher Mangel.

Von den neuen Ernten zeigten nördliche (Hankow-) Tees eine vorzügliche Beschaffenheit, mussten aber wegen der geringeren Menge erheblich höher bezahlt werden. Auch mittlere Sorten wurden stark gefragt, da niedere fast ganz fehlten. Von den südlichen Tees erlitten Congo erster Pflückung einen erheblichen Ausfall; dagegen wurden Souchongs (für den mittleren und westlichen Kontinent die begehrteste Sorte) reichlich herangebracht und fanden zu annehmbaren Preisen flotten Absatz.

In indischen und ceylonischen Tees kamen die Erträgnisse der Frühjahrs- und Herbsternte denen von 1902 ziemlich nahe, doch tadelte man hier und da die Beschaffenheit.

Russische Karawanentees wurden in ihren kleinen Original-Packungen nach wie vor eingeführt, doch waren die Umsätze wohl kaum bedeutend.

Im allgemeinen verlief der Teehandel im Kammerbezirke wegen der nicht ungünstigen Witterungsverhältnisse in befriedigender Weise, da der Verbrauch trotz der erhöhten Preise wieder eine Zunahme aufwies.

Schädigend wirkt auf den Detailhandel der billige Verkauf geringwertiger und wenig ausgiebiger Souchongs durch die Warenhäuser, weil das kleine Publikum sich dadurch gewöhnt, für Tee Preise anzulegen, bei denen von Güte keine Rede sein kann. Auch die Konsum-, Einkaufs-, Beamten- und Rabattvereine sowie die Versandhäuser erschweren den Detailhandel ungemein.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Reihe von Warenzeichen und bemerken dazu, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feil halten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in Nr. 219 und 223 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

A. Bildzeichen.

Nr. 70669. D. 4317. Klasse 26 c.

30. 4. 1904. **Deutsche Kaffee-Röstwerke G. m. b. H.,** Ludwigshafen a. Rh. 30. 6. 1904. G.: Kaffeerösterei und Kaffeepackerei.

Digitized by Google

Nr. 70673. N. 2470. Klasse 26 d.

9. 3. 1904. **Andre Neidlinger,** Neuburg a. Inn. 30. 6. 1904. G.: Bäckerei.

Nr. 71116. K. 8946. Klasse 26 c.

Nr. 71117. K. 8948. Klasse 26 c.

Nr. 71118. K. 8949. Klasse 26 c.

Nr. 71119. K. 8951. Klasse 26 c.

13. 5. 1904. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H.,** München. 15. 7. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwaren-Handlung.

Nr. 70672. Sch. 5281. Klasse 26 d.

Krone

25. 8. 1902. **Johann Schmidt,** Nürnberg, Hintere Beckschlagergasse 34 30. 6. 1904. G.: Oblaten-Fabrik.

Nr. 70070. T. 2982. Klasse 26 d.

8. 2. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 8. 6. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

Digitized by Google

Nr. 70783 R. 5315. Klasse 26 d.

31. 8. 1903. — 5. 7. 1904.

Nr. 71466. R. 5314. Klasse 26 d.

13. 8. 1903. **Riquet & Co.,** Gautzsch-Leipzig. 29. 7. 1904. G.: Nahrungs- und Genussmittel-Fabrik.

B. Wortzeichen.

Nr. 71429. A. 4175. Klasse 42.

Javol

13. 6. 1903. **Wilh. Anhalt G. m. b. H.,** Ostseebad Kolberg. 26. 7. 1904. G.: Chemische Fabrik und Warenengrosvertrieb.

Nr. 71416. M. 7175. Klasse 26 c.

B. Hübner's Haushaltungs-Concurrenz-Thee

22. 4. 1904. **Friedrich du Moulin,** Grosszschachwitz b. Dresden, Niedersedlitzer Str. 20. 26. 7. 1904. G.: Tee-Grosshandlung.

Nr. 71397. W. 5453. Klasse 26 d.

„Panowitt"

18. 6. 1904. Fa. **Heinrich Wittler,** Berlin, Müllerstr. 33a/34. 25. 7. 1904. G.: Brotfabrik.

Nr. 71399. St. 2646. Klasse 26 d.

Dudu

1. 6. 1904. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim. 25. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbonfabrik.

Nr. 71219. M. 6937. Klasse 26 a.

Mädol

23. 1. 1904. **Mäding & Co.,** Kassel, Schönfelder Str. 10. 18. 7. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von chemisch-technischen und pharmazeutischen Präparaten.

Nr. 71218. H. 9741. Klasse 26 a.

Rubidaein

18. 4. 1904. **Wilhelm Hunrath,** Kassel, Hohenzollernstr. 35. 18. 7. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, von pharmazeutischen und diätetischen Präparaten, vegetabilen und chemischen Farben.

Nr. 71430. A. 4436. Klasse 42.

Oyez-Oyez

21. 1. 1904. **Wilh. Anhalt G. m. b. H.,** Ostseebad Kolberg. 26. 7. 1904. G.: Chemische Fabrik und Warenengrosvertrieb.

Nr. 71288. B. 10626. Klasse 26 d.

„Liton"

15. 4. 1904. **Dr. Peter Bergell,** Berlin, Hannoversche Str. 13. 20. 7. 1904. G.: Vertrieb eines Brotes für Zuckerkranke.

Nr. 71289. F. 5102. Klasse 26 d.

Malza

24. 5. 1904. **R. & M. Frey & Co.,** Aarau (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anw. Dr. B. Alexander-Katz, Görlitz. 20. 7. 1904. G.: Schokoladenfabrik.

Nr. 71290. M. 7254. Klasse 26 d.

Meinlmalzkakao

24. 5. 1904. Fa. **Julius Meinl,** Wien; Vertr.: Pat.-Anwälte A. du Bois-Reymond und Max Wagner, Berlin NW. 6. 21. 7. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Waren aller Art.

Nr. 71286. Sch. 6549. Klasse 26 b.

Pal

12. 4. 1904. **H. Schlinck & Co.,** Mannheim. 20. 7. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Speisefetten.

Nr. 71276. B. 10276. Klasse 16 b.

Deterra Kronenperle

31. 12. 1903. **Behrmann Ww. & Co., Fessler Company,** Hamburg. 20. 7. 1904. G.: Fabrikation alkoholfreier Getränke, Grosshandel mit Wein und Spirituosen, sowie Agenturgeschäft.

Nr. 71096. F. 4941. Klasse 42.

Franz

4. 3. 1904. **Th. Franz,** Halle a. S. 14. 7. 1904. G.: Spezialitätenfabrik.

Nr. 71159. St. 2622. Klasse 26 d.

Stollwerck's Windsorsticks

7. 5. 1904. — 15. 7. 1904.

Nr. 71122. St. 2560. Klasse 26 d.

Frutl

19. 3. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 15. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Nr. 71431. F. 4634. Klasse 42.

Rudder Brand

24. 6. 1903. **Forkel & Werner,** Hamburg. 26. 7. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 71121. A. 4661. Klasse 26 d.

Oranga

21. 5. 1904. **Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf,** Berlin, Neu Kölln a. W. 24. 15. 7. 1904. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik.

Nr. 70337. W. 5192. Klasse 26 c.

Fides

Nr. 70338. W. 5191. Klasse 26 c.

Aphrodite

29. 1. 1904. **Wendt & Röttger,** Magdeburg, Breiter Weg 269. 16. 6. 1904. G.: Rohkaffeegrosshandlung und Kaffeerösterei.

Digitized by Google

Nr. 70457. H. 9717. Klasse 26 c.

EUREKA-THEE

9. 4. 1904. **A. H. L. Henke,** Strassburg i. E., Weinturmstr. 80. 22. 6. 1904. G.: Vertrieb von Tee.

Nr. 70389. M. 6941. Klasse 26 a.

Maja

23. 1. 1904. Fa. **F. Martensen,** Flensburg, Angelburger Str. 46. 16. 6. 1904. G.: Kolonialwarengeschäft.

Nr. 70189. H. 9704. Klasse 26 d.

KAU-KAU

8. 4. 1904. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 11. 6. 1904. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel sowie für Automatenwaren.

Nr. 70190. S. 5267. Klasse 26 d.

Dr. Siegert's Angostura-Pralinées

4. 5. 1904. **Dr. J. G. B. Siegert & Hijos,** Port of Spain (Trinidad); Vertr.: Justizrat Paul Michaelis, Berlin, Hinter der Katholischen Kirche 2. 11. 6. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Schokoladenwaren mit Angosturabitter.

Nr. 70248. B. 10628. Klasse 26 d.

Prima Bauer

15. 4. 1904. Fa. **Friedr. Bauer,** Elberfeld. 14. 6. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 69886. St. 2284. Klasse 26 d.

Rhea

22. 6. 1903. — 4. 6. 1904.

Nr. 69889. K. 5635. Klasse 26 d.

Fürst

29. 10. 1900. — 4. 6. 1904.

Nr. 70108. St. 2487. Klasse 26 d.

Frascati

21. 1. 1904. — 9. 6. 1904.

Nr. 70109. St. 2498. Klasse 26 d.

Parisia

1. 2. 1904. — 9. 6. 1904.

Nr. 70110. St. 2572. Klasse 26 d.

Primado

29. 3. 1904. — 9. 6. 1904.

Nr. 70111. St. 2581. Klasse 26 d.

Stollwerck's Capri-Stangen

11. 4. 1904. — 9. 6. 1904.

Nr. 70252. St. 2521. Klasse 26 d.

Parisi

19. 2. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 14. 6. 1904 G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln, automatischer Warenvertrieb.

Nr. 70150. O. 1940. Klasse 26 d.

DIBONA

30. 3. 1904. — 10. 6. 1904.

Nr. 70281. O. 1950. Klasse 26 d.

CITROPAN

7. 4. 1904. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 15. 6. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten sowie Verlag von Rezepten und Kochbüchern für Küche und Haushalt.

Nr. 70251. M. 7148. Klasse 26 d.

Landskrone

9. 4. 1904. **Mattke & Sydow,** Görlitz, 14. 6. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 69887. F. 4978. Klasse 26 d.

Chocolat-Torrontone

17. 3. 1904. — 4. 6. 1904.

Nr. 69888. F. 5002. Klasse 26 d.

Chocolat-Freyone

26. 3. 1904. **R. & M. Frey & Co.,** Aarau (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anw. Dr. B. Alexander-Katz, Görlitz. 4. 6. 1904. G.: Schokoladenfabrikation.

Nr. 68795. H. 9204. Klasse 26 d.

„Dachshund"

24. 11. 1903. Fa. **Curt Heinsius,** Dresden-N., Kurfürstenstr. 24. 29. 4. 1904. G.: Fabrik automatischer Apparate.

Nr. 68774. H. 8540. Klasse 42.

Domino

1. 5. 1903. **F. L. Hastedt,** Buxtehude. 28. 4. 1904. G.: Müllerei, Teigwarenfabrik, Export- und Importgeschäft.

Nr. 70296. J. 2207. Klasse 2.

LECICOLADE

Nr. 70297. J. 2208. Klasse 2.

JAFFE's LECITHIN CACAO

Nr. 70298. J. 2209. Klasse 2.

LECITOGEN

Nr. 70299. J. 2210. Klasse 2.

LECICAO

29. 4. 1904. Fa. **H. Barkowski,** Berlin, Alexanderstr. 22. 15. 6. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb medizinischer und pharmazeutischer Präparate.

Nr. 70317. L. 5664. Klasse 26 c.

Malokka

7. 5. 1904. Fa. **Arno Lobeck,** Zittau i. S., Reichenbergerstr. 16. 6. 1904. G.: Kaffeerösterei und Versandgeschäft.

Nr. 71332. R. 5501. Klasse 26 d.

Lorol

21. 11. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 22. 7. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik und Lebkuchenfabrik.

Nr. 71301. Sch. 6068. Klasse 42.

Regalia

19. 9. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 21. 7. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren.

Nr. 71291. P. 3979. Klasse 26 d.

Goldkorn

7. 5. 1904. **Pfister, Mayr & Co.,** München. 21. 7. 1904. G.: Getreidegeschäft und Malzfabriken.

Nr. 71441. St. 2232. Klasse 26 d.

Magica

28. 4. 1903. **Gebr. Stollwerck A.-G.,** Cöln a. Rh. 28. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Digitized by Google

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. September 1904.

Auf dem Bohnenmarkte hat sich nichts verändert; die Fabrikanten sind noch versorgt, Importeure und Händler klagen und stöhnen weiter über grosse Ruhe. Diese Ruhe in Unruhe, die Unlust in Kauflust zu verwandeln, dafür wissen wir ein probates Mittel: Man setze in Verkäuferkreisen die Preise für feinen Thomé auf 50 Mk. cif Hamburg, für gut trocknen reifen Bahia auf 47—47/6 s; wir werden dann sofort den Rat geben können, sich auf dieser Preisstufe wieder für 4—6 Monate im Abladewege zu versorgen.

Die Ruhe würde hin, die Kauflust würde da sein! — Aus keiner anderen Ursachen ist die heutige Ruhe zu erklären, als aus der, dass die meisten und grössten Fabrikanten sich bei dem mittleren Preisstande von 50—50/6 für Bahia mit den ihnen passenden Sorten auf längere Zeit versorgt haben und dass sie jetzt in aller Ruhe die Einkünfte aus den neuen Haupternten in Bahia und San Thomé zusammenkommen lassen können.

In beiden Hauptländern stehen wir vor der Hauptsaison; in Lissabon wachsen die Vorräte schon etwas; am 12. lagen dort im Zollhause rund 44000 Sack, wozu weitere 8251 Sack mit dem Dampfer »Zaire« heraufkamen; die Preise sind in den letzten Tagen um einige Mark gefallen; man ist heute in Lissabon geneigt. Untergebote dankbar entgegenzunehmen, während man sonst monatelang seinen festen Preis hielt.

Die Preise für Bahia-Kakao sind inzwischen für prompte Verschiffung auf 49 s zurückgegangen, ohne dass sich zu diesem Preise nennenswerte Nachfrage bemerkbar macht. — Die Käufer wollen nicht mehr wie 48/6 anlegen; es scheint so, als wenn die Preise noch weiter zurückgehen werden.

In Hamburg sind in der ersten Hälfte des September wieder 31715 Sack (darunter 9185 Sack aus Westindien) eingetroffen, wie folgende Zusammenstellung zeigt.

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. September 1904:

Aus	Westindien	9185 Sack
	Bremen	3961 »
	Lissabon	3540 »
	Guayaquil	3100 »
	Bahia	2500 »
	Southampton	2366 »
	Le Hâvre	1813 »
	Amsterdam	1748 »
	London	1741 »
	Afrika	1054 »
	New-York	397 »
	Colombo	153 »
	Liverpool	72 Sack
	Antwerpen	60 »
	Rotterdam	19 »
	Ceara	6 »
	Zusammen	31715 Sack.

Aus **Port of Spain** wird uns unter dem 26. August über **Trinidad-Kakao** folgendes gemeldet:

Die jungen Früchte haben scheinbar durch den ewigen Regen gelitten. Tatsächlich liegen von den Pflanzungen Nachrichten vor, die das bestätigen. Die Bäume wechseln zur Zeit überall ihre Blätter, was einen bedeutenden Verlust an Früchten nach sich zieht. Die Ankünfte werden von Tag zu Tage kleiner, und schon jetzt kommen nur unbedeutende Mengen herein. Andererseits ist die Nachfrage für alle Märkte ziemlich rege, sodass die angebotenen kleinen Zufuhren zu mehr und mehr festen Preisen schlank geräumt werden. Heute wird notiert für

Rot ordinär Santa Rita	$ 12.40
Schön rot El Salvador	» 12.50
Plantacion Agua Santa	» 12.60

für 50 kg, erste Kosten, mit Neigung zu weiterem Steigen.

Wir haben abgeladen 5875 Sack nach Europa und 1333 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 1732 bezüglich 1337 Sack im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Seit dem 1. Januar bis heute wurden verladen in

1904	199718	Sack,	wovon	38361	Sack	nach	d. Ver.	Staat.
1903	150614	»	»	42837	»	»	»	»
1902	150604	»	»	35634	»	»	»	»
1901	107655	»	»	36986	»	»	»	»
1900	141818	»	»	33132	»	»	»	»

Die Herren Reyre Frères & Cie., Paris, melden unter dem 4. September über **Guayaquil-Kakao** folgendes:

Im August beliefen sich die Ankünfte in Guayaquil auf 31500 Zentner { 9500 Zentner, 15000 », 7000 »

gegen 34500 Zentner im August des Vorjahres.

Die Gesamtankünfte betragen in den ersten acht Monaten

1904	415250 Zentner		
1903	354250 »	(Gesamternte	454000 Zentner)
1902	337750 »	(»	460000 »)

Wie aus den Zahlen ersichtlich, wird die diesjährige Ernte alle vorhergehenden an Umfang übertreffen, und es ist sicher, dass sich die Preise an der Quelle schwerlich so gehalten hätten, wenn sich die Käufer nicht eingedeckt hätten. Den Fabrikanten fällt es jetzt nicht mehr ein, teure Preise an die Zwischenhand zu zahlen, diesem Spekulationselement, dem es nur darauf ankommt, die Marktlage hin und her zu schieben.

Augenblicklich wird in Guayaquil gezahlt für

Arriba	$ 23,—23,50	Kurs 194—197 frs
Balao	$ 20,—22,50	
Machala	$ 21,—21,50	

Auf den europäischen Märkten werden nur kleine Geschäfte gemacht, lediglich, um auf dem laufenden zu bleiben. Die eigentliche Hauptzeit für die Fabrikation ist noch nicht da.

Thomé-Kakao. Vom 20.—27. August 1904 ist von Lissabon Kakao verladen worden im Werte von:

83 600	Mk.	nach Hamburg
56 400	»	» Rotterdam
25 000	»	» Liverpool
4 000	»	» Triest
3 700	»	» Antwerpen
3 000	»	» Genua
zus. 175 700	Mk.	

Digitized by Google

London, den 10. September 1904.

London berichtet, dass die letzte Auktion 2131 Sack Kolonienware und 731 Sack andere Provenienzen zum Verkauf anbot. Bei sehr geringer Nachfrage wurden nur 385 Sack zu fast unveränderten Preisen verkauft. Es wurden losgeschlagen:

324 Sack Grenada (Angebot 741 Sack) zu 54—59 Mk.
61 » Ceylon (» 688 ») » 51—55 »

261 » Trinidad
29 » Demerara
22 » Dominica
390 » Jamaica
32 » Tumaco
394 » Bahia
139 » Java
50 » Samana
90 » Kolumbia

} wurden zurückgezogen.

Der Privatmarkt verhielt sich ebenfalls ruhig und brachte nur ein Geschäft von 100 Sack Trinidad zu Mk. 67—80 zu stande.

Die Anlieferungen der letzten Woche zeigten in London ein verhältnismässiges Mehr von 2450 Sack, die Abladungen fielen dagegen bis auf 480 Sack, während der Lagerbestand, der in dieser Woche um 1400 Sack grösser wurde, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 23 900 aufweist.

Grenada-Kakao. Der Total-Export seit dem 1. Oktober betrug:

66 367 Sack in 1904
62 643 » » 1903
60 609 » » 1902
52 938 » » 1901
53 196 » » 1900

Trinidad-Kakao. Der Gesamtexport vom 1. Oktober bis 25. August betrug in den folgenden Jahren nach:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Total Sack
1900—1901	55105	31272	47184	133561
1901—1902	64300	57848	42572	164720
1902—1903	68420	50317	73725	192462
1903—1904	72965	64131	77416	214512

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 36 Wochen der Jahre 1904, 1903 resp. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware:								
129699	116643	62127	66686	23069	30765	75245	47446	46456
Auslandsware:								
40670	42627	27202	29288	8895	17790	25085	28981	36285
170369	159270	89329	95974	31964	48555	100330	76427	82741

Das Britische Handelsstatistische Amt gibt über alle Sorten Rohkakao im Vereinigten Königreich folgende Statistik während des Monats August und den ersten acht Monaten der letzten zwei Jahre:

		Import Aug.	Engl. Konsum Aug.	Export Aug.
1904	tons	1,781	1,262	249
1903	»	1,615	1,070	421
		8 Monate	8 Monate	8 Monate
1904	»	20,658	14,041	2,607
1903	»	17,429	12,620	3,624
	Differenz	+ 3,229	+ 1,421	— 1,017

Der Lagerbestand im Vereinigten Königreich betrug an unverzolltem Kakao am 31. August

7043 ton in 1904
5584 » » 1903
5863 » » 1902

Das Handelsstatistische Amt gibt ferner über alle Sorten präparierten Kakao im Vereinigten Königreich für den Monat August und die ersten acht Monate der letzten drei Jahre folgende Statistik:

	Import Aug. lb	Englischer Konsum Aug. lb	Export Aug. lb	Lagerbestand Aug. lb
1904	755,579	717,640	38,953	48,000
1903	808,966	781,152	37,886	145,000
1902	736,087	638,613	51,404	180,000
	8 Monate	8 Monate	8 Monate	
1904	7,049,345	6,747,981	289,681	—
1903	6,913,472	6,531,440	285,071	—
1902	5,578,309	5,132,135	466,513	—

Kakaosschalen. Die letzte Auktion brachte 1912 Sack (71 tons) Cadburys Kakaoschalen, die alle wie folgt verkauft wurden:

A zu Mk. 125—158
B » » 105—113
C » » 110—115
D » » 205—220

} pro ton

London, 17. September.

Aus London wird berichtet, dass am Dienstag, den 20. d. M. folgende Partien Kakao zur Auktion kommen:

591 Sack Afrika
598 » Ceylon
150 » Trinidad
100 » Grenada
1311 » Andere Sorten

Obgleich die letzte Woche keine Auktion brachte, so war das Privatgeschäft doch nur ein sehr minimales. Es wurden

100 Sack Trinidad zu Mk. 58—60
50 » Grenada » » 57
22 » Dominica » » 54
600 » Ceylon » » 55—73

verkauft.

Die Londoner Kakaoanlieferungen der letzten Woche zeigten ein verhältnismässiges Mehr von 700 Sack, die Abladungen waren bis auf 1 Sack genau so wie zu derselben Zeit des Vorjahres, während der Lagerbestand, der sich in dieser Woche um 860 Sack verringerte, nunmehr das entsprechend grössere Plus von 24600 Sack aufweist.

Statistik des importierten und ausgelieferten Kakaos sowie des Lagerbestandes im Hafen von London in den ersten 37 Wochen der Jahre 1904, 1903 bezw. 1902:

Gelandet wurden Sack		Englischer Konsum Sack		Export Sack		Lagerbestand Sack		
1904	1903	1904	1903	1904	1903	1904	1903	1902
Kolonienware								
130211	117574	64196	68120	23567	31229	73190	46479	45000
Auslandsware:								
42604	43434	27759	29970	9080	18519	26277	28377	37832
172815	161008	91955	98090	32647	49748	99467	74856	82832

Kakaobutter.

Bericht vom 20. September 1904.

Die nächste Amsterdamer Auktion wird am 4. Oktober stattfinden. Angemeldet sind dafür:

70000 Kilo Van Houten
11000 » Dejong
18000 » Mignon
3000 » Thurm.

Für die Marke Van Houten sind 70000 Kilo nicht viel, in den letzten Jahren hatten wir im Oktober immer mit 80 und 85000 Kilo zu rechnen. Bei den Nebenmarken

Digitized by Google

haben wir bei den 3000 Kilo Thurm und den 18000 Kilo Mignon anscheinend die alten Bekannten, die unverkauft gebliebenen Partien aus früheren Auktionen vor uns. Merkwürdigerweise werden diese 18000 Kilo von zwei verschiedenen Parteien, zwei verschiedenen Maklergruppen, zur Auktion gebracht. Schon in der letzten, der Septemberauktion, kam von Mignonbutter mehr zur Auktion, als »offiziell« angekündigt worden war. Die seitherigen, offiziellen Makler Overzee & Hoekstra brachten 9000 Kilo vor, die gänzlich unverkauft blieben, und daneben brachten zwei uns nicht bekannte Makler Weijermann & Feisser noch 12700 Kilo vor, wofür sie selber Gebote abgegeben haben. Wir mussten dann in unserm Auktionsberichte vom 7. September in Nr. 225 melden, es wären 10½ Tons Mignonbutter verkauft worden, aber wir hatten hinterher, als wir weitere und schriftliche Berichte in Händen hatten, den Eindruck, als wären die 10½ Tons nur zum Schein als verkauft gebucht worden. Sollten wir einen falschen Eindruck gehabt haben, wird man uns hoffentlich berichtigen.

Aus London ist noch nichts für die Oktoberauktion gemeldet.

Die Marktlage ist durchaus gesund, die Stimmung zeigt nach oben.

Allerlei.

Heute schliessen wir die Berichtsfolge der deutschen Handelskammern. Wir haben unser Augenmerk dabei auch auf die Schreibweise der Worte »Kakao, Schokolade« gerichtet und haben festzustellen, dass von den uns zu Gesicht gekommenen Berichten fast ausnahmslos die amtliche Schreibweise benutzt wird. Fast ausnahmslos! Eine Ausnahme macht die Dresdner Handelskammer — wohl weil darin derselbe Herr Schulze die Feder führt, der die Geschäfte des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten besorgt. — Aus Dresdner Sphäre ist versucht worden, dem Gordian Vorwürfe darüber zu machen, dass er sich entschlossen hat, das, was »amtlich« ist, weil's amtlich ist, als massgebend aufzunehmen. Man hat versucht, es so darstellen, als ob der Gordian auf einmal windelweich vor St. Bureaukratius auf die Knie gefallen wäre. Wir gönnen allen heldenhaften Recken das Vergnügen, auf einmal im Gordian bureaukratische Neigungen zu entdecken, aber auch wir machen uns das Vergnügen, darauf hinzuweisen, dass dann die Mehrzahl der Handelskammern, dass Hamburg, Hannover, Halle, Berlin, Wien, Stuttgart, Leipzig, Köln, Würzburg, Mainz, Mannheim, Kassel, Breslau, Bielefeld usw., die alle nach der amtlichen Vorschrift »Schokolade und Kakao« schreiben, auch vor St. Bureaukratius die Kniee gebeugt haben müssen! Zürich und Altona schreiben **Kakao** aber **Chocolade**, was eine greuliche Inkonsequenz ist und sicherlich im nächsten Jahre nicht wieder kommen wird. So bleibt dann als einzige von allen, die wir gesehen haben, die Dresdner Handelskammer übrig, die weiter »Chocolade und Cacao« schreiben will und wird. Stolz lob ich mir den Spanier!

Was hat die Zuckerkonvention gebracht. Wir ergänzen heute unsere Zahlen und Angaben über das, was uns die Zuckerkonvention gebracht hat (vergl. den Artikel in 225), da uns jetzt die Zahlen für die ganzen 12 Monate der Kampagne 1903/04 vorliegen, während wir sie in der vorigen Nr. 225 nur für 11 Monate bringen konnten. Es soll gleich voraus geschickt werden, dass sich unsere Sätze nach dem Jahresabschluss vollkommen mit dem decken, was wir über das erste Konventionsjahr zu sagen hatten. Der deutsche Zuckerverbrauch hat betragen

	im ganzen		auf den Kopf
1901/02:		dz	12,94 kg
1902/03:	7401898	«	13,49 «
1903/04:	11195697	«	18,82 «

Die Zahlen zeigen nur zu deutlich, dass die Brüsseler Konvention auf den Zuckerverbrauch im Deutschen Reiche einen segensreichen Einfluss geübt hat, dass der Genuss von Zucker dank der Herabsetzung der Preise auch in den ärmeren und weniger bemittelten Volksschichten mehr und mehr zunimmt. Und dass der Staatssäckel unter der Brüsseler Konvention besser gefahren ist, als vorher, soll heute nur der Vollständigkeit halber wieder erwähnt werden. Allerdings ist die Zuckerausfuhr um 1735975 dz gefallen, aber dieser Ausfall wird durch den um 3793799 grösseren Inlandskonsum um mehr als das doppelte reichlich wett gemacht. Und wenn behauptet wurde, die Konvention mache die Zuckerausfuhr unmöglich, so ist das eine Behauptung ohne Berechtigung, wenn man dagegen die Ausfuhrmenge von 8828196 dz hält. Dieser Rückgang in der Ausfuhr dürfte schwerlich allein durch die Konvention verursacht sein. Die Bestände am 31. August in den Zuckerlägern schliessen mit 2457002 dz gegen 3189746 dz am gleichen Tage des Vorjahres ab. Die blaue Zuckerzeitung sagt dazu: »Wenn trotz der Mehrproduktion, Mehr-

Digitized by Google

einfuhr und Wiederausfuhr die Bestände soweit zurückgegangen sind (um 25 Proz.), so ist das einzig und allein eine Folge des starken Mehrverbrauchs«. Und dieser wieder wurde erst ermöglicht durch die Brüsseler Konvention, ohne welche der Verbrauch in den drei vorhergehenden Jahren an der Grenze seiner Möglichkeit angekommen war und stillstand. Auch die Zuckerfabriken, deren Ruin von manchen Schwarzsehern verkündigt wurde, zeigen — wie schon in 225 gezeigt — absolut keinen Untergang unserer Rübenzuckerindustrie, im Gegenteil, alles deutet auf einen Aufschwung hin. Auch das ist eine segensreiche Folge der vielgeschmähten Brüsseler Konvention.

Auch in Oesterreich ist man nach der »Neuen freien Presse« über das erste Konventionsjahr und seine Ergebnisse sehr befriedigt. Auch dort sind die Befürchtungen, die man von der Konvention hegte, ganz grundlos gewesen. Die Anbaufläche ist sogar im laufenden Jahre um 3,9 Proz. grösser, sie beträgt 321 000 ha gegen 309 100 ha im Vorjahr. Der Rübenpreis ist nicht zurückgegangen, vielmehr in einzelnen Gegenden Böhmens und Mährens um 5 bis 10 Heller gestiegen. Auch dort geht man mit teilweise vollkommen geräumten Lagern in die neue Kampagne, da der neue Inlandkonsum im Konventionsjahr um 15 Proz. gestiegen ist gegen 3 Proz. in den vorhergehenden Jahren, als noch das Kartell herrschte und mit seinen Preisen vielen Leuten den Zuckergenuss unmöglich machte. Alle diese Gründe sind für die österreichische Zuckerindustrie sehr bedeutungsvoll, sie braucht ebensowenig wie ihre reichsdeutsche Schwester die Flinte ins Korn zu werfen, sondern kann erhobenen Hauptes auf das kommende Jahr sehen. Zu einer Produktionseinschränkung, die man befürchtet hatte, findet sich absolut keine Veranlassung. Die »Neue freie Presse« schliesst ihre sehr verständigen Ausführungen:

»Wenn man daher das Fazit aus all diesen Tatsachen zieht, so kann man wohl mit voller Beruhigung sagen, dass die österreichische Zuckerindustrie die grosse Preisumwälzung, welche die Brüsseler Konvention auf dem Inlandmarkte im Gefolge hatte, ohne die sichtbaren Zeichen grösserer Erschütterungen ertragen hat, und dass auch für die nächste Zukunft die Zuckerindustrie und die hinter ihr stehende Landwirtschaft der weiteren Entwickelung mit Ruhe, ohne überschwengliche Hoffnungen, aber auch ohne grosse Befürchtungen entgegensehen kann, und dass Wind und Wetter und die Schwankungen des Konsums in Zukunft, wie bei allen landwirtschaftlichen Industrien, auch hier einen grösseren natürlichen Einfluss ausüben werden, als ihnen früher eine durch hohen Zollschutz ermöglichte Kartellpolitik gestattete.«

Was hier von der Nachbarindustrie gesagt wird, gilt auch im ganzen von der des Deutschen Reiches. Wir können das Kapitel über den Zucker und die Konvention mit gutem Gewissen mit der Behauptung schliessen, dass die Brüsseler Konvention nach allen Seiten einmal die Befürchtungen in praxi gründlich widerlegt hat und dann überall erlösend auf Zuckerhersteller und Zuckerkäufer gewirkt hat.

Wie schon in Nr. 225 am Schluss angedeutet, dürften alle Beteiligten noch besser fahren, wenn die Verbrauchsabgabe im Deutschen Reich eine weitere Herabsetzung erführe, die jetzige um 6 Mk. hat niemandem geschadet! Und wenn jemand zuerst unter der Konvention Schaden litt, so sind das lediglich Uebergangserscheinungen, die jede Umwälzung zeitigt.

Die Firma Suchard ist von einem Trauerfall betroffen worden. Herr Göthe Sjöstedt, erster Prokurist und Neffe des Inhabers, des Herrn Russ, ist nach langer und schwerer Krankheit am 3. September in Beaulieu-Neuchatel gestorben und am 6. September beerdigt worden. Herr Sjöstedt war von Geburt Schwede. Vor mehr als zwanzig Jahren war er Reisekollege von mir; er reiste für seine Suchardfirma und ich für Jordan & Timaeus.

Aus Dresden berichtet man uns — und wir haben auch einen Ausschnitt aus den »Dresdener Nachrichten« darüber bekommen — eine niedliche Geschichte, die uns veranlasst, alle Kakaofabrikanten, die etwas auf sich halten, davor zu warnen, den Handel mit losem Kakaopulver immer weiter auszudehnen. Man höre: Ein Dresdner Detaillist kaufte seit Jahren immer nur zwei Sorten Kakaopulver lose ein, verteilte diese aber in vier oder sechs verschiedene Standdosen, die alle verschiedene Preise hatten und verkaufte nun seine zwei Sorten zu sechs verschiedenen Preisen. Wer sich »e viertelche« zu 50 Pfennig forderte, bekam zwar aus einer Standbüchse, woran der Verkaufspreis von 2 Mk. fürs Pfund klebte, darin aber war genau derselbe Kakao, der von ihm zu 1.40, 1.60, 1.80 Pfennig verkauft wurde. Dass das ein gemeiner Schwindel war, ist klar. Eines Tages zankte sich der Herr Detaillist mit seiner Verkäuferin, lohnte diese ab und die ging, aus Rache, zur Polizei und zeigte ihren Chef wegen Betrug mit Kakaopulver an. Die Polizei stellte sich kaufend und untersuchend ein, fand die Anzeige bestätigt und sorgte

Digitized by Google

dafür, dass die Staatsanwaltschaft dem findigen Detaillisten mit einer üblichen Strafe belegte. — Es gibt wohl keinen Kakaofabrikanten in Deutschland, der da glaubt, dieser eine, aus Rache zur Anzeige und zur Bestrafung gelangte Fall stände allein da. Aehnliches und noch schlimmeres wird der deutsche Kakaokonsument alle Tage weiter erleiden müssen, wenn die deutschen Fabrikanten das Heil ihrer Existenz in der Lieferung von »losem«, von »unverpacktem« Kakaopulver an die Detaillisten sehen. Kakaopulver ist ein Vertrauensartikel; seine Güte kann nur der beurteilen, der ein grosses Mass von Fachkenntnis besitzt. Darum eben ist es so leicht möglich, die deutschen Konsumenten bei dem Handel mit losem Kakaopulver zu betrügen und darum werden sie auch alle Tage betrogen. Das Interesse der Konsumenten schreit geradezu nach einem Gesetz, das den Handel mit derartigen Vertrauensartikeln, mit Kakaopulver, mit Schokolade, mit Wein, mit Fruchtkonserven usw. nur gestattet, wenn diese Waren in einer Verpackung feil geboten, also dem Konsumenten in die Hand gegeben werden, die den Produzenten, Fabrikanten, verantwortlichen Lieferanten erkennen lässt.

Wir stehen auf dem Standpunkt, dass — nur von der Kakaoindustrie gesprochen — die Kakaofabrikanten in ihrem eigenen Interesse handeln und auch verpflichtet sein sollten, ihre sämtlichen Fabrikate auf der Reise von der Fabrik bis zum Konsumenten zu begleiten. Kein Lot Kakaopulver, keine Tafel Schokolade sollte anders, als in sachgemässer und die Firma des Erzeugers tragender Verpackung die Fabrik verlassen. Das würde solche und ähnliche Fälle verhüten, wie wir einen oben festnageln; das würde aber auch erzieherisch auf die Fabrikanten, nämlich qualitätverbessernd wirken. Bei den anonym oder pseudonym heute auf den Markt geworfenen Kakaos und Schokoladen, bei denen der Fabrikant nicht erkannt werden kann, fabriziert der Fabrikant, ausschliesslich von der Preisfrage geleitet. Dabei kommt die Güte immer zu Schaden. Wir werden ein andermal hierauf noch ausführlicher eingehen; es soll noch einiges Material aus der Praxis gesammelt werden.

Schweiz. Ueber eine neue Verbindung zwischen den bereits vereinigten Fabriken Peter & Kohler mit Nestlé hören wir das folgende:

Basel. Die Allgemeine Schokolade-Fabrikations-Gesellschaft, hervorgegangen aus der Verschmelzung der Geschäfte Peter & Kohler, ladet ihre Aktionäre auf den 10. September zur Generalversammlung ein. Laut »Circulaire financière« handelt es sich um die Genehmigung eines Abkommens mit der Aktiengesellschaft H. Nestlé in Vevey. Nach den Bestimmungen dieses Abkommens würde sich die Gesellschaft Nestlé in weitgehendem Mass an den Geschäften der Schokolade-Gesellschaft beteiligen. Diese würde allein Schokolade für die Rechnung der beiden Gesellschaften, der Allgemeinen Schokolade-Fabrikations-Gesellschaft und des Geschäfts Nestlé darstellen. Als Aktienkapital würde um 1 Million auf 3½ Millionen erhöht und der Verwaltungsrat um vier Mitglieder erweitert. »Basler Nachr.«

Einen neuen Teilapparat für die Einformarbeit am Klappertische hat O. S. Petzholdt in Döhlen-Potschappel konstruiert und wie wir wissen, bereits an verschiedene Fabriken geliefert, woraus wir den Beweis sehen, dass der Apparat seine Schuldigkeit tut und woraus wiederum wir Anlass nehmen können, ihn zu empfehlen. Der Apparat kann direkt ohne Mühe an dem Mundstück jeder Entluftungsmaschine angebracht werden, arbeitet vollständig automatisch, wodurch an Arbeitskräften sehr viel gespart wird, verarbeitet jedes Quantum, welches die Entluftungsmaschine liefert, mit grösster Genauigkeit, kann während des Betriebes für verschiedene grosse Gewichtsmengen mittelst Stellschraube reguliert werden, schliesst ein Verschmutzen und Verstopfen vollständig aus, kann innerhalb drei Minuten bei der Verwendung anderer Schokolade gereinigt werden und schliesslich ist der Apparat selbst von dem ungeübtesten Arbeiter sehr leicht zu bedienen. Wir haben uns den Apparat hier in einem grossen Betriebe angesehen; man war mit ihm zufrieden, nur könnte das Transportband eine Verbesserung erfahren. Heute ist es aus Gurtengewebe; das wird, da die warmen, weichen Schokoladenklösse darauf fallen, sehr leicht unansehnlich und unappetitlich. Könnte das nicht aus ganz dünnem Stahlblech geliefert werden? Dann wäre es leicht mit Putzwolle zu reinigen und stets blank und appetitlich zu halten. Der Lieferant beachtet diesen Vorschlag vielleicht.

Rocks- und Marzipanformen aus Holz werden von der Firma Arthur Gärtner in Dresden angeboten. Nach der Ansicht des Erfinders ist auch der Ungeübte imstande, in diese Formen die schönsten Muster für Rocks wie für Marzipansachen einzulegen, Figuren aller Art, Charakterköpfe, Blumen, Kannen usw. Ferner dienen die Formen zur Herstellung von Weihnachtsbehängen, von Torten, Verzierungen an Schokoladeneiern und allen

Digitized by Google

anderen Sachen. Die Formen sind aus Holzteilen zusammengesetzt; die entsprechend bunten Musterscheiben aus emailliertem Blech werden daran mit Schrauben befestigt. Die Formen verhindern, dass die mit ihrer Hülfe angefertigten Muster verschoben oder undeutlich werden. — Weitere Einzelheiten werden alle, die Rocks oder dergleichen herstellen, auf ihre Anfrage vom Alleinfabrikanten Arthur Gärtner in Dresden 19 erfahren.

Miniatur-Maschinchen liefert die Firma Ernst Günther, Zeitz. Eine Schokoladenfabrik im kleinen im vollen Betriebe bietet für das Schaufenster eine anziehende Reklame. Für Schokoladefabrikanten empfiehlt es sich, eine derartige Einrichtung anzuschaffen und ihren besseren Abnehmern eine Zeit lang leihweise zu überlassen.

Berlin. Die Firma Carl Meissner, Konfitüren-Fabrik wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dortmund. Helene Voss eröffnete Markt 19 ein Café und Kakao-Stube. (K.)

Bern. Die Berner Schokoladenfabrik Tobler & Cie. A. G. beabsichtigt nach der N. Bad. Landesztg. die Erhöhung des Aktienkapitals um eine auf zwei Millionen Franken. (K.)

Stadtilm. Die Firma Waldmann & von Wilucki, Kakao-, Schokoladen-Versandhaus und Kommissions-Geschäft, ist erloschen. (K.)

Heidelberg. Joh. Nörr eröffnete Brückenstr. 38 eine Konditorei mit Café. (K.)

Lübeck. Die Firma Otto Evers, Lübecker Kaffee-, Tee- und Konfitüren-Haus, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Visselhövede (Hann.) Die dem Kaufmann Adolf Seegers für die Firma Norddeutsches Honig- und Wachswerk von H. Winkelmann erteilte Prokura ist erloschen. (K.)

Dortmund. Arthur Braun eröffnete Holländische Strasse 16 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Görlitz. August Fellbaum hat die Bäckerei und Konditorei von Louis Richter, Reichenbergerstr. 7, pachtweise übernommen. (K.)

Strassburg i. E. Emil Lauer eröffnete Langestrasse 60 eine Konditorei. (K.)

Bielefeld. Carl Redder hat die Konditorei und Café von Paul Ziemann übernommen. (K.)

Reichenberg i. Böhm. Richard Rafael hat die Zuckerbäckerei von Wenzel Krause, Rollgasse 7, 61—2, übernommen. (K.)

Bremen. Jakob Mack hat die Bäckerei und Konditorei des Herrn Oberbäumer, Talstrasse 1, übernommen. (K.)

Eisleben. Otto Falke hat die Konditorei und Feinbäckerei von Emil Busch übernommen. (K.)

Nürnberg. Carl Egersdörfer eröffnete Blumentalstrasse 6 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Lauffen a. N. Bonbonfabrik Albert Creuziger kaufte das Saysche Fabrikanwesen, um seinen Betrieb dahin zu verlegen und wesentlich zu vergrössern. (K.)

Marienbad (Böhmen). Die Firma Franz Winterling, Handel mit Süssgebäck und Schokoladesachen hier, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Obernburg a. M. Im Anschluss an die seit Jahren bestehende Obstverwertungs-Genossenschaft wurde hier vor einiger Zeit mit einem Kostenaufwande von 100000 Mark eine Gross-Geleefabrik errichtet. (K.)

Actiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli. Für 1903/04 wird nach dem Beschlusse der Generalversammlung eine Dividende von 6 Prozent zur Ausschüttung gelangen gegen 5 Prozent im Vorjahr. N. Zürich. Ztg. (K.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Zu verkaufen:

Längsreibmaschine, Lehmanns Nr. 100 E, mit 2 Tanks.
Kakaopresse Nr. 50, ohne Pumpwerk.
Röstmaschine Nr. 1 D, in Eisenrahmen, ohne Mauerwerk aufstellbar.
Automatische Röstmaschine für Gasbetrieb, 250 Kilo auf einmal fassend, speziell zur Fabrikation von holländischem Kakao konstruiert.
Dynamo, Schumann's, 100 Amp., 125 Volts.
Rotary-Kühlmaschine für Schokolade, 1½ Tons Leistung in 10 Stunden, mit Wegelin & Hübner's CO_2-Refrigerator, komplett.

Alle Maschinen sind so gut wie neu.

Näheres durch den **Liquidator of the Cocoa Works, Coventry, England.**

Bonbon- und Marzipanfabrik

vollständig eingerichtet, zu vermieten.

Wilh. Hellmann, Lübeck.

Vertretung für Hamburg.

Gut eingeführter Vertreter mit nachweisbarem Erfolg in der Branche sucht leistungsfähige

Kakao- und Schokoladenfabrik

vertretungsweise.

Offerten sub **H. N. 4106** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Für meine Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik **suche** ich einen **gut empfohlenen, kaufmännisch gebildeten, energischen**

Betriebsleiter.

Bewerber müssen gründliche **Fabrikationskenntnisse** besitzen, mit **Dispositions-** und **Organisationstalent** ausgestattet und befähigt sein, dem grossen, modernen Betriebe nach jeder Richtung hin vorzustehen.

Genau gehaltene Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photographie, Angabe der Gehaltsansprüche und Kündigungszeit in jetziger Stellung erbittet

C. H. Oehmig-Weidlich
Zeitz.

Digitized by Google

Reisender

I. Kraft, seit 15 Jahren mit bestem Erfolg **in Mitteldeutschland** in der Branche tätig, **sucht** per 1. Oktober anderweitig Engagement. Gefl. Offerten u. **A. E. 2767** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** erbeten.

Rentable Bäckerei

zu pachten evtl. zu kaufen

gesucht.

Grossstadt bevorzugt. Angebote unter **V. 3936 P.** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hannover.**

Hafermehl.

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

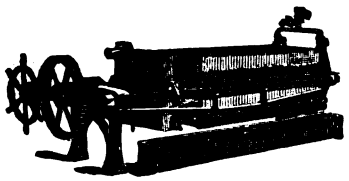
Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkesselall. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

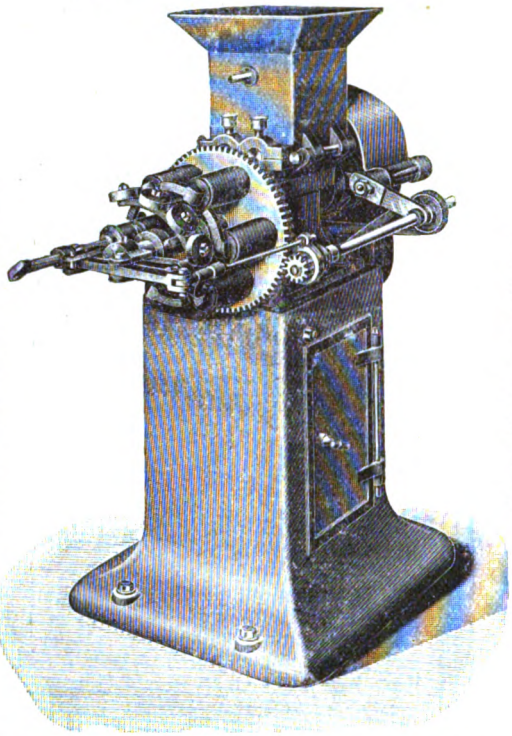
15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 470 Kältemaschinen.

Digitized by Google

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt
Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

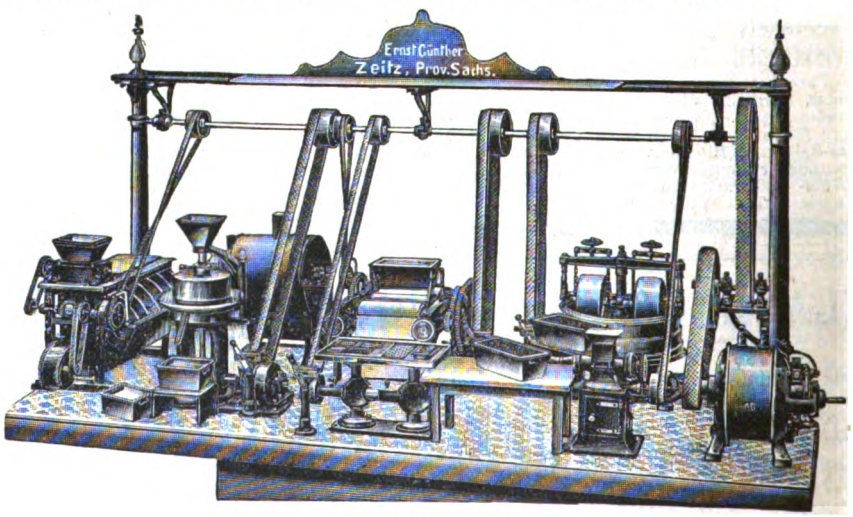
Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Neuheit! Neuheit!

Ernst Günther, Zeitz (Prov. Sachs.)
Modellmaschinen-Bauanstalt.
Beste Schaufenster-Reklame für Schokoladen-Spezial-Geschäfte



Grösse Nr. 1.

Liefern solche Einrichtungen in drei verschiedenen Zusammenstellungen betriebsfertig:

Grösse Nr. 1	Plattengrösse 160×70 cm	=	8 Maschinen
» » 2	» 220×90 »	=	11 »
» » 3	» 250×100 »	=	14 »

Neuheit! **Vertreter fürs Ausland gesucht! Man verlange Katalog!** Neuheit!

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 227.** Hamburg, 5. Oktober 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

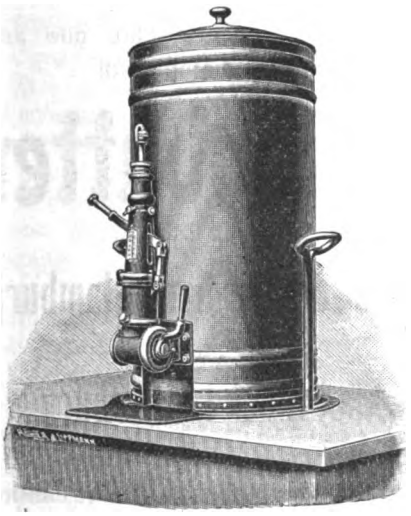
Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 227:

Unsere Kakaolieferanten 1904. — Geschützte Warenzeichen. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1904. — Teesaison in Hankau 1904. — Zuckermarkt. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Unsere Kakaolieferanten 1904.

Die Einfuhrstatistik bei Kakaobohnen zeigt uns folgendes:

Zwischen Januar und August sind eingeführt 1904 18 711 100 Kilo
gegen 1903 14 076 200 »
» 1902 14 191 100 »

Die deutsche Industrie hat also in diesem Jahre schon über 4½ Millionen Kilo oder, den Sack zu 60 Kilo gerechnet, schon 77 250 Sack Kakao **mehr** über die Zollgrenze genommen und dafür schon 1 662 215 Mk. Zoll **mehr** bezahlt, als im vorigen und vorvorigen Jahre. Unter den Lieferungsländern sind kleine Verschiebungen sichtbar, aber nur kleine und nur solche, die sich ohne weiteres begründen lassen. Das portugiesische Westafrika hat von dieser Konsumsteigerung **nicht** den gewöhnten, grösseren, sondern im Verhältnis den kleinsten Anteil bekommen. Die Ursache ist bekannt: Thomé-Kakao hat monatelang höhere Preise gefordert als die Konsumenten für konkurrierende Sorten in anderen Ländern zu zahlen nötig hatten. Diesen Ausfall deckten dafür Brasilien mit Bahia-Kakao und die Dominikanische Republik mit Samanasorten, die sich in den letzten Jahren wesentlich gebessert haben. In Zahlen bewiesen, sehen wir, dass aus der Dominikanischen Republik

1904 2 790 100 Kilo
gegen 1903 1 619 200 »
» 1902 1 494 400 »

für Deutschland verzollt worden sind. Von Bahia-Kakaos sind

1904 2 591 100 Kilo
gegen 1903 1 810 400 »
» 1902 2 047 900 »

verzollt worden. Auch Britisch-Westafrika hat seine Zunahme bekommen. Daher sind

1904 1 078 600 Kilo
gegen 1903 792 300 »
» 1902 413 700 »

geliefert worden. Britisch-Westindien hat 1 269 400 Kilo geliefert, gegen 895 400 und 1 098 100 Kilo in den beiden Vorjahren. Da Trinidad-Kakaos in den letzten Wochen recht gut und preiswert angeboten worden sind, was nötig ist, weil davon in diesem Jahre bis zum 9. September schon 51 501 Sack mehr verladen worden sind, als im letzten Jahre, so wird die Einfuhr dieser Sorte nach Deutschland gewiss in den folgenden Monaten noch bedeutend steigen. Aufmerksame Schokoladenmeister schwören auf ihren Trinidad, wenn sie Rezepte für gute Schokolade vorzeigen sollen und sind schwer von der festsitzenden Behauptung abzubringen, dass in jede gute Essschokolade ein paar ordentliche Schaufeln Trinidadkerne gehören.

Erfreulich, weil es beweist, dass die Fabrikation von guten, von Qualitätsschokoladen, seinen Weg nach oben geht, ist es für uns, bestätigen zu können, dass auch die teureren Kakaosorten ihre gebührende Zunahme aufweisen. Es kamen in diesem Jahre, immer zwischen Januar und August gerechnet, nach Deutschland

aus	1904	1903	1902
Ceylon . . .	343100	247200	233900
Ecuador . .	4127100	3318700	3187700
Kuba . . .	150200	45300	32500
Venezuela . .	928300	548000	589200
zusammen	5548700	4159200	4043300

Zum Schluss sei über den Kakao aus dem deutsch-afrikanischen Gebiet berichtet, dass von dort 428 300 Kilo gegen 277 000 und 298 100 Kilo in den letzten Jahren herein und über die Zollgrenze genommen sind. Diese 438 300 Kilo gleich rund 8000 Sack à 50 Kilo hat der deutsche Konsum ja noch garnicht auf seiner Rechnung; was können die 0,4 Millionen Kilo der deutschen Industrie bei einem Gesamtverbrauch von 26—28 Mil-

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.

Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 227:

Unsere Kakaolieferanten 1904. — Geschützte Warenzeichen. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1904. — Teesaison in Hankau 1904. — Zuckermarkt. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Unsere Kakaolieferanten 1904.

Die Einfuhrstatistik bei Kakaobohnen zeigt uns folgendes:

Zwischen Januar und August sind eingeführt

	1904	18 711 100	Kilo
gegen	1903	14 076 200	»
»	1902	14 191 100	»

Die deutsche Industrie hat also in diesem Jahre schon über 4½ Millionen Kilo oder, den Sack zu 60 Kilo gerechnet, schon 77 250 Sack Kakao mehr über die Zollgrenze genommen und dafür schon 1 662 215 Mk. Zoll mehr bezahlt, als im vorigen und vorvorigen Jahre. Unter den Lieferungsländern sind kleine Verschiebungen sichtbar, aber nur kleine und nur solche, die sich ohne weiteres begründen lassen. Das portugiesische Westafrika hat von dieser Konsumsteigerung nicht den gewöhnten, grösseren, sondern im Verhältnis den kleinsten Anteil bekommen. Die Ursache ist bekannt: Thomé-Kakao hat monatelang höhere Preise gefordert als die Konsumenten für konkurrierende Sorten in anderen Ländern zu zahlen nötig hatten. Diesen Ausfall deckten dafür Brasilien mit Bahia-Kakao und die Dominikanische Republik mit Samanasorten, die sich in den letzten Jahren wesentlich gebessert haben. In Zahlen bewiesen, sehen wir, dass aus der Dominikanischen Republik

	1904	2 790 100	Kilo
gegen	1903	1 619 200	»
»	1902	1 494 400	»

für Deutschland verzollt worden sind. Von Bahia-Kakaos sind

	1904	2 591 100	Kilo
gegen	1903	1 810 400	»
»	1902	2 047 900	»

verzollt worden. Auch Britisch-Westafrika hat seine Zunahme bekommen. Daher sind

	1904	1 078 600	Kilo
gegen	1903	792 300	»
»	1902	413 700	»

geliefert worden. Britisch-Westindien hat 1 269 400 Kilo geliefert, gegen 895 400 und 1 098 100 Kilo in den beiden Vorjahren. Da Trinidad-Kakaos in den letzten Wochen recht gut und preiswert angeboten worden sind, was nötig ist, weil davon in diesem Jahre bis zum 9. September schon 51 501 Sack mehr verladen worden sind, als im letzten Jahre, so wird die Einfuhr dieser Sorte nach Deutschland gewiss in den folgenden Monaten noch bedeutend steigen. Aufmerksame Schokoladenmeister schwören auf ihren Trinidad, wenn sie Rezepte für gute Schokolade vorzeigen sollen und sind schwer von der festsitzenden Behauptung abzubringen, dass in jede gute Essschokolade ein paar ordentliche Schaufeln Trinidadkerne gehören.

Erfreulich, weil es beweist, dass die Fabrikation von guten, von Qualitätsschokoladen, seinen Weg nach oben geht, ist es für uns, bestätigen zu können, dass auch die teureren Kakaosorten ihre gebührende Zunahme aufweisen. Es kamen in diesem Jahre, immer zwischen Januar und August gerechnet, nach Deutschland

aus	1904	1903	1902
Ceylon . . .	343100	247200	233900
Ecuador . .	4127100	3318700	3187700
Kuba . . .	150200	45300	32500
Venezuela . .	928300	548000	589200
zusammen	5548700	4159200	4043300

Zum Schluss sei über den Kakao aus dem deutsch-afrikanischen Gebiet berichtet, dass von dort 428 300 Kilo gegen 277 000 und 298 100 Kilo in den letzten Jahren herein und über die Zollgrenze genommen sind. Diese 438 300 Kilo gleich rund 8000 Sack à 50 Kilo hat der deutsche Konsum ja noch garnicht auf seiner Rechnung; was können die 0,4 Millionen Kilo der deutschen Industrie bei einem Gesamtverbrauch von 26—28 Mil-

Digitized by Google

Nr. 71427. S. 4883. Klasse 26 d.

Botanik

9. 10. 1903. **B. Sprengel & Co.,** Hannover. 26. 7. 1904. G.: Fabrikation und Handel von Schokolade, Kakao, Kakes, Zuckerwaren.
Nr. 71417. O. 1816. Klasse 26 d.

Purina

16. 11. 1903. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 26. 7. 1904. G.: Fabrik chemischer Präparate.
Nr. 71222. N. 2458. Klasse 26 d.

Alma

26. 2. 1904. **Neugebaur & Lohmann,** Emmerich a. Rh. 18. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.
Nr. 71208. W. 5215. Klasse 42.

„Dorän“

9. 2. 1904. **Ernst August Weidemann,** Liebenburg (Hannover). 16. 7. 1904. G.: Vertrieb diätetisch-hygienischer Erzeugnisse.
Nr. 71449. P. 3976. Klasse 42.

Energose

6. 5. 1904. **Dr. Wilh. Pogge,** Hamburg, Bürgerweide 20. 28. 7. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer, chemischer und kosmetischer Präparate und Exportgeschäft.
Nr. 71450. H. 9048. Klasse 42.

Elcoro

10. 10. 1903. Fa. **Emil Hofmann,** Hamburg, Neuer Wandrahm 4. 28. 7. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.
Nr. 71433. S. 5264. Klasse 42.

Wolfram von Eschenbach

3. 5. 1904. **Henry B. Simms,** Hamburg, Steinstrasse 110 Posthof. 26. 7. 1904. G.: Exportgeschäft.
Nr. 71418. B. 10175. Klasse 26 d.

Alarm

24. 11. 1903. Fa. **Robert Berger,** Pössneck. 26. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.
Nr. 71419. G. 5001. Klasse 26 d.

Nutrix

20. 1. 1904. Fa. **P. W. Gaedke,** Hamburg-E. 26. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik.
Nr. 70362. O. 1788. Klasse 26 d.

Ciara

29. 10. 1903. **C. H. Oehmig-Weidlich,** Zeitz. 17. 6. 1904. G.: Seifen- und Parfümeriewarenfabrikation, Bäckerei, Konditorei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.
Nr. 70340. K. 8792. Klasse 26 d.

Wena

30. 3. 1904. **R. O. Kranz,** Cöln, Severinstr. 140 16. 6. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.
Nr. 70146. Sch. 5789. Klasse 26 c.

Alemannia

7. 5. 1903. — 10. 6. 1904.
Nr. 70114. Sch. 6205. Klasse 42.

Terminus

21. 11. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, Weberstr. 2. 9. 6. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren.

Nr. 70069. K. 8005. Klasse 26 d.

Kaiser's Malz-Cacao

8. 7. 1903. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen. 8. 6. 1904. G.: Kaffeegeschäft, Kakao-, Back- und Zuckerwarenfabrik.
Nr. 70045. T. 2789. Klasse 42.

GIGANTO

15. 8. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 7. 6. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.
Nr. 70168. S. 4761. Klasse 42.

„Victrix“

25. 7. 1903. **Hermann Seeger,** Seegerhall bei Neuwedell. 11. 6. 1904. G.: Versandgeschäft.
Nr. 70534. K. 8904. Klasse 2.

Krewelona

29. 4. 1904. **Krewel & Co. G. m. b. H.,** Cöln a. Rh., Eifelstr. 33. 25. 6. 1904. G.: Fabrik chemischer und pharmazeutischer Präparate.
Nr. 70892. Sch. 6550. Klasse 26 b.

Palmoline

12. 4. 1904. **H. Schlinck & Co.,** Mannheim. 8. 7. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Speisefetten.
Nr. 70668. Sch. 6686. Klasse 26 c.

COLMARIA

19. 5. 1904. Fa. **Scheurer frères,** Logelbach b. Colmar (Elsass). 30. 6. 1904. G.: Teigwarenfabrikation.
Nr. 70670. K. 8417. Klasse 26 c.

KAFFEE-KAYSER

24. 12. 1903. **Gebr. Kayser,** Düsseldorf, Martinstrasse 46. 30. 6. 1904. G.: Kaffeegeschäft.
Nr. 70819. W. 5364. Klasse 26 d.

Blena

11. 5. 1904. **Werckmeister & Retzdorff,** Berlin, Markusstr. 35. 6. 7. 1904. G.: Fabrikation von Kakao, Schokoladen, Konfitüren, Zuckerwaren, Marzipan, Biskuits und Backwaren.
Nr. 70820. T. 3090. Klasse 26 d.

Tiede's Schneefiguren

5. 5. 1904. **Gebr. Tiede, Deutsche Keekswerke,** Brandenburg a. H. 6. 7. 1904. G.: Fabrik von Kakes-, Biskuit-, Waffeln-, Honigkuchen-, Schokolade-, Zuckerwaren und anderen Nahrungsmitteln.
Nr. 70862. B. 10066. Klasse 26 d.

Maltosin-Cacao

Nr. 70864. T. 3083. Klasse 26 d

Thilo

25. 4. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 7. 7. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dgl.
Nr. 70500. W. 5384. Klasse 26 d.

Lydit

17. 5. 1904. **Wedekind, Rohlapp & Co.,** Ratibor. 24. 6. 1904. G.: Anfertigung und Vertrieb von Kakao, Schokoladen, Zuckerwaren und Honigkuchen.
Nr. 70671. M. 7253. Klasse 26 d.

MEINL

24. 5. 1904. Fa. **Julius Meinl,** Wien; Vertr.: Pat.-Anwälte A. du Bois-Reymond und Max Wagner, Berlin NW. 6. 30. 6. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Waren aller Art.

Digitized by Google

Nr. 70863. B. 10067. Klasse 26 d.

Friedrich's Maltosin-Cacao

31. 10. 1903. — 7. 7. 1904.

Nr. 70498. B. 10680. Klasse 26 d.

Maltosin

26. 4. 1904. **Brass & Comp.,** Berlin, Urbanstrasse 64. 24. 6. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Malzkakao und Malzkakaopräparaten.

Nr. 70821. K. 8073. Klasse 26 d.

Osta

12. 8. 1903. **Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft,** Cöln a. Rh. 6. 7. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Volksnährmitteln.

Nr. 70822. T. 2536. Klasse 26 d.

DIAMALT

12. 12. 1902. **Harry Trüller,** Celle. 6. 7. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

Nr. 70624. R. 5500. Klasse 26 d.

Renin

21. 11. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 29. 6. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik und Lebkuchenfabrik.

Nr. 70625. P. 3650. Klasse 26 d.

KNACKFRISCHE KNUPPERDINGER

28. 10. 1903. **Heinr. Pahl,** Neumünster, Johannisstrasse. 27. 6. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Backwaren.

Nr. 70749. St. 2522. Klasse 26 d.

Meritos

19. 2. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 2. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Nr. 71005. B. 10644. Klasse 42.

Bruhna

18. 4. 1904. **Gebr. Bruhn,** Hamburg. 12. 7. 1904. G.: Kolonial- und Fettwaren-Grossgeschäft.

Nr. 70764. J. 2119. Klasse 42.

Châteiaine

29. 1. 1904. **H. A. Justus,** Hamburg, Rathausmarkt 1—3. 5. 7. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

Nr. 70829. E. 3677. Klasse 42

Regenbogen

11. 9. 1903. Fa. **E. E. Esch,** Hamburg, Börsenbrücke 6. 6. 7. 1904. G.: Export- und Kommissionsgeschäft.

Nr. 70896. K. 8422. Klasse 32.

Salonjäger*)

Nr. 70897. K. 8428. Klasse 32.

Sonntagsjäger*)

30. 12. 1903. **J. C. König & Ebhardt,** Hannover. 8. 7. 1904. G.: Geschäftsbücherfabrik, Buch- und Steindruckerei, Versand- und Exportgeschäft.

Nr. 70521. H. 9416. Klasse 42.

JERMAK*)

23. 1. 1904. **F. W. Hens,** Remscheid. 24. 6. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft sowie Herstellung und Vertrieb von Schlittschuhen.

*) Ausdrücklich auch für unsere Artikel geschützt. R. d. G.

Nr. 70522. T. 2885. Klasse 42.

PIKANTO

13. 11. 1903. — 24. 6. 1904.

Nr. 70876. T. 2818. Klasse 42.

FRAUENLOB

25. 9. 1903. **Harry Trüller,** Celle. 8. 7. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

Nr. 70828. H. 9275. Klasse 42.

Romeo & Julia

16. 12. 1903. **Harder & de Voss,** Hamburg. 6. 7. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 70526. H. 9442. Klasse 42.

Abu Said

30. 1. 1904. **Georg Hanning,** Hamburg, Posthof 209/11. 25. 6. 1904. G.: Chemische Fabrik und Versandgeschäft.

Nr. 70763. C. 4691. Klasse 42.

Tachyol

18. 4. 1904. **Chemische Werke Hansa G. m. b. H.,** Hemelingen b. Bremen. 5. 7. 1904. G.: Chemische Fabrik.

Nr. 71467. St. 2628. Klasse 26 d.

Stollwerck's Alpina

18. 5. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 29. 7. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Nr. 71472. H. 9254. Klasse 26 d.

MIRANI

10. 12. 1904. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 30. 7. 1904. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel sowie für Automatenwaren.

Nr. 71474. T. 3132. Klasse 26 d.

Lorenza

Nr. 71475. T. 3135. Klasse 26 d.

Frisia

Nr. 71476. T. 3136. Klasse 26 d.

Rolly Molly

11. 6. 1904. **Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H.,** Tangermünde. 2. 8. 1904. G.: Kakao-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrik.

Nr. 71463. Sch. 6544. Klasse 26 b.

Paiman

Nr. 71464. Sch. 6547. Klasse 26 b.

Palmun

12. 4. 1904. **H. Schlinck & Co.,** Mannheim. 29. 7. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Speisefetten.

Nr. 71937. K. 9065. Klasse 26 a.

KAISER'S

16. 6. 1904. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen (Rhld.). 9. 9. 1904. G.: Kaffee- und Teegeschäft, Schokolade-, Back-, Zuckerwaren- und Speisefettfabrik.

Nr. 71944. W. 5158. Klasse 26 c.

Sanitas

16. 1. 1904. Fa. **Mich. Weyermann,** Bamberg (Bayern). 9. 9. 1904. G.: Malzkaffee-Fabrik.

Nr. 71489. Sch. 6739. Klasse 26 d.

Paulaner

3. 6. 1904. Fa. **Paul Schneider,** Fürth. 13. 8. 1904. G.: Feinbäckerei und Konditorei.

Digitized by Google

Nr. 71571. Sch. 6756. Klasse 26 c.

„Dortmunder, Schulte's Tafel ....“

11. 6. 1904. **Emil Schulte,** Dortmund-Hafen. 24. 8. 1904. G.: Handel mit Kolonialwaren, Produkten und Drogen.

Nr. 71572. G. 5002. Klasse 26 d.

High Life

20. 1. 1904. Fa. **P. W. Gaedke,** Hamburg-E. 24. 8. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen-, Zuckerwaren- und Nährmittelfabrik.

Nr. 71648. M. 7316. Klasse 26 d.

Favelia

21. 6. 1904. **Edmund Münster,** Düsseldorf. Pionierstr. 61. 27. 8. 1904. G.: Lakritzenfabrik.

Nr. 71538. H. 9874. Klasse 26 d.

Giasottin

3. 5. 1904. **Stefan Hanke** und **Heinrich Rapaille,** Cöln, Brüsseler Str. 124. 22. 8. 1904. G.: Fabrikation von Konditorwaren und Biskuit.

Nr. 71542. K. 8727. Klasse 26 d.

Kefir-Milch-Chocolade „Jungborn“

14. 3. 1904. **A. Klein,** Herford, Salzufler Str. 14. 23. 8. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate.

Nr. 71780. O. 1906. Klasse 26 d.

OMNIBUS

3. 2. 1904. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 3. 9. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten.

Nr. 71710. K. 8136. Klasse 42.

Ombo

7. 9. 1903. **Arnold Kürten,** Solingen. 29. 8. 1904. G.: Fabrikation und Handlung chemischer, technischer, pharmazeutischer und kosmetischer Präparate, diätetischer Nahrungs- und Genussmittel, verbunden mit Versandgeschäft.

Nr. 71947. K. 8160. Klasse 26 d.

Armee

12. 9. 1903. — 9. 9. 1904. (Unter Ausschluss von Kakes, Biskuits und Sekt.)

Nr. 71649. K. 8685. Klasse 26 d.

Drilling

10. 3. 1904. — 27. 8. 1904.

Nr. 71541. K. 9004. Klasse 26 d.

Bonar

1. 6. 1904. **Kakao - Compagnie Theodor Reichardt Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Wandsbek b. Hamburg. 23. 8. 1904. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Juli zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juli 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	3430400	2395600	2195300
Es kamen im Januar bis Juli aus:			
Portugal	4445500	3719600	3578100
Ecuador	3878400	3001800	2744400
Dominic. Republik	2405200	1369200	1219200
Brasilien	2293100	1647100	1787700
Brit. Westindien usw.	1106100	841600	941600
Britisch-Westafrika	987800	758700	376600
Deutsch-Westafrika	385800	257700	284300
Venezuela	368400	498600	515800
Ceylon	301700	232300	209800
Niederl. Indien u. s. w.	124700	95700	259800
Kuba, Portorico	118800	40400	8600
Grossbritannien	36800	72500	72000
Niederlande	28000	30900	312200
Frankreich	17800	11600	70900
Columbien	13500	72700	73700
Kakaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Kakaobutter	3100	400	900
Kakaopulver aus den Niederlanden.	21800	32500	34800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	400	400	800
Es kamen im Januar bis Juli aus:			
Niederlande	2700	2900	2600
Schweiz	—	300	700
Schokolade	46300	39000	33200
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	311800	233700	192200
Frankreich	31400	36900	26500
Schokoladenersatzstoffe	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	5000	5100	3700
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Frankreich	9900	8800	8200
Schweiz	8800	18000	8200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	43700	65900	82100
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Grossbritannien	79800	69100	73600
Frankreich	51700	47200	49600
Schweiz	25300	149500	175000
Mandeln, getrocknet	502300	480000	683900
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Italien	1894500	1902400	2160900
Marocco	759000	426200	472900
Spanien	343700	144400	216800
Frankreich	308800	283500	281600
Vanille	36800	19600	23500
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Französisch-Australien	31200	19800	23300
Madagaskar	29400	24300	29700
Frankreich	8200	7200	10000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2494000	2569000	2678200
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	28400900	24555100	11204100
Oesterreich-Ungarn	3448600	4847700	5182000
Serbien	3170700	5452600	2374700
Niederlande	419900	592100	343800
Belgien	295600	297800	160700
Italien	273200	206400	199700
Frankreich	61100	229800	535400

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Honig, auch künstlicher	274200	169000	215000
Im Januar bis Juli kamen aus:			
Kuba, Portorico	567100	355900	277300
Chile	355900	495000	533300
Verein. Staaten v. Amerika	213400	226900	169800
Mexiko	161000	141500	102800

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	16600	24400	90900
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Niederlande	229700	188300	208100
Schweiz	61100	155700	101700
Kakaobutter	85800	52600	56800
Kakaopulver	15100	9500	10400
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	10300	10500	8600
Schweden	9400	13400	10000
Kakaomasse	27000	55100	43500
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	97000	91100	96300
Niederlande	96000	145900	99000
Schokolade	29200	16200	28400
Im Januar bis Juli empfingen:			
Grossbritannien	39700	103900	99500
Verein. Staaten von Amerika	17700	18700	17500
Schokoladenersatzstoffe	700	1400	900
Davon erhielten im Januar bis Juli:			
Oesterreich-Ungarn	4700	3400	1100
Russland	1300	1400	1800
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	15300	20800	17400
Davon gingen im Januar bis Juli nach:			
Grossbritannien	76800	153500	177000
Südafrika	11800	14900	8600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	89200	111000	119600
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	98600	135800	100800
Niederländ.-Indien usw.	67900	81400	38100
Oesterreich-Ungarn	55000	41800	24900
Niederlande	44700	37600	34800
Dänemark	44400	32800	27600
China	26200	32000	46600
Südafrika	20800	22500	53100
Britisch-Malakka	13000	34700	66400
Mandeln	700	1200	1500
nach Grossbritannien	2800	8600	11700
nach Freihafen Hamburg	500	6500	400
Honig, auch künstlicher	10500	78300	34500
Im Januar bis Juli gingen nach:			
Freihafen Hamburg	76000	279700	30800
Niederlande	4300	2200	35400
Frankreich	5500	64300	300
Vanille	700	—	500
Es gingen im Januar bis Juli nach:			
Russland	1400	500	900
Oesterreich-Ungarn	1000	600	900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	4200	7200	9500
Im Januar bis Juli erhielten:			
Schweiz	3700	13900	7800
Grossbritannien	1400	5600	5700

Die Teesaison in Hankau im Jahre 1904.

Der Markt wurde in Hankau am 11. Mai d. Js. eröffnet. Die Qualität war erheblich schlechter als im Jahre 1903, da Regen und Mangel an Sonne die Ernte ungünstig beeinflusst hatte. Immerhin kann die diesjährige Ernte noch als brauchbare Durchschnittsernte bezeichnet werden.

Besonders hat von dem Kiukiangtee der Keemungdistrikt zu leiden gehabt; die Ningchowtees waren zwar etwas besser, aber auch gehaltloser als im Vorjahre. Dementsprechend waren auch die Preise niedriger. Englische Einkäufer hatten im Vorjahre grosse Verluste an ihren Verschiffungen nach London gehabt und zum Teil selbst zu niedrigen Preisen ihre Ware nicht absetzen können. Sie hielten sich deshalb in diesem Jahr zurück. Die Preise waren etwa 10 bis 15 Prozent niedriger als im Vorjahre für feinere Sorten und 20 bis 25 Prozent für geringere Sorten.

Der Hankowtee war besser geraten, aber auch nicht so gut als im Vorjahre. Immerhin hielten sich die Preise für Hankowtee ungefähr auf demselben Niveau, wie im Jahre 1903.

Die Gesamternte war etwa 10 Prozent grösser als im Vorjahre. Das Geschäft in allen Sorten war sehr lebhaft, geringe Tees wurden stark für London begehrt und erzielten verhältnismässig hohe Preise.

In den ersten drei Wochen beliefen die Verkäufe sich bereits auf 527000 Halbkisten (zu etwa 68 engl. lb.) zu folgenden Preisen per Pikul von 133,3 lb. engl. ausschl. Ausfuhrzoll:

Ningchows 20 bis 73, (kleine, extrafeine lose) bis 80 Taels

Keemuns 19 bis 68, (kleine, extrafeine lose) bis 80 Taels

Hankowtees	Ichangs	30	bis 73	Taels
	Yung low tungs	19	» 27	»
	Tungsans	19	» 23	»
	Sunyangs	20	» 27	»
	Nipcarzees	18	» 20	»
	Oonfas	19	» 41	»
	Cheong sow kais	23	» 35	»
	Wunkais	17	» 22	»
	Shantams	14	» 18½	»

Die Tees zweiter Ernte sind brauchbar ausgefallen und zu 11¾ bis 26 Taels verkauft.

Bis jetzt sind verkauft:

	I. Ernte	II. Ernte
Kiukiangtee	200000 Kisten	9000 Kisten
Hankowtee	530000 »	78000 »
	730000 Kisten	87000 Kisten

und noch etwa 30 bis 40000 Kisten (zu etwa 68 engl. lb.) zu erwarten.

Die Ausfuhr betrug:

Amerika	3190156	engl. lb.
England	10981757	» »
Deutschland	3353037	» »
Russland	21098877	» »
Andere Länder	2918939	» »
	41542766	engl. lb.

Die Frachten nach London/Hamburg blieben 51 sh 6 d für 40 cbf. = 11½ bis 12 Kisten.

Der Kurs war dieses Jahr 10 bis 15 Prozent höher

a/London ca. 2/8½ sh 4 Monate Sichtwechsel,

a/Hamburg 2,79 Mk. 4 » » pro Tael.

Die Hauptkäufe wurden für russische Häuser ausgeführt.

Der Krieg hatte nur die Folge, dass die üblichen Kiachta-Verschiffungen via Tientsin, Kalgan, Urgo für russische Rechnung unterbleiben mussten, weil die Versicherungsgesellschaften das Risiko ablehnten.

Digitized by Google

Für chinesische Rechnung sollen ca. 80 000 Kisten gepackt sein, die im Laufe des Jahres zur Verladung kommen sollen.

(Nach einem Bericht des Kaiserl. Konsulats in Hankau.)

Zuckermarkt.

Bericht vom 5. Oktober 1904.

Wir sind von verschiedenen Seiten aufgefordert worden, über den Lauf des Zuckermarktes in jeder Nummer, des Gordian so zu berichten, wie wir es über Kakaobohnen und Kakaobutter tun. Man hält uns vor, dass Zucker ein ebenso wichtiger Artikel für die vom Gordian vertretene Industrie sei, wie Kakaobohnen und Butter und weist darauf hin, dass nach der einjährigen Schonzeit, die die Konvention der Spekulation auferlegt hatte, diese anscheinend zu neuen Taten sich rüstet. Die Zuckerpreise sind in den letzten Monaten und besonders in den letzten Wochen stark gestiegen. Die ersten Hausseansätze nahm man als berechtigt hin. Die Wasserläufe in Deutschland waren lastenmüde und leistungsunfähig geworden; der meiste deutsche Zucker musste auf dem Landwege den Konsumenten und den Weltmarkt suchen und lange Trockenheit liess in einigen Gegenden die Rüben langsam wachsen. Dazu kam die Kenntnis von der grossen Konsumzunahme in Deutschland, die natürlich schuld ist, dass sich auf dem Weltmarkte, wo sich die Ueberschüsse aller Länder treffen, kleinere freie Mengen stossen und drücken als sonst.

Drittens musste man den Nachrichten glauben, in denen zu lesen stand, dass die lange sommerliche Trockenheit eine kleinere Rübenernte bringen würde, als durchschnittlich geerntet worden wäre. Diese drei Ursachen: erstens höhere Frachten für exportierten Zucker, zweitens ganz bedeutende Konsumzunahme in Deutschland, drittens kleinere Rübenernten für die bevorstehende Kampagne lagen zu Tage, und man musste damit rechnen.

Am besten damit zu rechnen verstand aber wieder die Spekulation; um die Mitte des Septembers und in der letzten Septemberwoche war sie eifrig beim Spiel, und man könnte herzhaft über ihre Jobberei lachen, wenn nicht die Wirkungen dieser Spekulation gar so ernst wären. Es mochte ein Wetter gewesen sein, wie immer es wollte, es wurde benutzt, um die Preise zu treiben. Regnete es, so hiess es, das wäre den Rüben schädlich; war es trocken, so schadete das den Rüben; war es kalt, so war das schlimm; war es warm, so war es noch schlimmer. Bei den Haaren wurden die Gründe herangezogen, die die Kauflust rege machen, hohe Zuckerpreise als sicher kommend an die Tafel kreiden sollten. Das ging so 14 Tage hindurch und der Erfolg scheint der zu sein, dass ein grösserer Posten Zucker von den Fabriken zu feinen Preisen verkauft worden ist.

Gekauft haben die Aengstlichen und die, die nicht gut genug über die Marktlage, über die wahren Ursachen der Preissteigerungen unterrichtet waren. Wohl beachtet: Wenn prompte Zucker heute, so kurz vor der neuen Kampagne, angesichts der drei oben genannten Ursachen etwas höher im Preise stehen, als man erwarten konnte, so hatte das seine Berechtigung. Aber dafür, dass Zucker für die späteren Monate, für November und später, um 2 Mark teurer sein muss, fehlt jede Berechtigung. In wenigen Wochen ist Zucker aus der neuen Kampagne genug da, und da Amerika als Abnehmer deutschen Rübenzuckers kaum noch in Betracht kommt, so muss der deutsche Konsum das meiste übernehmen; man wird doch nicht glauben, dass der Konsum in 1904/05 in demselben Massstabe steigt wie 1903/04?! Das wäre ein Optimismus sondergleichen.

Und in wenigen Wochen wird auch in deutschen Flüssen und Kanälen soviel Wasser zu Tal laufen, dass alle Verfrachtungshindernisse verschwunden sind. Und drittens zeigen die inzwischen aufgenommenen statistischen Zahlen, dass von einer Missernte oder einer beträchtlich kleineren Rübenernte weder in Deutschland noch in anderen Rübenländern ernstlich gesprochen werden darf. Gewiss gibt es in Deutschland in einigen Gegenden kleinere Rüben als sonst; aber dafür ist der Zuckergehalt durch den Einfluss der Sonne und Wärme ganz erheblich höher als in früheren Jahren, ja höher als je.

Nach den Untersuchungen des Instituts für Zuckerindustrie, die sich aus 26 Bezirken ergänzen, weist die Rübe in diesem Jahre einen Zuckergehalt von 17,6 Prozent im Gesamtdurchschnitt auf gegen 15,4 Prozent im Vorjahre (berechnet für den 30. September d. J.). Was der Rübe also am Körpergewicht fehlen sollte, das wird ergänzt durch den Zuckergehalt, der noch nie so hoch gewesen ist als in diesem Jahre. Und um den Zuckergehalt und seine Gewinnung dreht sich doch schliesslich alles.

Es musste misstrauisch machen, dass verschiedene Raffinerien sich in den Hausse-tagen um Aufträge für späte Termine geradezu drängten; man musste sich sagen: Ihr Raffineure sitzt an der Quelle; ist es wahr, dass wir in Deutschland in Rüben eine Missernte bekommen; ist es wahr, dass

Digitized by Google

die diesjährige Zuckerproduktion quantitativ erheblich hinter den erwarteten Mengen zurückbleibt, dann würdet Ihr Euch nicht auf den Markt drängen und heute schon auf 6—8 Monate hinaus den grösseren Teil Eurer Produktion fest verkaufen. Da sie es gern und willig taten — einige Raffinerien sollen alles, was sie bis zum Frühjahr schaffen können, in diesen Haussetagen verkauft haben — durfte man misstrauisch werden. Wir glauben heute — vor 14 Tagen waren wir noch nicht gut genug unterrichtet — dass die ganze Hausse in der Hauptsache eine Mache gewesen ist, dass einige Spekulanten dabei ihr Heu hereinbekommen haben, dass aber andere, weniger gewitzte, auch noch Haare dabei lassen werden.

Die wahren Steigerungsgründe sind im Verschwinden; herrliches Rübenwetter wird von überallher gemeldet; dringliches und grosses Angebot hat die Preise wieder zurückgedrängt; die Fabriken fangen mit der Fabrikation langsam an; wer also den Unkenrufen der Spekulanten gegenüber fest und zweifelnd geblieben ist, der wird heute und in den nächsten Wochen billiger kaufen, als vor acht Tagen.

Die Rohrzuckerernte soll 1903/04 rund 4 300 000 Tons betragen, gegen 4 144 500 Tons im vorigen Jahre; man berichtet über sie nur günstiges. —

Für Deutschland können wir heute genau angeben, was die Zuckersteuer bei dem ermässigten Satze von 14 Mark für 100 Kilo an Reichseinnahmen gebracht hat. Die monatlichen Einnahmen betrugen:

im	1903/04 Mk.	1902/03 Mk.
September	14 993 533	11 094 344
Oktober	11 300 555	14 088 060
November	10 814 569	12 391 602
Dezember	8 099 501	9 833 929
Januar	9 462 800	8 544 850
Februar	6 628 979	8 088 318
März	10 459 392	8 011 264
April	7 957 068	6 369 946
Mai	9 630 188	6 764 975
Juni	11 149 403	7 612 737
Juli	13 410 644	8 629 617
August	13 492 080	3 552 722
Mk.	127 398 732	104 972 364

Man sieht hieraus, dass das deutsche Volk durch den gesteigerten Konsum 13 Millionen Mark **mehr** an Zuckersteuer bezahlt hat, trotzdem der Steuersatz von 20 auf 14 **Mark** ermässigt worden war. Die Zuckerpolitik war also richtig.

Die Einfuhr von Zuckerrohrzucker hat im ersten Konventionsjahr ganz bedeutend zugenommen. Statt 20052 Sack à 100 Kilo im Jahre 1902 sind 52 862 Sack eingeführt worden und die Einfuhr steigt immer weiter.

Berechnung der Zuckerquoten für die russischen Zuckerfabriken in der Kampagne 1904/05. Die Menge der normalen Produktion für die Kampagne 1904/05 ist vom Finanzministerium auf 63 Mill. Pud festgesetzt worden. Davon sind für den inneren Markt 45 Mill. Pud bestimmt, abgesehen von der obligatorischen unantastbaren Reserve von 6 Mill. Pud. Die zu erwartende Produktion wird auf 78 Mill. Pud veranschlagt, einschliesslich 18,5 Mill. Pud freier Zuckerreserven der vorigen Periode und 6 Mill. Pud des übergegangenen unantastbaren Vorrates. Demnach ist die Produktion jeder Fabrik ausser den ersten 80000 Pud auf 77,9 Prozent ihrer Produktionsfähigkeit festgesetzt. Von diesen 77,9 Prozent der Produktion werden 55,7 Prozent dem freien Zucker, 28,3 Prozent der freien Reserve und 16 Prozent der unantastbaren Reserve zugewiesen.

(St. Petersburger Herold.)

Der Absatz von Zucker nach Süd-Marokko hat, wie der britische Vizekonsul berichtet, einen grossen Umfang angenommen; der Handel ist fast ganz in französischen Händen. Nach Ansicht des Konsuls dürfte es auch für nichtfranzösische Handelshäuser vielleicht nicht unlohnend sein, dem Absatz von Zucker nach dem südlichen Marokko grössere Aufmerksamkeit zuzuwenden.

(Nach The Board of Trade Journal.)

Schätzung der brasilianischen Zuckerernte 1903/04. In dem gleichnamigen Artikel in Nr. 97 der »Nachrichten« vom 16. September d. J. ist in Uebereinstimmung mit der Quelle, dem Monthly Bulletin of the International Bureau of the American Republics, der voraussichtliche Ertrag der brasilianischen Zuckerernte 1903/04 irrtümlich mit 2 610 000 Kilo statt mit 2 610000 dz angegeben. Dementsprechend stellen sich tatsächlich die Anteilmengen der einzelnen Distrikte wie folgt: Pernambuco 1 400000 dz, Alagoas 350 000 dz, Sergipe 300000 dz, Campos 180000 dz, Bahia 170000 dz, Sao Paulo 100000 dz, Parahyba 70000 dz, Rio Grande do Norto 40000 dz.

Mit den vorhandenen Beständen (365500 dz) wird die Gesamtmenge des zur Verfügung stehenden Zuckers auf 2975500 dz geschätzt.

Frankreich. Befreiungen von der Zuckersteuer. Unterm 5. Juli d. J. sind zwei Gesetze erlassen worden, wonach unter 95° polarisierender kristallisierter Zucker und Schleudersirup, wenn sie nach Denaturierung in der Fabrik, in der sie erzeugt sind, zur Viehfütterung verwendet werden, ferner Zucker, der nach der Denaturierung bei der Bierbereitung Verwendung findet, von der Zuckersteuer befreit sind.

Auf Anfrage aus den Kreisen der Kandiszuckerfabrikanten hat der Finanzminister erklärt, dass auch Kandiszucker bei Verwendung zur Bierbereitung die Vorteile des neuen Gesetzes geniesse.

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Oktober 1904.

Nach wie vor ist es im Kakaomarkt ruhig; die Vorräte bei den grösseren Fabrikanten reichen noch aus; wo sie knapp geworden sind, da hat man nicht gezögert bei den heutigen niedrigen aber gesunden Preisen etwas hinzuzukaufen, um die grösseren Ein-

Digitized by Google

künfte aus den bevorstehenden Ernten abzuwarten. Von San Thomé-Kakao sind im September 31 432 Sack in Lissabon angekommen; im vorigen Jahre hat der September ebensoviel gebracht. Im Oktober sollen 10—15000 Sack mehr heraufkommen, und ebenso sollen die nun weiter kommenden Hauptmonate November bis Januar keinen Ausfall gegen das vorige Jahr erwarten lassen.

Aehnliches berichtet man aus Bahia, und zugleich kann ein weiterer, wenn auch nur kleiner Preisrückgang dafür gemeldet werden. Gebote, zu 48½ s für guten gesunden Bahia, haben Annahme gefunden. Da aber die grösseren Fabrikanten, angesichts der grossen zu erwartenden Thomé- und Bahiaernten heute noch nicht kaufen wollen, ist es leicht möglich, dass in 3—4 Wochen die Preise auf dem Stande stehen, den wir neulich als geschäftsbelebend genannt haben: Das war 50 Mark für feinen Thomé cif Hamburg oder 47—47/6 für Bahia bekannte Konditionen; sehr weit sind wir ja heute schon nicht mehr davon ab. Die Bahiaernte wird auf 340—350000 Sack geschätzt; die Schätzung ist nicht leichtfertig abgegeben; sie stützt sich auf den guten und reichlichen Anfang der Haupternte: Die drei letzten Monate, Juni, Juli, August, haben schon rund 105000 Sack gebracht, gegen 47000 Sack im vorigen und 81000 Sack im vorvorigen Jahr. Wir sind also schon heute am Ernteanfang hübsch voraus. Da auch San Thomé eine gute Haupternte verspricht, so werden wir wohl nicht als Preisdrücker gescholten werden können, wenn wir sagen, feiner Thomé wird bei 50 Mk. und guter Bahia wird bei 47—47/6 in wenigen Wochen abgeladen werden können. Wer heute bei 48 s für einen grösseren Posten Kauflust zeigt, der wird sie schon heute befriedigen können.

Kakaobohnenankünfte im **Hamburger Hafen** vom 16. bis 30. September 1904:

Aus	Westindien	6996 Sack
	Lissabon	5537 »
	Bahia	3375 »
	Bremen	1679 »
	Le Hâvre	1449 »
	Southampton	651 »
	Amsterdam	509 »
	London	469 »
	Afrika	443 »
	New-York	400 »
	Manaos	189 »
	Westküste Südamerikas	150 »
	Liverpool	142 »
	Colombo	62 »
	Bordeaux	40 »
	Antwerpen	30 »
	Zusammen	22121 Sack.

Thomé-Kakao wurde in Lissabon verladen vom 28. August bis zum 3. September d. J. im Werte von:

104 135	Mk. nach	Liverpool
55 447	» »	Amsterdam
36 240	» »	Antwerpen
27 180	» »	New-York
23 284	» »	London
17 667	» »	Madrid
12 005	» »	Glasgow
7 837	» »	Rotterdam
zus. 283 795	Mk.	

London. Die Auktionen vom 20. September boten 3294 Sack an, von denen nur 311 Sack Abnehmer fanden. Eine Nachfrage liess sich kaum bemerken; Grenada gab 1 s im Preise nach, doch wurden nur 92 Sack losgeschlagen. Im Privatmarkt wurde mehr umgesetzt, doch schloss auch hier die Woche mit einer matten Tendenz. Diese Stille glaubte man auf die gewichenen Thomépreise zurückführen zu können. Unter diesem Einfluss war für den 27. September auch nur das winzige Lot von etwas über 200 Sack angezeigt, doch fiel diese Auktion aus angesichts der gedrückten Marktstimmung. Private Umsätze werden nur wenige gemeldet.

Demnach lässt sich die Londoner Marktlage als vollkommen flau und ruhig bezeichnen. Allerdings sind für den 4. Oktober wieder mehr Partien, im ganzen ca. 1700 Sack, angemeldet, von denen sich heute noch nichts sagen lässt.

Wenn Thomé in der vorigen Woche die Stimmung drückte, so hören wir heute, dass er in London etwas fester geworden ist und von 51/— s auf 51/6 – 52 s stieg. Bahia wird zu 49/— s kostfracht angeboten.

Von den Kakaobewegungen im Londoner Hafen ist zu melden, dass bis heute betrugen die

Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
koloniale Sorten:		
131886 (118829)	92221 (104258)	70407 (42825) Sack
fremde Sorten:		
45464 (44826)	38745 (51283)	27231 (26975) »
177350 (163655)	130966 (155541)	97638 (69800) Sack.

Die Ziffern in Klammern bezeichnen das Vorjahr.

Die Lagerbestände sind heute gegen das Vorjahr um fast 30000 Sack höher, besonders die der kolonialen Sorten, und da wundern sich englische Patrioten, wenn die Kolonien anderen Märkten vor dem Londoner den Vorzug geben, um Lagerspesen zu sparen (vergl. Kakaokultur an der Goldküste in Nr. 226). Auch die Ablieferungen sind kleiner, bis jetzt um zirka 24500 Sack, wovon 6500 Sack auf den englischen Verbrauch und 18000 Sack auf die Ausfuhr kommen. Die Anlieferungen wachsen dagegen langsam und sind gegen das Vorjahr um etwa 13700 Sack höher.

Man zahlte in London in den letzten 14 Tagen für

Ceylon, kurant bis gut 55/— bis 63/—, fein bis 70/—, klein und mittel 46/— bis 50/— s;
San Thomé, anfangs für fein 51/—, dann aber 51/6 bis 52/— s;
Grenada, ordinär bis schön 52/6 bis 57/— s;
Trinidad, kurant bis schön 59/— bis 60/— s;
Guayaquil, Machala 62/—, Epoca Arriba 65/— s;
Caraquez, meist gut kurant 73/— s;
» etwas gut rot bis prima 74/— bis 77/— s.

Nach **Liverpool** gingen in der Berichtszeit 5300 Sack Bahia, 1088 Sack Guayaquil, 930 Sack Afrikaner und 111 Sack Para

---

Trinidad-Kakao. Port of Spain meldet unterm 9. September d. J., dass die Witterung sehr veränderlich war. Bis vor kurzem war es warm und sonnig, doch regnet es jetzt dafür fortwährend. Von den Pflanzungen kommt die Kunde, dass die Früchte unter dem Regen leiden und dass die Ernte sich ver

Digitized by Google

zögern wird. Auch vor 14 Tagen wurde über Regen geklagt und über die Einbusse durch den Blattwechsel. Auch sind die Ankünfte andauernd ohne Bedeutung, und die angebotenen kleinen Partien wurden schlank geräumt, die Preise sind fest und ohne Veränderung.

Bemerkenswert ist es, dass in diesem Jahre bereits 51 501 Sack mehr verladen sind bis heute als im Vorjahr. Das beweist einmal eine grössere Verwendung von Trinidad im Verbrauch, selbst wenn man die 20 000 Sack abrechnet, um die der Bestand von Trinidad in London gestiegen ist, und die Ende August um über 9000 Sack gegen Jahresanfang höhere Lagerzahl in Le Havre. Andererseits ist dies Mehr der Ernte sicherlich imstande, wenn die kommende Ernte eine Einbusse haben sollte, den Ausfall zu decken, denn die Ausfuhren mit 203 465 Sack bis heute übersteigen die von 1903 und 1902 im gleichen Zeitraum um ein volles Drittel, die von 1901 fast um die Hälfte.

Den grössten Anteil hat England an den Ausfuhren, Trinidad bildet ja auch eine Hauptsorte des Londoner Marktes; dabei ist zu beachten, dass die Trinidad-Stocks in London von ca. 10 943 Sack am 1. Januar auf 29 352 Sack am 1. Oktober gewachsen sind. Amerikas Anteil dürfte dem englischen ungefähr gleich sein, Frankreichs Anteil ist um ein Zehntel kleiner.

Kakaoernte und Kakaomarkt im Bezirk Maracaibo. Die Hauptkakaoernte im Bezirke von Maracaibo hat während der Monate Mai/Juni ein weit grösseres Erträgnis geliefert, als ursprünglich angenommen worden ist. Der Ertrag soll sich nach eingezogenen Erkundigungen auf über 200 000 kg belaufen haben. Genaue Daten sind infolgedessen nicht zu erlangen. Der Ueberschuss über den Verbrauch im Lande ist teils nach den Vereinigten Staaten von Amerika, teils nach Deutschland ausgeführt worden.

Der Preis hat sich auf etwa 64 frs für 46 kg gehalten.

Die für Dezember bevorstehende Zwischenernte soll ebenfalls ein sehr gutes Erträgnis versprechen.

(Bericht des Kais. Konsulats in Maracaibo.)

Kakaobutter.

Bericht vom 4. Oktober 1904.

Vor 14 Tagen sagten wir an dieser Stelle, dass die Marktlage in Kakaobutter »durchaus gesund« sei und die Stimmung »nach oben« zeige. Dieses Urteil ist inzwischen der Anlass gewesen, dass viele Konsumenten, die sich durch den kleinen Septemberrückgang noch immer vom Einnehmen des Winterbedarfs hatten abhalten lassen, als Käufer für prompte und spätere Lieferung aufgetreten sind: es ist nicht bloss in Hamburg, sondern auch in London und Amsterdam flott gekauft worden und auch in den heute an beiden Plätzen abgehaltenen Auktionen haben sich Käufer genug gefunden, sodass höhere Preise für sämtliche Sorten bezahlt worden sind.

Van Houtens 70000 Kilo sind im Durchschnitt mit 69,40 c verkauft worden. Das sind 2 c fürs halbe Kilo oder 6.20 Mk. für 100 Kilo mehr, als im September erzielt worden ist, und das ist seit 26 Monaten der höchste Monatspreis.

Von den Nebenmarken hat die Marke Dejong 67½—68 c, die Marke Mignon 67 bis 68 c erzielt. Die Marke Thurm fand immer noch keinen Käufer.

In London gab es eine Ueberraschung: Seit rund drei Jahren stehen in England die Preise so, dass sie nur für Engländer Interesse haben; ein nennenswerter Einfluss der englischen Preise war bei uns ebensowenig zu spüren, als es möglich war, Kontinentbutter in England einzuführen. Heute sind die Preise für die Marke Cadbury, von 12⅛ pence im September, auf 13⅞ pence gestiegen, und damit hat sich der englische Markt wieder für Kontinentbutter geöffnet; die Differenz ist jetzt wieder so gross, dass der englische Einfuhrzoll von dem Importeur getragen werden kann. —

Also der Markt ist nicht bloss »durchaus gesund« (wir können uns selber noch einmal zitieren), sondern er ist »fest« zu nennen. Falsche Schlüsse darf man aber nun nicht gleich ziehen: man darf nicht damit rechnen, dass wir, weil wir vor der Hauptsaison im Kakaobutterverbrauch stehen, nun den Konsumenten, die noch kaufen müssen, jeden Preis abfordern können. Erstens sind die Kakaobohnen heute billig, so dass sehr viele Konsumenten bei noch höher gehenden Preisen ohne weiteres ihre hydraulischen Pressen anheizen und sich ihre Butter selber pressen, und zweitens sind alle in den letzten Monaten aufgehäuften Partien noch nicht verzehrt; manche Tonne wird noch in zweiter Hand anzutreffen und vielleicht zu billigeren Preisen, als die erste Hand abgeben kann und will, zu haben sein. Es ist also dafür gesorgt, dass der Buttermarkt einstweilen noch »gesund« bleibt; stiegen die Preise weiter und noch beträchtlich, so würde man von einer »gesunden« Marktlage nicht mehr sprechen dürfen.

Allerlei.

Bei **Gebr. Barasch in Magdeburg** kostet das Pfund Kakaopulver 98 Pfg., das Pfund garantiert reine Blockschokolade 62 Pfg., das Pfund Pralinées 52 Pfg., das Pfund Bonbonmischung 28 Pfg., und im Erfrischungsraum gibt es eine Tasse Schokolade mit Biskuit für 10 Pfg., und ein paar warme Würstchen mit Semmel und Mostrich auch für 10 Pfg. Die glücklichen Schokoladen-, Kakao-, Pralinée- und Bonbonlieferanten werden bei den Preisen, die sie von Gebr. Barasch demnach

Digitized by Google

bekommen, wohl für ihre Hauptmahlzeiten warme Barasch-Würstchen, für 10 Pfg. die Mahlzeit, in Gegenrechnung nehmen müssen; Rebhühner oder gebratene Gänse kommen sicherlich bei solchen Lieferungen nicht heraus.

Schweizer Schokolade. Die Einfuhr schweizer Schokolade steigt auch nach Deutschland immer weiter. In den ersten acht Monaten dieses Jahres sind schon

411 300 Kilo eingeführt worden,
gegen 330 700 » in 1903
265 800 » » 1902
155 400 » » 1901
129 800 » » 1900
88 100 » » 1899
70 000 » » 1898

Dagegen steht die Ausfuhr deutscher Schokoladen so gut wie still. Es wurden ausgeführt:

206 200 Kilo in 1904
223 200 » » 1903
205 000 » » 1902
253 300 » » 1901
265 100 » » 1900
185 000 » » 1899

Zum Kapitel »Bleifreie Weinsteinsäure«. Die diesjährige Weinlese in Italien wird nach dem gegenwärtigen Stand der Weinernte gut und vielversprechend sein. Wenn auch einige Striche unter dem Auftreten des echten und falschen Mehltaues gelitten haben, so ist die Verbreitung der Rebenkultur in Italien heute so ausgedehnt, dass, selbst wenn einige Gegenden eine Einbusse erleiden, die übrigen Bezirke dafür eintreten und den Ausfall sehr gut decken können. In den weiten, südlichen Weingefilden des adriatischen Meeres wird der heurige Ertrag bei vorzüglicher Qualität den vorjährigen übertreffen. In Sizilien und Sardinien sind gute Erträge zu erwarten, in manchen Bezirken am mittelländischen Meer wird die Ernte nur ziemlich gut, eher mittelmässig sein. Fast aus allen Gegenden wird gemeldet, dass die Qualität gut und vorzüglich ist. Zum vollständigen Ausreifen hatten die Trauben in diesem Jahr Sonne und Wärme genug. Die Weinlese war bis jetzt vom Wetter begünstigt. Allgemein wird angenommen, dass der Ertrag sich über die auf 42500000 hl geschätzte normale Höhe erheben wird.

Wir verweisen hierbei auf unsern Bericht über bleifreie Weinsteinsäure in Nr. 224. Dort hiess es, dass das laufende Jahr viel Wein bringen und dass ein Ueberfluss von Rohweinstein auf den Markt kommen würde. Die Kunde aus Italien ist eine neue Bestätigung dessen. Hoffentlich warten nicht nur die Leute, welche hinter die Kulissen sehen, sondern auch alle anderen, die Weinsteinsäure brauchen, mit dem Eindecken, bis der Rohweinstein aus dieser Ernte ganz auf den Markt gebracht ist.

Wechselunterschrift und Tintenstift. Hinsichtlich der Unterschriftsvollziehung bei Wechseln hat die Reichsbank in Berlin auf eine Anfrage hin die Antwort erteilt, dass im Geschäftsverkehr mit der deutschen Reichsbank Unterschriften, die mit sogen. Tintenstiften vollzogen sind, grundsätzlich nicht zugelassen werden. Als Begründung wird angeführt, dass es zu schwierig sei, in jedem Falle zu prüfen, ob die Unterschrift unverwischbar sei.

Aus **Frankfurt a. O.** erhielten wir noch von der Handelskammer für **Frankfurt** a. O. und die Neumark folgenden Bericht über

Schokoladen- und Zuckerwaren.

Während im Vorjahre die Preise für Rohkakao — ausgenommen die für Guayaquilsorten, die eine Steigerung erfuhren — mit geringen Schwankungen stabil blieben, fielen die Zuckerpreise mit Inkrafttreten der Brüsseler Konvention am 1. September zunächst um 18 Mk. pro 100 Kilo, um allmählich noch weiter abzubröckeln. Dieses anhaltende Fallen veranlasste das Zuckerkartell, das es verstanden hatte, sich trotz der genannten Konvention als Verkaufsvereinigung weiter zu behaupten, mit dem Schlusse des Berichtsjahres seine Tätigkeit einzustellen.

Der Absatz war befriedigend; doch beeinträchtigte vor allem der Umstand das finanzielle Ergebnis, dass die vor dem 1. September mit teuerem Zucker gearbeiteten Bestände zu denselben niedrigen Preisen verkauft werden mussten, wie die spätere Produktion, zu der der inzwischen billiger gewordene Zucker verwendet werden konnte.

Zur Wiedereröffnung des Elbeschiffahrtverkehrs. Nach mehr als zweieinhalbmonatlicher Unterbrechung soll der Güterverkehr auf der Elbe wieder aufgenommen werden. Die Vereinigte Elbschiffahrtsgesellschaft in Dresden wird den Versuch machen, den Schiffahrtsverkehr in beschränktem Masse wieder zu eröffnen, nachdem er am 14. Juli geschlossen war, demnach achtzig Tage lang geruht hat. Die Verladungen von Kohlen sind wohl schon vor etwa 14 Tagen aufgenommen worden, doch konnten die Kähne höchstens mit 15 Waggons beladen werden, da der Wasserstand noch immer niedrig ist. Im ganzen werden im Monat September an 150 000 Meter-Zentner Braunkohlen verschifft worden sein. Durch die Sperre der Elbwasserstrasse hat sich selbstverständlich ein ganz bedeutender Ausfall in der Verfrachtung von Gütern auf dem Wasserwege ergeben. In den ersten drei Quartalen des vorigen Jahres sind auf der Elbe ausgeführt worden im ganzen rund 22½ Millionen Doppelzentner Güter, davon 17½ Mill. böhmische Braunkohlen, 2,30 Mill. Zucker und ca. 900 000 Gerste und Malz. In derselben Zeit des laufenden Jahres bezifferte sich der gesamte Güterumschlag auf 12½ Mill. Doppelzentner, wovon auf Braunkohlen 10½ Mill., auf Zucker 1¼ Mill. und auf Gerste und Malz 0,3 Mill. Doppelzentner entfielen. Der Ausfall in den Güterverladungen seit dem Jahresbeginn beträgt somit rund 10 Mill. Doppelzentner, wovon 7 Mill. auf Kohle, eine Mill. auf Zucker und etwas über ½ Mill. auf Gerste und Malz entfallen. Dieses Verfrachtungsminus wird sich im letzten Quartal, falls die Elbe nicht vollschiffig werden sollte, noch erhöhen, da der Verkehr in den Monaten Oktober, November und Dezember 1903 recht umfangreich war. Er umfasste nämlich rund 7½ Mill. Doppelzentner, davon 5¼ Mill. Kohle, über eine Mill. Zucker und etwa 0,65 Mill. Gerste und Malz.

Russland. Verbot der Versendung von Drucksachen in russischer Sprache in Briefen. Die Hauptverwaltung der Posten und Telegraphen hat, um der Versendung von Drucksachen in russischer Sprache in geschlossenen Briefen aus dem Auslande nach Russland vorzubeugen, die Postverwaltungen der Länder des Weltpostvereins durch das internationale Postbureau in Bern davon in Kenntnis gesetzt, dass aus dem Auslande in Russland eingehende geschlossene Briefe, in denen Drucksachen in russischer oder in ausländischer und russischer Sprache aufgefunden werden, nicht dem Empfänger zugestellt, sondern nach

Digitized by Google

dem Aufgabeort zurückgesandt werden, auf Grund des Artikels 16 (Ziffer 3 Punkt 2c und Ziffer 4) des Washingtoner Weltpostvertrags, wonach die Versendung zollpflichtiger Gegenstände in Briefen verboten ist.

Das Zolldepartement hat den Zollämtern infolgedessen vorgeschrieben, solche Drucksachen, wenn sie in Briefen gefunden werden, ohne Aufstellung von Besichtigungslisten darüber, jedoch unter Angabe des Grundes der Rücksendung auf dem Briefumschlag, ins Ausland zurückzusenden. (Zirkular des Zolldepartements vom 22. Juni d. J., Nr. 16935.)

Ausfuhr von Landesprodukten aus Kap Haiti 1903. Die Geschäftslage in Kap Haiti richtet sich in der Hauptsache nach dem Werte der ausgeführten Landesprodukte, unter welchen Kaffee den Hauptartikel bildet. Der Kaffee ist, wenn nicht politische Unruhen die Lage des Geschäfts stören, das Barometer für den Wohlstand des Landes; bei steigenden Preisen hebt er die Kaufkraft des Landmanns, bei niedrigen Preisen dagegen schränkt er die Anschaffungen ein, die sich heute nur noch auf Lebensmittel, billige Stoffe und Manufakturwaren erstrecken, während der in früheren Zeiten blühendere Verkauf von Luxusartikeln fast ganz aufgehört hat. Durch die besonders grosse Kaffeeernte hat sich die Geschäftslage im Jahre 1903 noch einigermassen im mittleren Stadium gehalten, und das Jahr hätte als ein sehr gutes bezeichnet werden können, wenn die innere Lage des Landes, sowie das durch die Ausgabe neuen Papiergeldes bewirkte Steigen des Kurses nicht entgegengesetzt gewirkt hätten. Aus den oft wiederkehrenden Revolutionen erwachsen dem Lande grosse Kosten. Die Anlagen, welche das Verkehrs- und Wohlfahrtswesen zu fördern bestimmt sind, befinden sich in einem ihrem Zwecke wenig oder gar nicht entsprechenden Zustande. Landtelegraph, Telephon, Wasserleitung und Stadtbeleuchtung existieren teilweise nicht mehr, und die Hafenanlagen verfallen und versanden.

Infolge der günstigen Witterung ist die Kaffeeernte im Jahre 1903 sehr gut gewesen; sie erreichte eine Höhe, wie annähernd nur zuletzt im Jahre 1897. Die Zufuhr aus dem Innern wird indessen durch schlechte, oft undurchdringliche Wege erschwert, für deren Aufbesserung fast nie etwas geschieht, und die Qualität des Kaffees und Kakaos leidet hierunter oft nicht unbedeutend.

An Kaffee wurden im Jahre 1903 11074110 Pfd. ausgeführt gegen 7 236 320 Pfd. im Jahre 1902.

Der durchschnittliche Preis für das Jahr 1903 war, während er in Europa im Januar mit 40 Francs eröffnete und im Dezember auf 46½ Francs stand, 8 Gourdes für 100 Pfd. Derselbe richtete sich nach den Kaffeepreisen der Absatzmärkte, deren Schwankungen er entsprechend folgte, im besonderen jedoch nach der Prämie, welche auf amerikanisches Gold bezahlt wird.

Die Produktion von Kakao hat im Vergleich mit den Vorjahren zugenommen; der Landmann legt aber nach wie vor wenig Wert auf die Qualität des Kakaos, den er in der Regel voll von Sand und Einwurf oder durchnässt zur Stadt bringt. Es fällt somit dem Exporteur zu, den Kakao einer gründlichen Reinigung und Trocknung zu unterziehen, ehe er zur Verschiffung gelangen kann.

Der durchschnittliche Preis, der in Kap Haiti bezahlt wurde, war 15 Gourdes[1]) für 100 Pfd.

Es wurden im Jahre 1903 1157200 Pfd. ausgeführt gegen 673600 im Jahre 1902.

1) 15 Gourdes sind ungefähr 60¾ Mk., so dass, wenn für 100 Pfd. 15 Gourdes bezahlt worden sind, 121½ Mk. für 100 Kilo gegolten haben.

Die diesjährige Tee-Einfuhr Russlands. In diesem Jahre wird die russische Tee-Einfuhr um etwa 5—6 Prozent grösser sein als in den beiden Vorjahren. Die bei weitem grössere Menge Tee wird über die europäische Grenze eingeführt. Aber auch der Import über Ssamarkand war im laufenden Jahre recht bedeutend. Bemerkt sei noch, dass die Einfuhr von Ziegeltee im Rückgang begriffen ist.

(St. Petersburger Zeitung.)

Australischer Bund. Zollerhebung für mit der Post eingehende einzelne Kataloge und Preislisten. Nach einer Bekanntmachung der Zollverwaltung soll die bisher eingeräumte Zollfreiheit für Papiergegenstände zu Anpreisungszwecken, die in einzelnen Exemplaren von Ausfuhrhäusern zum Gebrauche der Kaufleute gesandt werden, vom 1. September d. Js. ab aufhören; es wird danach der tarifmässige Zoll von 3 Pence für 1 Pfund für einzelne Exemplare von Katalogen und Preislisten, die mit der Post versandt sind, in Form einer Postzuschlaggebühr erhoben, die vor der Auslieferung des Pakets an den Adressaten von den Postämtern einzuziehen ist. (The Board of Trade Journal.)

Aus **Dänemark:** Die Schokolade- und Zuckerwarenfabriken haben sich vermehrt, und zwar von 21 Betrieben mit 440 Arbeitern auf 25 Betriebe mit 845 Arbeitern. Die Vermehrung fällt namentlich auf die grösseren Betriebe.

»Sarotti« Chocoladen- und Cacao-Industrie-Actiengesellschaft, Berlin. Nach dem Bericht des Vorstandes für das Betriebsjahr 1903/04 erhöht sich der Gesamtumsatz um ca. 400000 M. gegen das Vorjahr und zwar in meist feinen Qualitäten. Die Zugänge auf Maschinen usw. usw. im Betrage von 135544 M. wurden einerseits durch die Betriebsausdehnung, andererseits durch die fortgesetzte Qualitätsverbesserung nötig. Das seit Juni d. J. vollständig übernommene Quergebäude im Nachbarhause ist inzwischen eingerichtet und zum Fabrikbetrieb hinzugezogen worden, wodurch Neuanschaffungen an Betriebs- und Arbeits-Maschinen ungefähr in Höhe von ca. 80000 M. notwendig wurden. In dem als Spezial-Reserve-Konto gebuchten Betrage von 58771 M. ist der aussergewöhnliche Vermögenszuwachs von 85000 M. enthalten, den die Firma A. Wertheim anlässlich der plötzlichen Räumung des Ladens in der Leipzigerstrasse 136 gezahlt hat. Dieser Betrag findet seine volle Verwendung in den doppelten Umzugskosten, in der baulichen Herstellung des neuen Verkaufslokales, Leipzigerstrasse 129, sowie in dem Ausfall des Geschäftsgewinnes während der ganzen Dauer der Umzüge. Darum wurde dieser Vermögenszuwachs in eine Extrareserve gestellt. Von den am 1. Juli 1903 vorhanden gewesenen 412000 M. kontraktlichen Kreditoren wurden im laufenden Geschäftsjahre 100000 M. getilgt. Für das neue Geschäftsjahr liegen bis heute für etwa Total 800000 M. Aufträge vor und glaubt der Vorstand im neuen Jahre wieder ein günstiges Resultat erwarten zu dürfen. — Es wird beantragt, den Reingewinn in Höhe von 311107 M. wie folgt zur Verteilung zu bringen: dem Reservefonds 15555 M., vertragsmässige Tantieme des Vorstandes 29555 M., 12% Dividende auf die Aktien von 1500000 M. gleich 180000 M., Vergütung für den Aufsichtsrat 12359 M., Vortrag auf neue Rechnung 73638 M.

Die **Schweiz** hat in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres, von Januar bis August, für 979505 frs. Schokolade nach den Vereinigten Staaten ausgeführt gegen 398858 frs im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die beträchtliche Steigerung beweist, dass auch den Amerikanern die Schweizer Schokolade mundet.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Kirchenlamitz	Bäckermstr. u. Spezereihändler Johannes Riedelbauch in Marktleuthen Bahnhof	29. 8. 04	nicht genannt	5. 10.	19. 10.
Toftlund	Bäckermeister Johannes Christiansen	3. 9. 04	Rentier Alphons d' Aubert	14. 10.	24. 10.
St. Blasien	Bäcker und Konditor Josef Ebner †	5. 9. 04	Bergreferendar a. D. Pockels	15. 10.	26. 10.
Werdau	Bäcker Max Eduard Bochmann	13. 9. 04	Rechtsanwalt Koppisch	8. 10.	26. 10.
Striegau	Konditoreibesitz. Paul Wiesner	14. 9. 04	Privatsekretär Wilhelm Priemer	30. 10.	10. 11.
Freiberg Sa.	früh. Bäckereiinhaberin Laura Viehweger, geb. Barthel, in Weissenborn	14. 9. 04	Kaufmann August Straubel	3. 10.	13. 10.
Riesa	Bäckermstr. Bruno Scheffler	16. 9. 04	Lokalrichter Pietschmann	9. 10.	24. 10.
Jever	» Siemen Janssen & Siemens in Kniphausersiel	20. 9. 04	Auktionator Albers in Sillenstedt	12. 11.	9. 12.
Saargemünd	Konditor Luzian Mazet, z. Zt. St. Avold	20. 9. 04	Geschäftsagent Klein	12. 10.	18. 10.
StrassburgEls.	Bäckermstr. Heinr. Scheyder †	21. 9. 04	Kaufm. Sommer, Domplatz 16	9. 10.	22. 10.
Plauen	» Emil Oskar Möckel	23. 9. 04	Rechtsanwalt Blaufuss	20. 10.	3. 11.
Chemnitz	Schokoladen- u. Zuckerwarenhändler Ernst Paul Thiele	24. 9. 04	Kaufm. Arthur Prenzel	15. 10.	24. 10.
Blankenburg (Harz)	Bäckermstr. Fritz Wienrich in Treseburg	24. 9. 04	Posthalter Sobbe	14. 10.	22. 10.

Handelsregister.

Eingetragen wurde:

Strassburg, Els. Band VIII Nr. 211 bei der Firma Elsäss. Zuckerwarenfabrik Gebr. Gutekunst in Bischweiler: Die Gesellschaft ist aufgelöst, das Handelsgeschäft ist mit dem Recht zur Fortführung der Firma auf Wilhelm Gutekunst, Kaufmann in Bischweiler, übergegangen.

Firmenregister Band VII unter Nr. 196 die Firma Elsäss. Zuckerwarenfabrik Gebr. Gutekunst in Bischweiler: Inhaber ist Wilhelm Gutekunst, Kaufmann in Bischweiler. 10. 8. 04.

Hamburg. Franz Kathreiner's Nachfolger, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, zu München, mit Zweigniederlassung hierselbst. In der Versammlung der Gesellschafter vom 4. Juni 1904 ist eine Erhöhung des Stammkapitals der Gesellschaft um 600000 Mk., also von 3000000 Mk. auf 3600000 Mk. beschlossen worden. 22. 8. 04.

Berlin I. Nr. 2684: Handels-Gesellschaft für Nahrungsmittel und Bäckereiartikel mit beschränkter Haftung.

Sitz der Gesellschaft ist Berlin.

Gegenstand des Unternehmens: Der Handel mit Nahrungsmitteln und Bäckereiartikeln.

Das Stammkapital beträgt 22000 Mk.

Geschäftsführer: Max Landsberger, Kaufmann in Berlin.

Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Der Gesellschaftsvertrag ist am 27. Juli und 8. August 1904 festgestellt.

Es wird weiterhin bekannt gemacht:

Der Gesellschafter Max Landsberger bringt das bisher von ihm unter der Firma S. Landsberger jr. hierselbst, Landsberger Strasse 83, betriebene Handelsgeschäft nebst Zubehör mit Aktiven unter Ausschluss der Passiven nach dem Stande vom 1. Juli 1904 zum festgesetzten Werte von 16000 Mk. unter Anrechnung auf seine Stammeinlage ein.

Im einzelnen werden eingebracht:

1) Die Geschäftsaktiven, Waren, Gerätschaften und Utensilien im Werte von . . . . Mk. 8300.21
2) ausstehende Forderungen mit . » 2699.79
3) das Geschäft selbst wie es steht und liegt im ideellen Werte von . . » 5000.—

Der Gesellschafter Nathan Landsberger bringt zwei ihm gegen die Firma S. Landsberger jr. jetzt in Liquidation zustehende Forderungen von 400 Mk. und 200 Mk. aus gelieferten Waren zum festgesetzten Werte von insgesamt 600 Mk. unter Anrechnung auf seine Stammeinlage in die Gesellschaft ein.

Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen nur durch den Deutschen Reichsanzeiger. 10. 8. 04.

Ulm, Donau. In das Handelsregister Abteilung für Einzelfirmen Band IV Blatt 49 wurde zu der Firma Karl Fuhrhaus, Hauptniederlage der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik von Hartwig & Vogel in Dresden, Zweigniederlassung Ulm, eingetragen: Die Zweigniederlassung in Ulm ist aufgehoben. Die Firma ist erloschen.

Den 16. August 1904.

Uerdingen. In unser Handelsregister B Nr. 8 ist heute bei Kathreiners Malzkaffee-Fabriken Gesellschaft mit beschränkter Haftung in München, Zweigniederlassung Uerdingen, folgendes eingetragen: Die Prokura des Theodor Hofherr ist erloschen. 19. 8. 04.

München I. Katharina Weber, Moritz Webers Wwe. Sitz: München. Christian Götz als Inhaber gelöscht; nunmehriger Inhaber: Konditor Karl Scharrer. Forderungen und Verbindlichkeiten sind nicht übernommen.

»Bäckerhefefabrik München — Giesing Reiger, Hofmann & Kröner«. Sitz: München. Die Firma ist gelöscht worden. 1. 9. 04.

Ludwigshafen, Rhein. 1. Die Firma »Lorenz Schleicher« in Ludwigshafen a. Rh. ist erloschen.

2. »Erste Pfälzische Zwieback-, Biskuit- und Paniermehlfabrik Johannes Wollenschläger« in Ludwigshafen a. Rh. Das Geschäft ist unter Ausschluss der im Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten auf Max Derfelt in Ludwigshafen a. Rh. übergegangen, der es unter der Firma »Erste Pfälzische Zwieback-, Biskuit- und Paniermehlfabrik Max Derfelt« weiterführt. Erstere Firma ist erloschen. 1. 9. 04.

Blaubeuren. Eingetragen wurde: »Süddeutsche Dampf-Zuckerwaren- und Lebkuchenfabrik Ulm, Inhaber Adolf Norgauer«, Sitz in Herrlingen, O.-A. Blaubeuren, Inhaber Adolf Norgauer, Kaufmann in Ulm. 5. 9. 04.

Digitized by Google

Berlin I. Nr. 25035. Offene Handelsgesellschaft Berliner Honig Compagnie Jaekel & Schneider; Berlin. Gesellschafter: Witwe Martha Schneider, geborene Fischer, zu Berlin und Frau Hedwig Jaekel, geborene Fischer, zu Berlin. Die Gesellschaft hat am 1. September 1904 begonnen. 2. 9. 04.

Nr. 25044. Offene Handelsgesellschaft Vereinigte Berliner Honig Compagnie Borstorff & Co., Berlin. Gesellschafter Kaufmann Georg Borstorff zu Berlin und Kaufmann Georg Meyer zu Berlin. Die Gesellschaft hat am 1. September 1904 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur der Gesellschafter Georg Borstoff ermächtigt. 3. 9. 04.

München. Kaffee-Würze-Industrie, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München, errichtet durch Vertrag vom 11. August 1904. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb von Kaffeesurrogaten. Stammkapital: 20000 Mk. Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch die »Münchener Neuesten Nachrichten«. Geschäftsführer: Richard Weigl, Kaufmann in München.

Zuckerwaren-Industrie-Union, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München. Errichtet durch Vertrag vom 5. September 1904. Gegenstand des Unternehmens: Verkauf, Verwertung von Zuckerwaren in jeder Form en gros. Stammkapital: 20000 Mk. Geschäftsführer: Richard Weigl, Kaufmann in München. 6. 9. 04.

Stadtilm. Firma Waldmann & von Wilucki, Kakao-Schokoladen-Versandhaus und Kommissonsgeschäft in Stadtilm ist erloschen. 3. 9. 04.

Kulm. In unser Handelsregister A ist heute die Firma »Louis Joost« und als deren Inhaber der Hausbesitzer und Konditor Louis Joost in Kulm eingetragen. Geschäftszweig: Konditorei mit Café. 7. 9. 04.

Crefeld. Firma Königliche Niederländische Confederation, Aktien-Gesellschaft, Kakao- und Schokoladefabriken Zweigniederlassung Crefeld: Durch die Beschlüsse der Generalversammlung vom 22. Juli 1903, 27. August 1903 und 13. April 1904 sind die Statuten der Gesellschaft geändert worden. Das Kapital der Gesellschaft beträgt nunmehr 495000 Gulden, verteilt in 2200 Anteile von je 225 Gulden. Im Falle der Auflösung erfolgt die Liquidierung durch die Direktoren im Einvernehmen mit und unter Aufsicht von dem Aufsichtsrat, vorbehaltlich anderweiter Beschlussfassung durch die Generalversammlung. An Stelle des Direktors Willem Henkels ist Dirk Verburgh zu Rotterdam als Direktor und Vorstandsmitglied der Gesellschaft bestellt worden. 1. 9. 04.

Berlin I. Bei 5252 (Firma: Emil Thier, Hofbäckermeister, Berlin): Inhaber jetzt: Friedrich Henning, Bäckermeister, Berlin. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch den Bäckermeister Friedrich Henning ausgeschlossen. Die Firma lautet jetzt: Emil Thier.

Bei 894. Rademanns Nährmittel-Fabrik mit beschränkter Haftung. Die Zweigniederlassung in Berlin ist aufgehoben. 24. 9. 1904.

Frankfurt, Main. Karl Schmied senior Konditorei und Zuckerwarenfabrik. Unter dieser Firma betreibt der zu Frankfurt a. M. wohnhafte Konditor Karl Schmied senior zu Frankfurt a. M. ein Handelsgewerbe als Einzelkaufmann. 14. 9. 04.

Wangen (Allgäu). C. Sohler, Konditorei, Kolonialwaren und Spirituosen in Wangen, Inhaber: Anton Sohler, Konditor in Wangen. 15. 9. 04.

Dülken. Es ist bei der Firma »Kaiser's Kaffeegeschäft H. Kaiser & Cie.« in Dülken an Stelle des Kaufmanns Heinrich Kaiser zu Dülken die Witwe Heinrich Kaiser, Anna geb. Derichs, in Dülken eingetragen worden.

Sodann ist eingetragen, dass den Kaufleuten Josef Kaiser und Heinrich Kaiser in Dülken neben den früher bestellten Prokuristen Hackenberg und Tummer für die obige Firma Gesamtprokura erteilt ist. Jeder der beiden Gesellschafter ist zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt, die Prokuristen in der Weise, dass je zwei für die Gesellschaft handeln und zeichnen. 21. 9. 04.

In **Stolp** (10. 8. 04), **Köslin** (16. 9. 04), **Stettin** (16. 9. 04) und **Görlitz** (19. 9. 04) wurde bei den Zweigniederlassungen der Firma Werckmeister & Retzdorf in Berlin eingetragen: Jetziger Inhaber der Firma ist der Rentier Wilhelm Werckmeister in Berlin. — Dem Henry Frère und dem Hermann Heise, beide in Berlin, ist Gesamtprokura erteilt.

Victoria. Im Handelsregister des Kaiserlichen Bezirksgerichts wurde eingetragen: Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft. Sitz: Hamburg. Zweigniederlassungen: Victoria und Rio del Rey. Die Gesellschaft ist eine Kolonialgesellschaft und besitzt die Rechtsfähigkeit. Ihr Zweck ist die Betreibung von Handelsgeschäften irgend welcher Art, Erwerbung von Grundbesitz, sonstigem Eigentum und Rechten aller Art in Westafrika, insbesondere in den deutschen Schutzgebieten Kamerun und Togo, Verwertung der gemachten Erwerbungen und Betrieb von Land- und Plantagenwirtschaft. In Ausführung ihrer Zwecke wird die Gesellschaft zunächst das gesamte Geschäft der »Deutsch-Westafrikanischen Handelsgesellschaft m. b. H.« erwerben. Der Vorstand besteht aus den Kaufleuten Fritz Bodo Clausen und Ernst Otto Meyer in Hamburg, von denen jeder einzeln zur Zeichnung der Gesellschaftsfirma berechtigt ist. 10. 8. 04.

In **Königsberg i. Pr.** (12. 9. 04) und in **Hagen i. Westf.** (26. 8. 04) wurde bei den Zweigniederlassungen der A. L. Mohr Aktiengesellschaft, Altona-Bahrenfeld, eingetragen, dass das Vorstandsmitglied Friedrich Wilhelm Christian Biekofsky aus seiner Stellung ausgeschieden ist und dass zu weiteren Vorstandsmitgliedern der Gesellschaft Georg Fell, Emile Wilhelmus Johannes Jurgens und Paul Joseph Hubert Oscar Franck, sämtlich in Hamburg, bestellt sind.

Patente.

Anmeldungen.

2a. St. 8793. Röstvorrichtung für Brotschnitten. Charles Staehle, Cannes, Frankreich; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Patent-Anwälte, Berlin SW. 68. 29. 3. 04.

2b. B. 34709. Senkrechte hydraulische Teigpresse. Gebrüder Bühler, Uzwil, Schweiz; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Patent-Anwälte, Berlin SW. 68. 27. 6. 03.

2b. S. 18019. Vorrichtung zur Herstellung kleiner Teigstücke unter Verwendung von ganz oder beinahe bis zum Boden des Teigbehälters sich erstreckenden Schnecken zum Herausdrücken des Teiges. Robert Seyffer, Stuttgart, Lerchenstr. 4. 13. 5. 03.

2a. Sch. 18981. Backofen mit hohler, durch überhitzten Dampf von niedriger Spannung geheizter Backmuffel. Max Schwarz, Stettiner Str. 36, und Peter Jacobs, Dresdener Str. 78, Berlin. 7. 7. 02.

2b. P. 15915. Teigteilmaschine mit in Formzellen einer schrittweise gedrehten Teilscheibe verschiebbaren und durch den eintretenden Teig zurückgedrängten Kolben. Fa. J. S. Petzholdt, Maschinenfabrik, Döhlen-Potschappel bei Dresden. 29. 3. 04.

2a. N. 6437. Maschine zum Formen des Teiges für Biskuits und anderes Gebäck und zum Fertigbacken desselben mittels bewegter, elektrisch geheizter Backeisen. The Natural Food Company, Niagara Falls, V. St. A.; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen und A. Büttner, Patentanwälte, Berlin NW. 7. 17. 11. 02.

Digitized by Google

2b. E. 9894. Vorrichtung zum Auftreiben runder Kuchen. Julius Ehrhardt, Polleben b. Halle. 16. 3. 04.

2 b. R. 18323. Maschine zum Aufstreichen von Lebkuchenteig auf Oblaten mit einer das Ausbreiten der Masse bewirkenden Hohlform. F. Ad. Richter & Co., Lebkuchenfabrik, Nürnberg. 29. 6. 03.

2 b. M. 21 020. Maschine zum Teilen und Formen von Teig. Paul Mieleke, Oderberg, Mark. 8. 2. 04.

2 b. M. 23 217. Teigbehälter für Teigteil-, Form- und Kerbmaschinen. Jakob Metzger, Pforzheim. 28. 3. 03.

Erteilungen.

2a. 154 989. Backschaufel mit beim Gebrauch selbsttätig wirkender Einstäubvorrichtung. Joseph Klausmann, Hardt, Württemberg. 17. 5. 03.

2a. 154 990. Behälter zur Aufbewahrung von Brot oder Backwerk. Pauline Draheim, geb. Krispien, Pr.-Holland. 10. 6. 03.

2c. 154 991. Verfahren zur Herstellung von Oblaten und Medizinkapseln. Georg Raum, Nürnberg, Wurzelbauerstr. 23. 21. 10. 02.

Musterregister.

Eintragungen.

Dresden. Nr. 4067. Firma Gebrüder Jentzsch in Niedersedlitz, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend a) das Muster eines 1 Pfg.-Klappereies, hergestellt aus Zucker und Sirup, sogenannten Karamell, b) das Muster eines 1 Pfg.-Halleschen Pflastersteins, hergestellt aus Schaumzucker, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 6 und 7, Schutzfrist ein Jahr, angemeldet am 27. Juli 1904, nachmittags 3 Uhr 30 Minuten.

Cöthen, Anhalt. In das Musterregister ist heute eingetragen:

Nr. 10. Firma F. A. Schreiber, Cöthen, zwei verschiedene Muster zum Verpacken von Schokolade, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 17. August 1904, vormittags 8 Uhr.

Bonn. Nr. 611. Firma Walther Rubens, Dampf-Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik in Bonn, ein versiegeltes Packet, enthaltend Muster: Zuckerwaren mit der Bezeichnung 2 Pfennigs-Riesenzigarre, ca. 50 Stück = 1 Pfund, hergestellt aus Zuckerschaummasse, mit Schokolade überzogen. Fabriknummer 10, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 30. Juli 1904.

Breslau. Nr. 866. Firma Oswald Püschel zu Breslau, Muster für gefüllte Schokoladen-Nuss-Stangen unter der Bezeichnung »Nussperle«, Fabriknummer 114, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 18. August 1904.

Dresden. Nr. 4086. Firma Gebrüder Jentzsch in Niedersedlitz, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend: a. 1 Pfg.-Präsenttäschchen, hergestellt aus geprägtem, farbigem Pergamyn, sogenanntem Kugelpapier, b. ein 5 Pfg.-Präsenttäschchen, hergestellt aus demselben Papier, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 8 und 9, Schutzfrist ein Jahr, angemeldet am 16. August 1904.

Schleswig. Die Firma Andreas Hübsch, Vertrieb von Waren aller Art, insbesondere Honig und Honig-Produkten, wurde mit einem Grundkapital von 20000 Mk. in eine Gesellschaft m. b. H. umgewandelt. Die Firma lautet jetzt »Andreas Hübsch, G. m. b. H.«. Geschäftsführer sind die Kaufleute Matthias Johannes Hübsch und Andreas Friedrich Hübsch. (K.)

Mühlhausen i. Th. Heinrich Koch eröffnete neben seiner Bäckerei, Friedrichstrassen- und Kiliansgraben-Ecke eine Konditorei, sowie Schokoladen- und Zuckerwaren-Handlung. (K.)

Erhöhung der Schokolade- und Zuckerwarenpreise. In einer jüngst abgehaltenen Besprechung haben die Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten in Wien beschlossen, infolge der bedeutenden Steigerung der Zuckerpreise auch ihre Verkaufspreise entsprechend zu erhöhen. (K.)

Genève (Schweiz). Die Firma Société anonyme de la Fabrique des Chocolats et Cacaos du Leman beruft auf den 6. Oktober cr. eine Generalversammlung ein. (K.)

Halle a. S. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Richard Poser, Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik, ist nach rechtskräftig bestätigtem Zwangsvergleich aufgehoben. (K.)

Herrlingen, O.-A. Blaubeuren. Die Firma Adolf Norgauer, Süddeutsche Dampf-Zuckerwaren- und Lebkuchen-Fabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Thorn. Richard Thomas eröffnete Ecke Tuchmacherstrasse und Gerstenstrasse 13 eine Honigkuchen-Fabrik. (K.)

Barop (Westf.). Carl Dahlmann eröffnete hier eine Konditorei mit Café. (K.)

Kattowitz. Liborius Otto eröffnete Friedrichstrasse 3 eine Konditorei und Café. (K.)

Halle a. S. Die Zuckerfabrik Alsleben (Saale) ist dieser Tage völlig niedergebrannt. (K.)

Plauen i. V. Albin Lorenz eröffnete Reinsdorfer Strasse 42 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Elbing. Paul Nachtigal eröffnete Inn. Mühlendamm 25 ein Spezial-Geschäft für Kaffee, Tee und Kakao. (K.)

Lahr (Bdn.). Karl Schell hat die Konditorei nebst Café, Friedrichstrasse 63, wieder selbst übernommen. (K.)

Salzuflen. Die Firma Paul Küstermann, Zucker-, Kakes- und Schokoladen-Handlung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Hannover. Die Firma Ernst Froböse, Herkules-Pudding-Pulver-Fabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Frankfurt a. M. Die Firma Karl Schmied senior, Konditorei- und Zuckerwarenfabrik wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Kassel. W. L. Malcomess hat die Konditorei von Carl Hamenstädt, Druselplatz 1, käuflich übernommen. (K.)

Düsseldorf. Die Firma Wilhelm Branscheidt Erben, Zuckerwaren-Geschäft, hier, Burgplatz 11, ist nach Auflösung der Gesellschaft erloschen. (K.)

Chemnitz. Ueber das Vermögen des Ernst Paul Tiele, Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 15. Oktober d. Js. anzumelden. (K.)

Kottbus. Martha Jakob eröffnete Sprembergerstrasse 7 unter der Firma Schokoladen-Halle ein zweites Konfitüren-Geschäft. (K.)

Danzig. Bertha Kuhnke eröffnete Langgasse 21 ein Konfitüren-, Tee- und Kakao-Geschäft. (K.)

Gera. Anna Bankwitz eröffnete Altenburgerstrasse 28 ein Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Dessau. Franz Friedrich eröffnete Zerbster Strasse 2 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Mügeln (Sa.). Paul Clausnitzer eröffnete Bahnhofstrasse 181 eine Konditorei und Café. (K.)

Iserlohn. S. Nathan eröffnete neben seiner Bäckerei und Konditorei, Mühlengang 1, ein Café. (K.)

Digitized by Google

Flensburg. Die Firma Bonbon- und Konfitüren-Geschäft Ludwig Petersen, hier, ist erloschen. (K.)

Graz (Steiermark). Die Firma Wilhelmsdorfer Malzprodukten und Schokoladenfabrik von Jos. Küfferle & Co. in Wien, I, Weihburggasse 29, hat hierselbst unter der gleichen Firma eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Wandsbek. Der Kaufmann August Schmidt ist als Geschäftsführer der Firma Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H, hier, ausgeschieden. (K.)

Graz (Steiermark). Die Firma August Steinbach, Schokolade-, Malzbonbon-, Tee- und Rumhandlung, hier, Spergasse 5, ist infolge Gewerbezurücklegung erloschen. (K.)

Braunschweig. Joh. Gottl. Hauswaldt eröffnete Bohlweg 86 ein Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft. (K.)

Greiz. Dieser Tage ist das Anwesen des Bäckermeisters Ischäck in Wildetaube niedergebrannt. (K.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Suche in meinem Hause für eigene Rechnung eine

Filiale

einer

Schokoladen- und Konfitürenfabrik

zu übernehmen.

Offerten unter **O. S. 90** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hanau.**

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit**, welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Bonbon- und Marzipanfabrik

vollständig eingerichtet, zu vermieten.

Wilh. Hellmann, Lübeck.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Für meine Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik **suche** ich einen **gut empfohlenen, kaufmännisch gebildeten, energischen**

Betriebsleiter.

Bewerber müssen gründliche **Fabrikationskenntnisse** besitzen, mit **Dispositions-** und **Organisationstalent** ausgestattet und befähigt sein, dem grossen, modernen Betriebe nach jeder Richtung hin vorzustehen.

Genau gehaltene Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photographie, Angabe der Gehaltsansprüche und Kündigungszeit in jetziger Stellung erbittet

C. H. Oehmig-Weidlich

Zeitz.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt 470 Kältemaschinen.

Digitized by Google

Gebrauchter

Melangeur und Walze

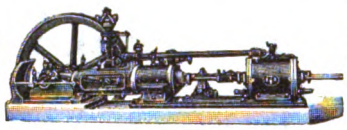
sowie etwaige andere gebrauchte Einrichtungen für Schokolade-Fabrikation, wenn in durchaus gutem Zustand

zu kaufen gesucht.

Offerten unter **F. F. 446** an **Daube & Co. m. b. H., Frankfurt a. M.**

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

- Filterpressen
- Eis-u. Kühlmaschin.
- Dampfmaschinen
- Pumpen aller Art
- Duplexpumpen
- Senkpumpen
- Wasserhaltungen
- Extraktions-Appar.
- Dampfkessel all Art

- Luftpumpen und Kompressoren
- Vakuum-Apparate
- Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

- Alle Kesselschmiedearbeiten
- Wasserreinigungen usw.
- Hydraulische Pressen
- Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Automatische Tabletten-Komprimier-Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln ° ° °

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

Prima Referenzen.

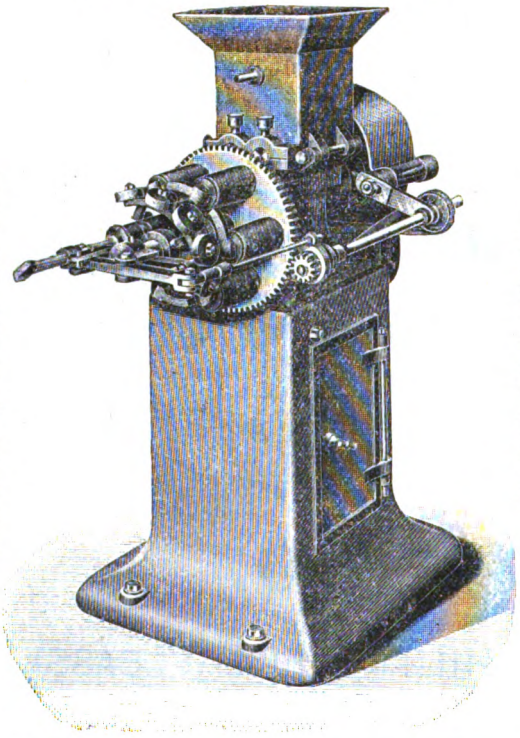
Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

In- und Auslands-Patente.



An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

Allerbeste Referenzen zur Seite.

Prospekte auf Wunsch.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu! Schokoladenteilapparat

In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische

bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 228.** Hamburg, 20. Oktober 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

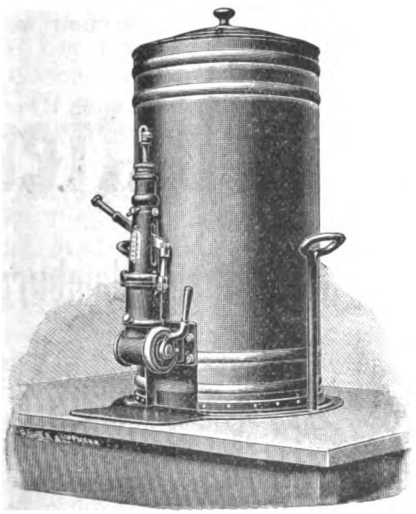
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Roh stoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 228:

Für das neue Nahrungsmittelbuch. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1904. — Kakaomarkt. — Zuckermarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Für das neue Nahrungsmittelbuch.

Demnächst beginnt in Deutschland wieder die Marzipanzeit und damit werden sich wieder bei uns allerlei Muster aus allerhand Marzipanwerkstätten einfinden, an denen wir unseren Aerger nehmen und uns den Magen verderben sollen. Aber nur immer her damit: man ist ja bei der Arbeit, für Genuss- und Nahrungsmittel feste Begriffe zu schaffen, und dabei darf auch das Marzipan auf Berücksichtigung hoffen. Denn das, was heute in recht, recht vielen Fällen als »Marzipan« in allerlei geformten Stücken im Kleinverkauf feilgehalten wird, verdient in recht, recht vielen Fällen weder den Namen noch sein Geld. Mag es noch so grosse Stücke für 10 Pfg. geben! Wenn der Käufer dafür kein Marzipan, sondern nur ein Surrogat erhält, so hat er doch ein Recht, sich betrogen zu fühlen. Und wir sagen kein Wort zu viel, wenn wir sagen: weit mehr als die Hälfte der im Kleinhandel, besonders in den Läden der Kolonialwarenhändler angebotenen und besonders für diese hergestellten, sogenannten Marzipanwaren hat kein Recht auf diesen Namen. Um dieses, manchem vielleicht hart in die Ohren fallende Urteil zu begründen, müssen wir sagen, wie eine Masse zusammengesetzt sein muss, um als »Marzipan« bezeichnet und verkauft zu werden. Da es keinen festen Begriff bis heute gibt, da er aber von allen reell arbeiten wollenden Fabrikanten ersehnt wird, und da man, wie eben gesagt, damit beschäftigt ist, diese fehlenden Begriffe bindend festzulegen, so seien, damit das Marzipan nicht vergessen wird, hiermit Vorschläge gemacht.

Wir wollen damit anfangen, das zu beschreiben, was heute als »Marzipan« verkauft wird, aber diesen Namen nicht verdient. Das sind Gebilde aus knetbaren Massen, die nicht, im richtigen Verhältnis zu einander, nur aus geschälten Mandeln und trocknem Zucker bestehen, sondern die aus wenig Mandeln, viel Fondantteig, viel Stärkesirup, Bittermandelöl und gelber Farbe zusammengemanscht sind, und die nur in Form und Farbe eine wirkliche, echte Marzipanmasse vorspiegeln sollen, in ihrem Wesensinnern aber fast nichts mehr mit »Marzipan« zu tun haben.

Es sind sogenannte Marzipanwaren im vorigen Jahre in unsere Hände gekommen, die aus höchstens 10 Prozent Mandeln, dagegen aber aus 90 Prozent Fondantteig, Stärkesirup, Farbe und Bittermandelöl bestanden haben. Das sind Schundfabrikate — d. h., solange sie als Marzipanfabrikate erst dem Krämer und dann dem Konsumenten aufgeschwindelt werden. — — — — Es soll keinem genommen werden, aus den Grundstoffen

10 Prozent Mandeln
85 » Zucker
5 » Stärkesirup

irgend welche Konfekte zu machen! Das mag er gerne tun, soviel und solange er dafür Abnehmer findet. Aber niemand soll Gebilde aus so zusammengesetzten Massen als Marzipankonfekte anbieten und mit reellen Marzipankonfekten konkurrieren lassen!

Wann haben wir ein reelles Marzipanfabrikat vor uns? Hierüber wird man die älteren und noch heute nach alten reellen Vorschriften arbeitenden Marzipanfabrikanten in Lübeck, Königsberg, Hamburg hören müssen, denn von hieraus hat das Marzipan seinen Rundlauf über ganz Deutschland angetreten. Hier wird man sagen, dass echter Marzipan nicht über 50 Prozent Zucker enthalten darf; in der Regel weniger. Aber sollte der Begriff »Marzipan« bindend für alle deutschen Fabrikanten festgesetzt werden, und zwar so bindend, dass Abweichungen von dieser Verkehrsordnung als Verfälschung nach dem Nahrungsmittelgesetz bestraft werden können, dann möge man ein für alle mal erklären: »Marzipan« in jeder Form darf nur in seiner Grundsubstanz bis höchstens 50 Teile Zucker enthalten. Eine Masse aus 66⅔ Teilen Mandeln und 33⅓ Teilen Zucker wäre die feinste, und geringere Marzipane dürften bis zu 50 Teilen Zucker enthalten. Jeder höhere Gehalt an Zucker entwertet die Substanz und nimmt ihr das Recht, als Marzipan feilgehalten zu werden.

Wird diese Vorschrift als bindend in das geplante Nahrungsmittelbuch aufgenommen, werden die städtischen Untersuchungsanstalten, von der Industrie aus, für Marzipanfabrikate interessiert, so dass sie in Verbindung mit der Polizei in den Wintermonaten die im Handel befindlichen grossen 5 und 10 Pfennigstücke untersuchen, abfallende, also dann als verfälscht geltende Stücke der Staatsanwaltschaft zur Verfolgung übergeben, dann wird innerhalb eines Jahres der Handel von allen widerlichen Surrogatkonfekten gesäubert sein und man wird, als Konsument, überall in Ruhe seine Marzipane kaufen können.

Es ist nur einmal Weihnachten im Jahr! Warum soll der Konfektfabrikant nicht gezwungen werden können, dem Konsumenten

Digitized by Google

in dieser harmlos fröhlichen Zeit etwas wirklich gutes zu liefern? Es ist nicht wahr, dass der eine Fabrikant gezwungen wird, auf Kosten der Güte die Stücke grösser — und grösser als der andere Fabrikant, zu machen. Wahr und richtig ist, dass der Konsument gerade von der Genussmittelindustrie erwartet und voraussetzt, dass diese Industrie bemüht ist, ihre Fabrikate so schmackhaft wie möglich zu machen; sie sollen doch, was ihr Name sagt, einen Genuss bereiten. Ich danke aber für den Genuss, den mir ein aus 10 Prozent Mandeln, 90 Prozent schieren Zucker und Sirup, Farbe und Bittermandelöl bestehendes Erzeugnis bereiten kann. —

Diese Vorschläge sind strenge, aber sie sind gerecht; sie sind, geschäftlich betrachtet, die besten, sie sind, wieder rein geschäftlich betrachtet, gemessen an den Erfolgen, den die Genussmittelfabrikanten erzielt haben, die in der Güte das beste und schmackhafteste anstreben und die der Preisfrage gar keinen Einfluss auf die Zusammensetzung ihrer Fabrikate gestatten, ebenfalls die besten. Wir denken dabei natürlich zunächst und zumeist an die braune Schokoladenindustrie, aber wir denken auch an die deutschen Fabriken — leider ist es noch lange, lange nicht die Mehrzahl — die teilweise nach demselben Prinzip arbeiten, und wir denken an eine junge Wiener Firma, an Gustav & Wilhelm Heller, die mit ihren vorzüglich schmeckenden Konfekten alle Zollschranken überwindet und sogut in Deutschland wie in England und Frankreich Absatz gefunden hat.

Will man aber nicht ganz so strenge sein, und will man auch solchen Fabrikaten, die vielleicht aus zwei Drittel Zucker und ein Drittel Mandeln bestehen, noch einen Namen lassen, der an »Marzipan« anklingt, so bestimme man, dass alles, was mehr Zucker als 50 Prozent enthält, nur unter dem Namen »Halbmarzipan« im Gross- und Kleinhandel feilgehalten werden darf. Auf alle Fälle aber muss verboten sein, der Marzipan-Rohmasse feuchte Materialien, wie Stärkesirup, Fondantzucker beizuwirken; und als äusserste Grenze für den Zuckergehalt bei »Halbmarzipan« müsste 60 Prozent gelten. Fabrikate mit noch höherem Zuckergehalt dürften überhaupt auch nicht mehr den Namen Halbmarzipan führen. — Wir würden so reinen Tisch bekommen; wir würden dann erste Fabrikate als »Vollmarzipan« und zweite Fabrikate als »Halbmarzipan« verkaufen und kaufen können. Wie die Polizei in vielen deutschen Städten jedem Milchhändler vorschreibt, dass er seine Milch, als »Vollmilch« oder »Halbmilch« bezeichnet, zu verkaufen hat, so würde den Detaillisten ebenso von Rechtswegen vorgeschrieben werden können, Marzipan und alle, nicht vollen Wert habenden Fabrikate oder Produkte, klar und deutlich jedem Käufer als Halbfabrikate zu bezeichnen. Unterlässt er das, so hat er gegen die bestehende Vorschrift verstossen und kann bestraft werden. Diese Unbequemlichkeit und die ihm beim Detaillieren derartiger halbwertiger Fabrikate stets drohende Gefahr, wird sehr viele, vielleicht die meisten, veranlassen, in Zukunft nur vollwertige Waren zu führen, bei denen keinerlei Deklaration abzugeben ist. Und das wäre, was wünschenswert ist, ein Mittel mehr, die Fabrikanten von Marzipan im besonderen und von Genussmitteln im allgemeinen, dahin zu bringen, dass halbwertige Fabrikate überhaupt verschwinden. Dahin zu kommen, sollte jeder helfen, wie wir es gern weiter tun zu wollen, versprechen.

* * *

Vollschokolade, Halbschokolade.

In fast ganz gleicher Weise, wie bei Festsetzung des Begriffes »Marzipan«, wird man bei »Schokolade« vorgehen müssen, wenn man gutes erringen, ja wenn's not tut, sogar erzwingen will. Halbe Arbeit hat keinen Wert.

Bekannt ist allen, die in nähere Berührung mit Schokolade kommen, dass, hunderttausendkiloweise, Fabrikate seit Jahrzehnten ins Volk kommen, die den Namen Schokolade nicht wert sind, weil dieser Name nur ein reines, aber auch sachgemäss zusammengestelltes Fabrikat decken sollte! Sachgemäss! Dabei wollen wir zunächst bleiben; dieser Begriff ist ausserordentlich wichtig und nicht so leicht Streitereien und Sophistereien ausgesetzt, als der Begriff »rein« oder »garantiert rein Kakao und Zucker«. Denn »rein« heisst so manches liebe Pfund Schokolade, das verdiente, in den ersten besten Flusslauf geworfen zu werden; sachgemäss aber würde niemand eine Schokolade nennen, die aus dem allerordinärsten Rohmaterial, die aus wenig Kakao, viel Zucker und Butter zusammengesetzt wäre, trotzdem sie die Bezeichnung »rein« oder »garantiert rein« nach der heutigen Auffassung noch beanspruchen kann.

Die Schokoladefabrikanten aller Orten sind moralisch verpflichtet, das ihnen zur Verfügung stehende Rohmaterial, Kakao und Zucker, nach bestem Wissen so zu bearbeiten, beide Grundstoffe so miteinander zu verbinden, dass daraus ein sachgemässes, d. h. den gewollten Zwecken am besten dienendes Fabrikat wird.

Digitized by Google

So wird man einer »sachgemäss« fabrizierten, getafelten Kochschokolade nur einen Zuckergehalt von 50 bis höchstens 60 Prozent geben dürfen; alle Schokoladen, die bis zu 60 Prozent Zuckergehalt und nicht über 22 oder 23 oder 24 Prozent Fettgehalt haben, würden den Namen Schokolade ohne weiteres tragen und verdienen. Man einige sich nun entweder dahin (und man strebe danach, dass diese neuen klaren Begriffe recht bald dann von Gesetz und Richter anerkannt werden), dass überhaupt und in keiner Fabrik und in keiner Konditorwerkstelle eine Schokolade angefertigt werden darf, die einen höheren Zuckergehalt als 60 Prozent hat; oder man lasse eine zweite Zusammensetzung zu, die bis zu 70 Prozent Zucker enthalten darf, verlange aber, genau wie bei der Milch und wie oben beim Marzipan vorgeschlagen worden ist, dass alle Schokoladen, die über 60 Prozent Zucker enthalten, fortan als »Halbschokolade« bezeichnet werden müssen, und dass diese minderwertigen Fabrikate dem Deklarationszwange unterliegen. Dann wird sich dasselbe wiederholen, was wir oben bei dem Handel mit »Vollmarzipan« **ohne** Deklarationspflicht und dem Handel mit »Halbmarzipan« **mit** Deklarationspflicht als wahrscheinlich hingestellt haben. Weiss der Detaillist, dass er verpflichtet ist, jedem Käufer von »Schokolade« bei Verabreichung der billigeren »Halbschokolade« ausdrücklich zu berichten, dass das verkaufte Stück keine echte Schokolade, sondern nur Halbschokolade sei, dann wird er dieser unbequemen, gefährlichen Verpflichtung so bald und so oft wie möglich aus dem Wege gehen und nur Vollschokoladen in seinem Laden halten, die ihn ruhig handeln und ruhig schlafen lassen.

Ob 40 Prozent Kakao und 60 Prozent Zucker oder 35 Prozent Kakao und 65 Prozent Zucker die Grenze sein soll, an der die Bezeichnung Vollschokolade aufhört und die Verpflichtung, alles andere Halbschokolade zu nennen, anfängt, darüber kann man sich einigen. Not wie das liebe Brot aber ist, dass der heutige Wirrwarr in den Begriffen und Anschauungen geklärt wird und dass feste Grenzzahlen für feste Bezeichnungen aufgestellt werden, damit man mit gutem Gewissen dem, der sich nicht daran kehrt, später zurufen kann, Du willst im Trüben fischen, Du willst fälschen! Vor den Staatsanwalt mit Dir und Deinen Fabrikaten! —

* * *

Es möge hieran — nach Zipperers Zusammenstellung — abgedruckt werden, wie die Verhältnisse in anderen Ländern aussehen. Gesetzlich geregelt und bestimmt, was der Konsument unter den Bezeichnungen »Schokolade« oder »Kakao« zu verlangen und was der Erzeuger zu liefern hat, haben nur Belgien und Rumänien.

»Die belgische, auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vom 4. August 1890 und der Artikel 454 bis 457, 500 bis 503 und 561 des Strafgesetzbuches erlassene königliche Verordnung vom 18. November 1894 lautet, nach dem »Moniteur Belge« vom 3. und 4. Dezember 1894, pag. 3880, wie folgt:

Art. 1. Es ist verboten, unter der Bezeichnung »ganzer Kakao« irgend ein anderes Erzeugnis zu verkaufen, zum Verkauf auszustellen, für den Verkauf im Besitz zu halten oder zu befördern, als die Frucht des Kakaobaumes, roh und ganz oder zubereitet durch Rösten, Enthülsen, Mahlen, mit oder ohne Zusatz von Gewürz, und schliesslich durch Formen in Blöcken oder Tafeln oder durch Umwandlung in Pulver.

Es ist gestattet, unter der Bezeichnung »Kakao oder Kakaopulver« solchen Kakao zu verkaufen, zum Verkauf auszustellen, für den Verkauf im Besitz zu halten oder zu befördern, von welchem ein Teil seiner Butter abgepresst ist, ohne dass jedoch das Verhältnis dieses letzteren Grundstoffs bis unter 20 Prozent heruntergesetzt wurde; unter der Bezeichnung »alkalisierter Kakao (cacao alcalinisé)« denjenigen, dessen Gehalt an Alkali durch eine besondere Behandlungsweise erhöht wurde, ohne dass jedoch die Zunahme, auf alkalisches Karbonat berechnet, 3 Prozent des Gesamtgewichts übersteigt. Die Bezeichnung »alkalisiert (alcalinisé)« wird, falls es sich um den Besitz oder die Beförderung für die Ausfuhr handelt, nicht erfordert.

Kakao, welcher eine andere Zubereitung als die vorstehend angegebene erfahren hat, darf nur unter einer Etikette verkauft, zum Verkauf ausgestellt, für den Verkauf im Besitz gehalten oder befördert werden, welche neben dem Worte »Kakao« in bestimmter Form diese besondere Zubereitung kennzeichnet, oder unter einer Etikette, welche das Wort »Kakao« nicht enthält.

Das Wort »alkalisiert« oder andere Wörter, welche die gegen die natürliche Zusammensetzung des Kakaos vorgenommene Aenderung anzeigen, müssen in gut sichtbaren und ebensolchen Schriftzeichen wie das Wort »Kakao« auf der Etikette angebracht werden.

Kakao, welchem Alkali in einem 3 Prozent übersteigenden Verhältnis beigemischt ist, wird als gesundheitsschädlich angesehen; der Verkauf, das Feilhalten, der Besitz und Versand für den Verkauf solchen Kakaos ist verboten.

Art. 2. Es ist verboten, unter der einfachen Bezeichnung »Schokolade« irgend ein Erzeugnis zu verkaufen, zum Verkauf auszustellen, für den Verkauf in Besitz zu halten oder zu befördern, welches nicht ausschliesslich aus enthülstem Kakao, im Verhältnis von mindestens 35 Prozent und gewöhnlichem Zucker, mit oder ohne Zusatz von Gewürz zusammengesetzt ist.

Die Erzeugnisse, welche, obgleich mindestens 35 Prozent enthülsten Kakao enthaltend, neben dieser Substanz noch andere als die im vorhergehenden Absatz bezeichneten Stoffe enthalten, dürfen nur unter einer Etikette verkauft, zum Verbrauch ausgestellt, für den Verkauf in Besitz gehalten oder befördert werden, welche neben dem Worte »Schokolade« in gut sichtbaren und ebensolchen Schriftzeichen wie das Wort »Schokolade« in bestimmter Form die Natur dieser anderen Ingredienzien kennzeichnet, oder auch unter einer Etikette, welche das Wort »Schokolade« überhaupt nicht enthält. Handelt es sich um Schokolade in Tafeln, so muss die regelwidrige Zusammensetzung des Erzeugnisses auf jeder

Digitized by Google

einzelnen Tafel durch Aufdruck kenntlich gemacht werden.

Die Erzeugnisse, welche weniger als 35 Prozent Kakao enthalten, dürfen nur unter der Bezeichnung »Kakaobonbons« oder unter einer anderen Bezeichnung, wobei das Wort »Schokolade« ausgeschlossen bleiben muss, verkauft, zum Verkauf ausgestellt, für den Verkauf in Besitz gehalten oder befördert werden.

Art. 3. Die Angaben auf den in Artikel 1 und 2 für die Erzeugnisse von regelwidriger Zusammensetzung vorgeschriebenen Etiketten müssen bei der Versendung in die Fakturen mit aufgenommen werden.

Art. 4. Die Behälter oder Umschliessungen, in welchen Kakao oder Schokolade verkauft, zum Verkauf ausgestellt, für den Verkauf in Besitz gehalten oder befördert wird, müssen den Namen oder die Firma, sowie den Wohnort des Fabrikanten oder Verkäufers oder mindestens ein ordnungsmässig hinterlegtes Fabrikzeichen tregen.

Art. 5. Die Bestimmungen dieser Verordnung sind, soweit sie sich auf Schokolade beziehen, nur auf gewöhnliche Schokolade in Tafeln, Blöcken oder Pulver und auf Schokolade in Kügelchen, nicht aber auf Crême-Schokolade und verschiedene Erzeugnisse der Zuckerbäckerei (Pralinés, Pastillen usw.) anwendbar.

Art. 6. Die Uebertretung der Bestimmungen dieser Verordnung wird mit den durch das Gesetz vom 4. August 1890 vorgesehenen Strafen belegt, unbeschadet der Anwendung der durch das Strafgesetzbuch festgesetzten Strafen.

Art 7. Unser Minister für Landwirtschaft, Industrie und öffentliche Arbeiten ist mit der Ausführung dieser Verordnung, welche am 1. April 1895 in Kraft tritt, beauftragt.« —

Was die Schweiz betrifft, so hat der Verein Schweizer analytischer Chemiker inzwischen im Auftrage des Schweizer Departements des Innern ein »Schweizerisches Lebensmittelbuch« herausgegeben, in welchem Methoden und Normen zur Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, somit auch von Kakaopräparaten, niedergelegt sind. Dieses Werk hat bis zum Inkrafttreten des Schweizer Lebensmittelgesetzes jedenfalls als Richtschnur für die Beurteilung von Nahrungsmitteln im öffentlichen Verkehr zu gelten, und es dürften seine Bestimmungen wohl als Grundlage für das später einzuführende Gesetz benutzt werden. Wir lassen deshalb die auf Kakaopräparate bezüglichen Abschnitte dieses Werkes, ihrem Hauptinhalte nach, folgen:

Begriffsbestimmung.

1. Kakaomasse erhält man durch Mahlen und Formen der gerösteten und entschälten Kakaobohnen, ohne irgend welchen Zusatz oder Entzug von Kakaobutter.

2. Entölter Kakao ist Kakaomasse, der durch Abpressen in der Wärme 20–35 Prozent Kakaobutter entzogen wurde.

3. Löslicher Kakao. Die gerösteten Kakaobohnen werden einer Behandlung mit kohlensauren Alkalien (meist kohlensaures Kali), Ammoniak oder Dampfdruck ausgesetzt, wodurch das Zellgewebe aufgeschlossen und die Eiweisssubstanzen in eine lösliche Modifikation (Peptone (?) und Alkalialbuminate[1]) übergeführt werden. Die so behandelten Kakaobohnen werden hierauf getrocknet, zerkleinert, entfettet und pulverisiert.

4. Schokolade ist die Bezeichnung einer Mischung von Kakao mit Zucker, welche entweder geformt oder in Pulverform in den Handel gelangt. Der Gehalt an Zucker beträgt 40—70 Prozent. Beimischung anderer Stoffe als Kakao, Zucker und die erlaubten Gewürze muss als Fälschung angesehen werden.[2])

5. Schokolade und Kakao (in Pulver oder geformt) können mit folgenden Substanzen aromatisiert werden: Vanille, Benzoë, Tolu- und Perubalsam, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuss.

6. Chocolats fondants sind Schokoladen mit aussergewöhnlich hohem Gehalt an Fett und Zucker.

7. Milchschokolade ist ein Präparat, das aus Kakao, Milch und Zucker hergestellt wird. Sie darf die für die Milch nicht gestatteten Konservierungsmittel wie Borsäure, Borax, Formaldehyd und Abkömmlinge der aromatischen Reihe ebenfalls nicht enthalten. Sie kommt in Tafelform oder als Pulver in den Handel.

8. Kouvertüre oder Ueberzugsmasse ist eine Mischung von Kakao, Zucker, Gewürzen mit Mandeln und Haselnüssen. Dieses Präparat findet fast ausschliesslich Verwendung in der Konfiserie zur Herstellung der Bonbons.

9. Medizinal-Schokolade ist Schokolade oder Kakao mit medikamentösen Zusätzen.

Beurteilung:

Unreife, schlecht gerottete Kakaobohnen, sowie solche, die von Insekten angegriffen sind, oder Schimmelbildung zeigen oder während des Transports vom Meerwasser gelitten haben, sollen von der Fabrikation ausgeschlossen werden.

Die daraus hergestellten Präparate besitzen einen unangenehmen Geschmack, der durch die verschiedenen Manipulationen bei der Fabrikation nicht vollständig beseitigt werden kann. Die Verwendung derartiger Bohnen ist als Fälschung zu betrachten. Zum Nachweis derselben dienen die Geschmacksprobe, mikroskopische Prüfung, sowie eventuell eine Bestimmung des Kochsalzes.

Gute Schokolade ist schön braun. Grau oder fleckig gewordene Schokolade ist zu beanstanden. Schokolade kann mit dem Alter durch Feuchtigkeit oder durch Hitze grau oder fleckig werden. Bei gewöhnlicher Temperatur ist der Bruch einer guten Schokolade hart, glasig und gleichmässig. Die Beschaffenheit des Bruches liefert gute Anhaltspunkte über die Bearbeitung der Rohmaterialien und ihrer Bearbeitungsweise.

Kakao und Schokolade, die beim Kochen breiig dick werden, sind verdächtig, mit Mehl, Stärkemehl, Dextrin oder Gummi versetzt zu sein.

Als Verfälschungen sind zu betrachten:

1. Zusätze von Kakaoschalen, fremden Schalenbestandteilen, Sägespähnen.

2. Zusätze von fremder Stärke, Getreidemehlen, Kastanien, gerösteten Eicheln, Dextrin, Gummi.

3. Zusätze von mineralischen Substanzen, wie Ocker, Ton und Sand.

4 Ersatz der Kakaobutter durch billigere Fette, wie Rinds- und Schweinefett, Mandelöl, Mohnöl, Kokosnussöl und Vaselinöle.

* * *

Auch in Amerika ist man damit beschäftigt, ein »Lebensmittelbuch« abzufassen und demnächst erscheinen zu lassen. Die Grundsätze, worauf sich die Begriffserklärungen und Normen stützen, sind folgende:

---

1) Sollte wohl richtiger »Albumosen« heissen oder noch besser fortbleiben, da diese Umwandlung der Eiweissstoffe durch nichts bewiesen ist.
Anmerkung d. Verf.

2) Sonach wäre auch ein Zusatz von Kakaobutter zu beanstanden. Bei Zulassung von 70 Prozent Zucker ist aber ein Kakaobutterzusatz unbedingt nötig, dadurch sinkt die freie Kakaomasse unter 10—20 Prozent. Anmerk. d. Autors.

Digitized by Google

1. Die Hauptarten der Nahrungsmittel werden definiert, bevor die untergeordneten Arten betrachtet werden.

2. Die Namen der verschiedenen Substanzen, für welche Normen aufgestellt werden, werden festgelegt.

3. Die Definitionen sind derart gehalten, dass nicht in der Definition aufgenommene Substanzen von den definierten Artikeln ausgeschlossen bleiben.

4. Diese Definitionen schliessen, wo dies möglich ist, die Eigenschaften in sich ein, welche die betreffenden Artikel für die menschliche Nahrung geeignet machen.

5. Ein Ausdruck, welcher in einer dieser Listen gebraucht wird, hat immer denselben Sinn, wo er auch in dieser Aufstellung verwendet wird.

6. Die Namen der im nachfolgenden definierten Nahrungsmittel stimmen im allgemeinen mit bestehenden amerikanischen Handels- und Fabrikationsbräuchen überein; wo jedoch ein solcher Gebrauch nicht bestimmt feststeht, oder wo Handelsbezeichnungen zwei oder mehrere Artikel, für welche bestimmte Definitionen wünschenswert wären, umfassen, wird einer der handelsüblichen Bezeichnungen der Vorzug gegeben.

7. Die aufgestellten Normen (standards) sind begründet auf Feststellungen, die sich auf Produkte beziehen, welche unter amerikanischen Produktionsbedingungen oder nach amerikanischem Verfahren hergestellt sind, oder, bei abweichenden ausländischen Artikeln, auf solche, wie sie hauptsächlich nach Amerika eingeführt werden.

8. Die aufgestellten Normen sind dahin aufzufassen, dass eine Abweichung über die Maximal- oder Minimalgrenze die bezüglichen Artikel als minderwertig oder abnormer Qualität hinstellt.

9. Die als Normen festgesetzten Grenzwerte sind nicht notwendigerweise die äussersten Werte bei den in Frage stehenden Artikeln, weil solche extreme Werte gewöhnlich bei abnormalen Produktionsbedingungen auftreten und auch meist von Merkmalen geringerer oder abnormaler Qualität begleitet sind, die bereits vom Produzenten oder Fabrikanten bemerkt worden.

Für Artikel, die unserer Industrie am nächsten stehen, sind folgende Normen aufgestellt:

1. Kakaobohnen sind die Samen des Kakaobaumes, Theobroma cacao L.

2. Cocoa nibs oder cracked cocoa sind die gerösteten, zerstossenen Kakaobohnen, die von ihrer Schale befreit sind.

3. Chokolate, plain oder bitter, Chokolate liquor (Kakaomasse) ist eine feste oder plastische Masse, die man durch Mahlen der geschälten Kakaobohnen, ohne Entfernung des Kakaofetts oder anderer Bestandteile, ausgenommen des Keims, erhält.

Norm.

Standard-Kakaomasse ist solche, die nicht mehr als 3 Prozent in Wasser unlösliche Asche, 3,5 Prozent Rohfaser und 9 Prozent Stärke und nicht mehr als 45 Prozent Kakaofett enthält.

Definition.

Süsse Schokolade und Schokoladenguss sind reine Schokoladen, die mit Zucker (Saccharose) gemischt sind, mit oder ohne Hinzufügung von Kakaobutter, Gewürzen oder anderen aromatischen Stoffen.

Norm.

Standard süsse Schokolade und Schokoladenguss sind solche Schokoladen, welche in der zucker- und fettfreien Substanz nicht mehr Asche, Rohfaser oder Stärke enthalten, als in der zucker- und fettfreien Kakaosubstanz enthalten ist.

Definition.

5. Kakao oder Kakaopulver ist Kakao, mit oder ohne Keim, der von einem Teile seines Oeles befreit und fein pulverisiert ist.

Norm.

Standard-Kakao ist Kakao, dessen Prozentgehalte an Asche, Rohfasern und Stärke denen der Kakaomasse nach der Entfettung entsprechen.

Definition.

6. Süsser oder versüsster Kakao ist Kakao, der mit Zucker (Saccharose) gemischt ist.

Norm.

Standard süsser Kakao ist solcher, der nicht mehr als 60 Prozent Zucker und in der zucker- und fettfreien Substanz keinen höheren Gehalt an Asche, Rohfaser und Stärke, als die zucker- und fettfreie ganze Schokolade enthält.

Die Definition und die Norm für »süsse Schokolade« ist höchst unglücklich gewählt; sie bedarf der weiteren Ausarbeitung.

Für Honig, Fruchtsäfte, Fruchtextrakte ist man noch nicht zu festen Beschlüssen gekommen.

Dagegen liegen uns über »Zucker und verwandte Produkte« die Definitionen und Normen wie folgt vor:

C. Zucker und verwandte Produkte.

a) Zucker und Zuckerprodukte.

Definition.

1. Zucker ist ein Produkt, das chemisch als Saccharose bekannt ist und hauptsächlich aus Zuckerrohr, Zuckerrüben, Hirse, Ahorn oder Zuckerpalme erzeugt wird.

Norm.

Standard-Zucker ist weisser Zucker, der mindestens 99,5 Prozent Zucker enthält.

Definition.

2. Gekörnter Zucker, Hutzucker, geschnittener, gemahlener, gepulverter Zucker sind verschiedene Formen des eigentlichen Zuckers.

3. Ahornzucker (maple sugar) ist das feste Produkt, welches aus dem Safte des Zuckerahorns gewonnen wird.

4. Massecuite, melada, mush sugar und concrete sind Produkte, die durch Eindampfen des gereinigten Saftes einer zuckerliefernden Pflanze oder einer Auflösung von Zucker zu einer festen oder halbfesten Masse, in welcher Zucker vorherrschend in kristallinem Zustand vorhanden ist, erhalten werden.

5. Melasse ist das Produkt, welches übrig bleibt, wenn Zucker aus Massecuite melada, mush sugar oder concrete abgeschieden worden ist.

Norm.

Standard-Melasse ist Melasse, welche nicht mehr als 25 Prozent Wasser und nicht mehr als 5 Prozent Asche enthält.

Definition.

6. Sirup ist das Produkt, welches durch Reinigen und Verdampfen des Saftes einer zuckerliefernden Pflanze ohne Ausscheidung von Zucker erhalten wird.

7. Rohrzuckersirup ist der Zucker, welcher durch Verdampfen des Saftes von Zuckerrohr oder durch Auflösen von festem Rohrzucker entsteht.

8. Sorghumsirup (Zuckerhirsesirup) ist Sirup, welcher durch Verdampfen von Sorghumsaft oder durch Auflösen von festem Sorghumzucker entsteht.

9. Ahornsirup (Maple syrup) ist Sirup, der durch Verdampfen von Ahornsaft oder durch Auflösen von festem Ahornzucker erhalten wird.

Standard-Sirup ist Sirup, welcher nicht mehr als 30 Prozent Wasser und nicht mehr als 2,5 Prozent Asche enthält.

b) Traubenzucker-Produkte.

Definition.

1. Stärkezucker oder Traubenzucker ist ein festes Produkt, welches man durch Hydrolyse von

Digitized by Google

Stärke oder einer Stärke enthaltenden Substanz, so dass der grössere Teil der Stärke in Dextrose umgewandelt ist, erhält. Stärkezucker oder Traubenzucker erscheint im Handel in zwei Formen, wasserfrei und wasserhaltig. In der ersten Form ist der Zucker ohne Kristallwasser kristallisiert, in der letzteren ist er mit Kristallwasser kristallisiert. Die wasserhaltigen Sorten sind im allgemeinen bekannt als 70er und 80er Zucker. 70er Zucker ist auch als Brauzucker und 80er Zucker als Climax oder Acme-Zucker bekannt.

Norm.

a) Standard-70er Zucker oder Brauzucker ist wasserhaltiger Stärkezucker, der nicht weniger als 70 Prozent Dextrose und nicht mehr als 0,8 Prozent Asche enthält.

b) Standard-80er Zucker, Climax- oder Acme-Zucker ist wasserhaltiger Zucker, der nicht weniger als 80 Prozent Dextrose und nicht mehr als 1,5 Prozent Asche enthält.

c) Standard wasserfreier Traubenzucker ist solcher, der nicht weniger als 95 Prozent kristallwasserfreie Dextrose und nicht mehr als 0,8 Prozent Asche enthält.

Die Asche dieser Standardprodukte besteht fast ganz aus Chloriden und Sulfaten von Kalzium und Natrium.

Definition.

2. Glukose, Mischzucker (mixing glucose) oder Konditor-Zucker ist eine dicke sirupartige Substanz, die durch unvollständige Hydrolysierung von Stärke oder einer stärkehaltigen Substanz, Entfärben und Verdampfen gewonnen wird. Man findet verschiedene Grade der Konzentration, die sich zwischen 41° und 45° Bé bewegen.

Normen.

Standard-Glukose-, Mischzucker oder Konditorzucker ist farbloser Traubenzucker in der Dichte zwischen 41° und 45° Bé bei 100° F (= 37,7° C) schwankend. Er zeigt in bezug auf Dichte innerhalb dieser Grenzen die Grade Baumé, welche er zeigen soll, und soll bei einer Dichte von 41° Bé nicht mehr als 21 Prozent Wasser und bei einer Dichte von 45° Bé nicht mehr als 14 Prozent Wasser enthalten. Er enthält bei 41° Bé nicht mehr als 1 Prozent einer Asche, die in der Hauptsache aus Chloriden und Sulfaten von Kalzium und Natrium besteht.

Definition.

3. Glukose- oder Kornsirup ist Glukose mit oder ohne Sirup oder Melasse.

Norm.

Standard-Glukosesirup oder -Kornsirup ist ein solcher Sirup, der nicht mehr als 25 Prozent Wasser und nicht mehr als 3 Prozent Asche enthält.

C. Zuckerwaren (candy).

Definition.

Candy ist ein Produkt, das aus einer zuckerhaltigen Substanz oder Substanzen bereitet ist, mit oder ohne Zusatz von unschädlichem Farbstoff, Aroma oder Füllstoff.

Norm.

Standard candy ist solches, das keine gebrannte Magnesia, Baryt, Tonerde, Chromgelb oder andere mineralische Substanzen oder giftige färbende, aromatische oder andere gesundheitsschädliche Stoffe enthält.

* * *

Damit wollen wir heute schliessen. Wir haben ein Thema behandelt, das damit keineswegs erschöpft ist, das sicherlich noch einige male vorgebracht werden muss; wie immer, werden sich aus dem Gordiankreise Interessenten äussern und wir werden später sagen, ob wir neues und abweichendes gehört haben. —

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. August zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat August 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	1555200	1364900	1654100
Es kamen im Januar bis August aus:			
Portugal	4716100	4191700	3868300
Ecuador	4127100	3318700	3187700
Brasilien	2591100	1800400	2047900
Dominic. Republik	2790100	1619200	1494400
Brit. Westindien usw.	1269400	895400	1098100
Britisch-Westafrika	1078600	792300	413700
Venezuela	928300	548000	589200
Deutsch-Westafrika	428300	277000	298100
Ceylon	343100	247200	233900
Kuba, Portorico	150200	45300	32500
Niederl. Indien u. s. w.	135100	100700	270300
Grossbritannien	36800	75900	82000
Niederlande	29000	31200	326100
Frankreich	17900	14800	74400
Columbien	14800	41000	88100
Kakaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Kakaobutter	2200	1000	1300
Kakaopulver aus den Niederlanden.	44900	33700	41500
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	100	600	500
Es kamen im Januar bis August aus:			
Niederlande	2800	3500	3100
Schweiz	—	300	700
Schokolade	59800	51500	40000
Im Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	364500	277100	225900
Frankreich	37600	44200	31500
Schokoladenersatzstoffe	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	5200	4100	4200
Im Januar bis August kamen aus:			
Frankreich	11300	9800	9000
Schweiz	10400	19200	10100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	35000	77800	49300
Im Januar bis August kamen aus:			
Grossbritannien	104800	86400	97500
Frankreich	66300	60000	63500
Schweiz	32200	230900	235300

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Mandeln, getrocknet	660800	300300	429700
Im Januar bis August kamen aus:			
Italien	2224300	2086200	2399200
Marocco	944500	513500	583400
Spanien	429700	169400	267100
Frankreich	355900	286800	309700
Vanille	1100	1500	1100
Im Januar bis August kamen aus:			
Französisch-Australien	31300	20200	23500
Madagaskar	29400	24300	29900
Frankreich	9200	8300	10700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	946900	973200	1171100
Im Januar bis August kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	29094600	25250900	11981300
Oesterreich-Ungarn	3501100	4919500	5429700
Serbien	326[illegible]900	5551300	2394600
Niederlande	465000	636500	389100
Belgien	318900	334600	170600
Italien	277000	212700	203300
Frankreich	64000	233000	548700
Honig, auch künstlicher	199400	230300	250000
Im Januar bis August kamen aus:			
Kuba, Portorico	617900	392900	314600
Chile	429300	571300	648600
Verein. Staaten v. Amerika	238000	250200	194900
Mexiko	170800	183400	124100

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	52500	26000	53500
Im Januar bis August gingen nach:			
Niederlande	229700	188300	208100
Schweiz	61100	155700	101700
Kakaobutter	89500	73300	98300
Kakaopulver	14500	10900	11800
Im Januar bis August gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	10300	10500	8600
Schweden	9400	13400	10000
Kakaomasse	67300	25500	35700
Im Januar bis August gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	134500	91100	110700
Niederlande	122000	165600	116300
Schokolade	30200	15900	16100
Im Januar bis August empfingen:			
Grossbritannien	39700	103900	99500
Verein. Staaten von Amerika	17700	18700	17500
Schokoladenersatzstoffe	300	1300	700
Davon erhielten im Januar bis August:			
Oesterreich-Ungarn	4700	3400	1100
Russland	1300	1400	1800
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	20000	23200	15100
Davon gingen im Januar bis August nach:			
Grossbritannien	86600	170200	183500
Südafrika	14700	17500	10900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	95800	94300	112700
Im Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	111600	150800	115800
Niederländ.-Indien usw.	85400	98800	62800
Oesterreich-Ungarn	62600	44000	30900
Niederlande	53200	42100	43500
Dänemark	48200	37600	32200
China	27300	35800	48300
Südafrika	23700	32100	57700
Britisch-Malakka	13200	37400	90300

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Mandeln	500	2200	900
nach Grossbritannien	2900	8800	11900
nach Freihafen Hamburg	500	8300	400
Honig, auch künstlicher	7500	1200	1800
Im Januar bis August gingen nach:			
Freihafen Hamburg	76100	279700	30800
Niederlande	10300	2600	36200
Frankreich	5600	64400	10300
Vanille	600	200	600
Es gingen im Januar bis August nach:			
Russland	1600	600	1000
Oesterreich-Ungarn	1200	700	1000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	5600	16200	7500
Im Januar bis August erhielten:			
Schweiz	3900	14600	7900
Grossbritannien	1400	5800	5900

Kakaomarkt.

Bericht vom 19. Oktober 1904.

Es ist auch heute nichts neues aus dem Bohnenmarkte weiter zu melden, als dass die Samanazufuhren kleiner geworden sind; die Ernte ist zu Ende und vor Dezember sind aus neuer Ernte grössere Zufuhren nicht zu erwarten. Da viele Importeure im August und September für die grossen, auf Hamburg schwimmenden und auf Hamburg angewiesenen Mengen, nicht prompt Käufer gefunden haben, sind sie genötigt gewesen, einzulagern. Sie taten das zum Teil auch in der Hoffnung, dass sie in der Zeit der Zufuhrenstockung — also zwischen Oktober bis Dezember — etwas bessere Preise erzielen würden, als zur Zeit der Ueberschwemmung mit dieser Herkunft. Aus diesen beiden Gründen haben sie seit acht Tagen ihre Preise um 1.50—2 Mark erhöht. Aber da sich die Käufer nur höchst spärlich einfinden, kann man noch nicht melden, dass sich ihre Hoffnungen erfüllt haben.

Aus dem Bahialande kommen weiter gute Ernteberichte. Für einige Tage meldete man von drüben etwas festere Preise; da man diese Meldung aber hüben nur als einen Versuch, zum Kaufen anzureizen, auffasste und auf dieses Kitzeln nicht reagierte, wurde man bald wieder matt und nahm zu 48/6 bis 49 s Aufträge mit herzlichem Dank entgegen. —

Lissabon meldet, dass am 10. der Dampfer »Benguella« 14 646 Sack gebracht hat, dass wenige Tage später, am 13., der zweite Dampfer »Portugal« mit 12 072 Sack angekommen und dass dann noch ein dritter unterwegs ist. Ob, wie in Nr. 227 hier geschätzt worden ist, 10 bis 15 000 Sack mehr heraufkommen als im September, steht noch nicht fest; möglich ist, dass es nur 6—8000 Sack mehr werden.

Digitized by Google

Die Preise halten sich noch immer auf 52.50 bis 53 Mark für feine bis feinste Sorten, und da die Vorräte nicht übermässig gross sind — am 10. Oktober lagen im Lissaboner Zollhause 31 905 Sack — so sind die Inhaber nicht geneigt, billiger zu verkaufen. Da aber auch andererseits die Konsumenten keinen Grund sehen, unmittelbar vor den grossen Ernteeingängen langfristige Kontrakte zu machen, so gibt es keinerlei Aufregungen im Kaufen und Verkaufen. —

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. Oktober 1904:

Westindien	6119 Sack
Lissabon	5868 »
Le Hâvre	5683 »
Bahia	4355 »
Southampton	2127 »
Liverpool	1721 »
Afrika	1026 »
Bremen	667 »
London	554 »
Südamerika	400 »
Amsterdam	367 »
Halifax	70 »
Antwerpen	29 »
Colombo	23 »
Levante	19 »
New-York	8 »
Rotterdam	6 »
Zusammen	29042 Sack.

Ueber **Trinidad-Kakao** meldet man uns:

Trinidad-Kakao. Die Nachrichten aus Port of Spain klagen wieder über schlechtes Wetter. Die jungen Früchte, die im Januar reif sein sollten, haben sehr gelitten, dagegen haben die älteren Früchte, deren Abnahme vom Baum noch in diesem Jahre erfolgt, alle Fährlichkeiten ohne Schaden überstanden. Anfang November, rechnet man, die Früchte herein zu bekommen. Die Ankünfte bleiben weiter ohne Bedeutung, sodass einige angebotene Lots zu festen, unveränderten Preisen Käufer fanden.

Das bedeutende Uebergewicht des laufenden Jahres gegen seine Vorgänger ist wieder um zirka 3000 Sack gewachsen. Die Bestände in Le Havre betrugen Ende September 43 336 Sack, in London 28 746 Sack. Die Abladungen nach New-York sind heute um etwa 3200 Sack gegen das Vorjahr zurück, doch hat dieser Nachlass bei dem Anschwellen des europäischen, besonders des deutschen Verbrauchs nichts zu sagen, zumal Amerika selbst nach allen Voraussetzungen den kleinen Ausfall bald wieder aufholen dürfte. Die Abladungen in Port of Spain betrugen seit Anfang des Jahres bis zum 23. September d. J. 205 718 Sack.

Guayaquil-Kakao. Die diesjährige Ernte wird alle ihre Vorgängerinnen, selbst die vom Jahre 1899, um ein bedeutendes Stück überschreiten, worauf wir schon in Nr. 220 hinwiesen. Das laufende Jahr hat in neun Monaten 451 750 Zentner gebracht, und für die letzten drei Monate werden die Zufuhren nicht nachlassen, sondern auch noch reichlich bleiben. Ecuador wird mit Trinidad das laufende, das beste bislang erreichte Kakaojahr nennen können. In neun Monaten kamen herein:

1904: 451 750 Zentner
1903: 386 750 » (Gesamternte 453 750 Zentner)
1902: 377 250 » » 459 750 »)

Demnach sind die Gesamtzahlen der beiden vorhergehenden Jahre heute schon übertroffen, und da das letzte Vierteljahr doch noch seine 70—80 000 Zentner mindestens bringen dürfte, so kann man die diesjährige Guayaquilernte wohl auf etwa 520 000 Zentner, wenn nicht mehr abschätzen.

Im September kamen in Guayaquil an:

16 000 Ztr. Arriba
13 000 » Balao
7 500 » Machala
} = 36 500 Zentner gegen 32 500 » im Vorjahr.

Das schleppende September-Geschäft in Europa warf auch nach Guayaquil seine Schatten. Die Preise wichen, und Ende September wurde notiert für

Arriba $ 22 22½
Balao » 21—21½
Machala » 20—21
} Kurs 195—198.

Mit der Güte des Arribas de la epoca ist man sehr zufrieden und glaubt, dass die Witterung auf die Qualität so günstig wirkte.

Le Havre. Die Kakaobewegungen für September gestalteten sich wie folgt:

	Zufuhren Sack	Ablieferungen Sack	Bestände Sack
Para	5154	3250	14896
Trinidad	7850	2150	43336
Cote-Ferme	3005	1870	42176
Bahia	3682	2960	13289
Haiti	412	580	8966
Guayaquil	1130	985	1094
Martinique	—	525	2908
Andere Sorten	17520	17650	41451
Zusammen	38483	29970	168116
gegen 1903:	35880	45005	166088

Seit dem 1. Januar sind

	angeliefert	abgeliefert
1904	390 152 Sack	342 014 Sack
1903	429 702 »	377 959 »

Die Ablieferungen der beiden Jahre im September zeigen so recht die herrschende Stimmung, Käufer treten nur in ganz dringenden Fällen auf, denn sonst könnten die Ablieferungen nicht um über 15 000 Sack gegen das Vorjahr und um etwa 14 000 Sack gegen den Vormonat zurückbleiben. Der Bestand wächst weiter und ist seit Jahresanfang um gegen 54 000 Sack gestiegen, obgleich Zufuhren und Ablieferungen bis heute bedeutend hinter dem Vorjahre zurück sind. Unsere Vermutungen (siehe Nr. 225) für 1904 sind demnach heute von den Tatsachen bereits übertroffen.

London. Die letzten 14 Tage boten ein beschauliches Bild auf dem Londoner Kakaomarkt. In der ersten Woche fand noch die übliche Dienstag-Auktion statt, doch wurden von 1940 Sack nur 303 losgeschlagen, und zwar war die Stimmung so vorherrschend flau, dass auch diese kleine Partie nur mit gewichenen Preisen an den Mann gebracht wurde. Trinidad in sehr schöner Auswahl gab 1—2 s nach, Grenada behauptete sich mit Mühe, und andere Westindier waren ganz tot. Ceylon war ebenfalls flau und erzielte kaum Umsätze; fremde Sorten wurden meist zurückgezogen.

Die zweite Woche kam nicht einmal eine Auktion zustande, und das Privatgeschäft bewegte sich in der ganzen Zeit in sehr bescheidenen Grenzen, doch wurde hier immerhin noch mehr Kakao umgesetzt, als in den Auktionen.

Die Gesamtumsätze der Berichtszeit betrugen in London:

847 Sack Trinidad zu 56—60 s (mittel bis fein),
459 » Ceylon » 51—78 s (mindergut bis fein),
280 » Jamaica » 45—53 s (kurant bis gut),
100 » Guayaquil » 74—75 s (Caraquez),
97 » Grenada » 51—56 s (kurant bis gut),
65 » Surinam » 53—59 s,
5 » Samana » 54 s.

Digitized by Google

Die Londoner Kakaobewegungen stellten sich seit dem 1. Januar bis heute, wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
koloniale Sorten:			
	133581 (120139);	96764 (108599);	67559 (39794) Sack
fremde Sorten:			
	48460 (46916);	40625 (53671);	28347 (26677) »
	182041 (169155);	137389 (162270);	95906 (66471) Sack.

Die Ziffern in Klammern bezeichnen das Vorjahr. Die Bewegungen bleiben fortgesetzt ungünstig, die Zufuhren wachsen weiter, ebenso die Bestände, dagegen bleiben die Ablieferungen zurück, ein Umstand, den die heutigen Absatzverhältnisse für Kakao in London nicht rosig erscheinen lässt.

Für die Auktionen vom 18. Oktober, über deren Verlauf wir erst in der nächsten Nr. etwas sagen können, sind 2594 Sack gemeldet.

Nach **Liverpool** gingen seit Anfang des Monats 1585 Sack Afrikaner und 1000 Sack Guayaquil. Der Lagerbestand dort betrug am 14. Oktober 3790 Sack gegen 4352 Sack im Vorjahr.

Kakaoschalen. Am 4. Oktober wurden 55 tons von Cadbury versteigert. Bezahlt wurde für:

A 105—120 s
B 105—107½ s
C 140 s
D 210—212½ s.

Zuckermarkt.

Bericht vom 20. Oktober 1904.

Das Wetter! Das Wetter! Nun sitzen sie da, die Herren Haussiers, mit dem dicken Kopf und sehen sich die dicken Rüben an! Von Tag zu Tag sind sie grösser, dicker, süsser geworden, und dort, wo man fleissig dabei ist, sie aus der Erde zu holen, da gibt's kaum noch einen einzigen Pessimisten. Geradezu ideal war das Wetter, als Rübenwetter notabene, der letzten 14 Tage zu nennen; mit all ihren Saugwurzeln nahmen die Rüben gierig die vom Regen gespendete Feuchtigkeit auf und was vorher trocken, verdurstet, spindeldürr aussah, das zeigt zuletzt strotzende Fülle. Recht kleinlaut sind daher die Verkünder von Missernten geworden; man muss, da täglich Rüben mehr aus dem Acker kommen, eingestehen, dass man wieder einmal aus der Mücke einen Elefanten gemacht hat. Denn wo man vor drei Wochen (in Thüringen und in der Harzgegend) den Ackerertrag nur auf 80—100 Ztr. schätzte, da fährt man 150—200 Ztr. nach Hause, und im Braunschweigischen und Hannöverschen geben schwere Böden ihre 200—220 Ztr., mittlere 170—180 Ztr. und leichte 130—150 Ztr. Natürlich gibt es hin und wieder Aecker, die das nicht an Ausbeute liefern, was sich ihr Bepflanzer daraus gewünscht hat. Aber fest steht heute schon, dass von einer Missernte in Zuckerrüben in Deutschland nicht gesprochen werden darf. Und fest steht, dass einem etwaigen Minderertrag im Ackergewicht der Rüben, ein erheblich höherer Zuckergehalt gegenübersteht. Wir haben das Gefühl, dass wir in vier Wochen ungefähr in der Lage sein werden, hier niederzuschreiben, dass die Kampagne 1904/05 in jeder Beziehung ihre Schuldigkeit getan habe. Wäre nicht immer wieder die Jobberei zur Stelle, es hätte mancher Tropfen Dinte, der über den Lauf des Zuckermarktes verschrieben worden ist, im Tintenfass bleiben können.

Mit langen statistischen Zahlenreihen, von denen die meisten noch dazu als Schätzungen von berufenen und unberufenen Köpfen angesehen werden müssen, wollen wir die Gordianleser verschonen, ebenso wollen wir das, was im Terminmarkte in den letzten 14 Tagen vor sich gegangen ist, unberücksichtigt lassen. Wie in dem unsere Industrie interessierenden Gebrauchszucker der Lauf gewesen ist, zeigen die folgenden **Magdeburger Notierungen.**

Okt.	Gem. Melis	Kristallzucker	Gem. Raffinade	Stimmung
1	20.45—20.70	21.07½-21.20	21.07½-21.20	ruhig
3.	do.	do.	21.07½	do.
4.	20.45-20.57½	21.07½	do.	do.
5.	20.45	20.95-21.07½	20.95	still
6.	—	—	—	geschäftslos
7.	20.20	20.70-20.82½	20.70	do.
8.	do.	do.	do.	do.
10.	do.	do.	do.	do.
11.	do.	do.	do.	ruhig
12.	do.	do.	do.	do.
13.	—	—	—	geschäftslos
14.	19.95—20.20	20.57½-20.70	20.45—20.70	still
15.	do.	do.	do.	ruhig

Rohrzuckerausfuhr über Suez im Jahre 1903. Die Société Générale des Sucreries de la Raffinerie d'Egypte hat sich neuerdings mit Erfolg auf die Versorgung des indischen Marktes geworfen und sich für ihre Fabrikate einen guten Absatz in Bombay, Kurrachee und Kalkutta gesichert. Sie führte im Jahre 1903 von Suez 234 211 Kolli im Werte von 219 021 L. E. aus. Davon wurden 80 857 Kolli auf Dampfern der deutschen Hansa-Linie verladen, welche gleiche Frachtsätze mit den konkurrierenden englischen und österreichischen Linien hat. Durch diese gesteigerte Rohrzucker-Ausfuhr ist der deutschen und österreichischen Rübenzuckerindustrie ein nicht zu unterschätzender Wettbewerber erwachsen. Der ägyptische Rohrzucker hat sich ausserdem die Häfen des Roten Meeres (Jambo, Djeddah, Suakim und Massauah) erobert, welche bisher ausschliesslich mit österreichischem Rübenzucker versorgt wurden.

(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Suez.)

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Oktober 1904.

Die November-Auktionen werden am Dienstag, den 1. des Monats, in London und Amsterdam stattfinden. Für die Amsterdamer sind angemeldet:

80 000 Kilo Van Houten,
16 000 » Dejong,
10 000 » Mignon,
2 000 » Thurm.

Digitized by Google

Das Londoner Auktionsquantum ist noch nicht bekannt. —

Die Preise, die in der Oktober-Auktion für Van Houtens, Cadburys und für die Nebenmarken höher ausgefallen waren, haben sich bis heute behauptet; in den ersten Tagen nach der Auktion ist flott zu diesen Preisen gekauft worden, während die Kauflust um die Mitte des Monats etwas abflaute, ohne indessen einen Einfluss auf die Preise in erster Hand auszuüben. Da nur kleine Mengen für November unverkauft sind, wird in den November-Auktionen jedenfalls flott gekauft werden.

* * *

Die Mignonbutter und ihre Interessenten geben uns Anlass, ein paar Worte über sie hier an dieser Stelle zu sagen.

In Nr. 226 auf Seite 4315 (wir bitten nachzulesen) steht, dass in der Septemberauktion auf einmal zwei verschiedene Maklergruppen, die eine 9000, die andere 12 700 Kilo, zur Auktion gebracht hätten; dass 9000 Kilo gänzlich unverkauft geblieben wären.

Wörtlich heisst es:

»Die seitherigen offiziellen Makler Overzee & Hoekstra brachten 9000 Kilo vor, die gänzlich unverkauft blieben, und daneben brachten zwei uns nicht bekannte Makler Weijermann & Feisser noch 12 700 Kilo vor, wofür sie selber Gebote abgegeben haben. Wir mussten dann in unserm Auktionsberichte vom 7. September in Nr. 225 melden, es wären 10½ Tons Mignonbutter verkauft worden, aber wir hatten hinterher, als wir weitere und schriftliche Berichte in Händen hatten, den Eindruck, als wären die 10½ Tons nur zum Schein als verkauft gebucht worden. Sollten wir einen falschen Eindruck gehabt haben, wird man uns hoffentlich berichtigen.«

Wir fordern also hierin ausdrücklich auf, uns zu berichtigen, falls wir einen falschen Eindruck gehabt haben. Rücksichtsvoller und korrekter kann wohl niemand verfahren, dem von allen Seiten und sich oft scharf widersprechende Berichte zugehen.

Dieser, nach unserm Gefühl, ganz objektiv gehaltene Bericht hat die Gemüter an der Saale hellem Strande und an der Amstel erhitzt. Der Amsterdamer Agent der Mignonbutter erhielt vom Hallischen Mignonvater die Anweisung, an den Gordian zu schreiben, und da in Halle der Name »Gordian« eine Wirkung ausübt, wie ein rotes Tuch auf gewisse Vierfüsser, so ist unser Bestreben, objektiv zu sein, Gelegenheit zum Berichtigen von Irrtümern und falschen Eindrücken zu geben, ganz verkehrt angesehen worden. Denn der Amsterdamer Mignonagent muss im Hallischen Interesse die Berichterstattung mit Grobheiten und Beleidigungen bedecken.

Wir sagen, wer schimpft, hat unrecht, und lassen uns aus unserer Gemütsruhe und Objektivität durch kein Mignongezirpe herausbringen.

Aber wir wollen, da der Amsterdamer Agent J. de Light am Schlusse seines Briefes versucht, uns einzuschüchtern, doch die Vorwürfe, die er dem Gordian macht, hier vortragen; er droht, »allen Käufern und Verkäufern von Butter in Amsterdam unsere »unfaire« Handlungsweise bekannt zu geben«. Damit ihm das leichter wird, stimmen wir hiermit die Ouverture zu dieser grossen Mignonoper an:

Zunächst berichtet er, er hätte deshalb mit den Maklern gewechselt, weil die bisherigen die Mignonbutter aus zweiter Hand von Hegelmaier zur Auktion gebracht hätten, was ihm nicht gepasst hätte. Das wäre Butter gewesen, die Hegelmaier in einer früheren Auktion erworben hätte; welche Gründe Hegelmaier für diese Manipulation gehabt hätte, vermöchte er nicht zu beurteilen.

Sachlich ist dazu folgendes zu sagen: 1. Wenn der Mignonvater David in Halle und sein Agent de Light in Amsterdam vorher mit ihren Maklern nicht verabredet haben, dass sie stets nur aus ihrer Hand kommend, Mignonbutter zur Auktion bringen sollen, so konnten sie den Maklern gar keine Vorschriften machen; wenn es einmal in einer Stadt öffentliche Auktionen für Kakaobutter gibt, so kann jeder Inhaber von Ware auch welche verkaufen lassen. 2. Wer aus seinen Misserfolgen im Laufe der Jahre noch immer nicht klug geworden ist, wer immer wieder, trotzdem er in den Auktionen selten Käufer findet — im ganzen Jahre 1902, siehe Nr. 187 des Gordian, sind von der Firma David in Halle 107 000 Kilo Mignonbutter zu den Amsterdamer Auktionen geschickt worden, und nur 17 200 Kilo haben davon in den Auktionen Käufer gefunden — den Auktionsplatz aufsucht, der hat es nicht besser verdient, als dass mit seiner Marke »manipuliert«, d. h. auf deutsch, dass er von zehnmal klügeren übers Ohr gehauen wird. —

Weil wir das längst wissen, weil uns das leid tut, dass ein deutscher Fabrikant von smarteren Holländern »genommen« wird, darum haben wir, mit Wärme und Kälte, laufend über diese Mignongeschäfte berichtet; endlich einmal, so haben wir immer im Stillen gehofft, wird der Mignonvater doch zur Besinnung kommen und seine Butter so unterbringen, wie es alle andern Butterfabrikanten tun. (Hierbei sei nebensächlich bemerkt, dass die Butter- und Warenabteilung des Gordian es für ewige Zeiten abgelehnt hat, mit der Firma David in Halle in irgendwelche geschäftliche Beziehungen zu treten. Und wenn sie den Gordian liest, wie es scheint, so hat sie sich ihn auf Umwegen besorgt; wir selbst haben der Firma die eingesandten 20 Mark warm zurückgeschickt

Digitized by Google

und ihr gesagt, dass wir auf die Ehre, für die Firma David in Halle zu schreiben und zu liefern, verzichten wollten.) Also, nicht deshalb, wie der Amsterdamer Agent durchblicken lässt, weil die Mignonmarke nicht durch Gordianhände verhandelt wird, wird ihr heutiges Verkaufsprinzip getadelt. —

Der Gordian lässt 60—80000 Kilo Butter allmonatlich durch seine Hände wandern; wie könnten die paar tausend Kilo Mignonbutter ihn reizen?! Immer noch sind für alle Aufträge genügend Lieferanten in Deutschland vorhanden. Also nicht Animosität, nicht Neid aus Konkurrenzgefühlen führt in den Mignonberichten die Feder, sondern der Wunsch, einen deutschen Fabrikanten nicht länger in Amsterdam im Blamierhemde fröstelnd stehen zu sehen.

Der Amsterdamer Agent beschwert sich auch darüber, dass einmal im Gordian gestanden hätte, die deutsche Butter würde in Amsterdam verschleudert. Das wäre nicht wahr. Nun, man lese den Aufsatz, auf den der Beschwerdeführer Bezug nimmt, gefl. auf Seite 3252 in Nr. 173 nach. Am 3. Juli 1902 erzielte Van Houtens Butter 74¼ cents; von 12000 Kilo Mignonbutter wurden nur 500 Kilo bei 64½ c verkauft. Zwischen Van Houtens Butter und der Mignonbutter bestand also in diesem Monat ein Preisunterschied von rund 10 cents für ½ Kilo gleich 20 cents oder 33 Mark für 100 Kilo. Und ferner haben wir auf Seite 3428 in Nr. 182 noch einmal auf diesen grossen Preisunterschied hingewiesen und haben das Verkaufsprinzip deutscher Butter in Auktionen für falsch erklärt. Dass man bei solchen, in öffentlichen Auktionen festgestellten, um 30 bis 33 Mark unter Van Houtens Butter liegenden Preissätzen, wohl davon reden darf, dass die vorgebrachten Nebenmarken nur dann in den Auktionen Käufer fänden, wenn sie verschleudert würden, ist ein richtiges Urteil. Dass es hart klingt, wissen wir; aber wir sind doch an dem Fiasko nicht schuld, das die Mignonleute meist erleben müssen. —

Auf den Erlös der letzten, der Oktoberauktion, pocht der Amsterdamer Mignonagent ganz besonders. Er prahlt uns vor, er hätte doch 67¼ cents diesesmal erzielt und das ergäbe seinem Fabrikanten abzüglich Unkosten 259 Mark für 100 Kilo. Wir sollten nun einmal in Deutschland herum fragen, wer das in Deutschland erzielte? Nun, diese Frage sei hiermit weitergegeben; wir hören darauf ein lautes Lachen aus Hamburg, Wandsbek, Altona, Dresden, Magdeburg, Leipzig und so weiter, und in dieses laute Lachen stimmen wir herzlich mit ein: Gott erhalte den Mignonleuten ihre kindliche Einfalt.

Allerlei.

Der Seniorchef der Firma Theodor Hildebrand & Sohn in Berlin, der am 1. Oktober vorigen Jahres sein 25jähriges Mitinhaberjubiläum feiern konnte, ist am 12. Oktober Königlich preussischer Kommerzienrat geworden.

»Sie sind ja immer besetzt!« — Unsere Firmen »Verlag des Gordian in Hamburg« und »Max Rieck in Hamburg« können in Zukunft durch zwei Apparate telephonisch angerufen werden. Wenn die bisherige Nummer III 1918 besetzt ist, fordere man gefl. die neue Nummer III 1324. Damit werden bis auf weiteres die Klagen: »Sie sind ja immer besetzt!« wohl beseitigt sein. Von auswärts ruft man uns nach wie vor am besten vormittags zwischen 8—12 an oder nachmittags zwischen 4—6. Sonnabends aber schliessen wir um 3 Uhr und machen erst Montag früh um 9 wieder auf.

Blei bei Kakaomühlen. Wir werden befragt, ob es strafbar sei, wenn man die Mahlscheiben bei Kakaomühlen mit Blei abdichte. Darauf haben wir geantwortet, ja, das ist strafbar und haben auf § 5 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen (25. Juni 1887 und 22. März 1888) hingewiesen. Dieser Satz lautet: Mit Geldstrafe bis zu 150 Mark oder mit Haft wird bestraft, wer zur Verfertigung von Nahrungs- oder Genussmitteln bestimmte Mühlsteine unter Verwendung von Blei oder bleihaltigen Stoffen an der Mahlfläche herstellt oder derartig hergestellte Mühlsteine zur Verfertigung von Nahrungs- oder Genussmitteln verwendet. — Auf unsere Industrie übertragen heisst das also: Jeder Kakaofabrikant, der Kakaomühlen laufen hat und sich seiner Sache nicht sicher ist, der gehe morgen zu seinem Meister und frage ihn: Sind die Mahlscheiben an den Kakaomühlen mit Blei oder mit Zinn abgedichtet? Sagt er mit Blei, so ändere man das sofort und ordne an, dass stets reines Zinn dazu genommen werde. Dann hat der Fabrikant dem Gesetze gegenüber seine Schuldigkeit getan.

Füllartikel. Die Firma Richard Scherzer & Fischer, Aue im Erzgebirge, macht heute durch eine Anzeige im Gordian auf ihre Neuheiten in diesem Artikel aufmerksam.

Eine Leipziger Firma berichtet darüber wie folgt:

Digitized by Google

Wir hatten Gelegenheit, vor kurzem die Musterausstellung der Firma Rich. Scherzer & Fischer, die in Aue im Erzgebirge Christbaumlichthalter, Blechspielwaren und Füllartikel, in Olbernhau im Erzgebirge Holzspielwaren, Holzfüll- und Andenken-Artikel und in Lauscha in Thür. Christbaumschmuck aller Art aus Glas, Lametta, Watte und Metall fabriziert, zu besichtigen, und müssen gestehen, dass wir so viele Neuheiten noch niemals in einer Musterausstellung vereinigt gesehen haben. Vor allem ist uns die Abteilung: Füllartikel aus Holz und Blech vorteilhaft ins Auge gefallen. Die Sachen zeichnen sich sowohl durch Preiswürdigkeit (man glaubt in den meisten Fällen gar nicht, dass es möglich ist, sie zu dem Preise herzustellen) als auch durch geschmackvolle und saubere Ausführung, feine Lackierung, eleganten Holzbrand usw. aus.

Die **Schweiz** führte an **Schokolade** aus:

	1904	1903	Steigerung
im Juli	424 700 kg	365 600 kg	+ 59 100 kg
im August	480 300 »	446 700 »	+ 33 600 »

Teeplantagen im Gebiet von Batum. Die Teeplantagen im Gebiet von Batum haben gegenwärtig einen Umfang von 410 Dessjätinen. Im Jahre 1903 wurden gegen 2500 Pud Tee geerntet. Zur Bearbeitung des Tees sind dort zwei Fabriken vorhanden, und zwar gehört die eine dem Apanagen-Ressort, die andere der Firma Popow. Der Küstenstrich des Batumgebietes ist recht geeignet für die Teekultur, und letztere wird dort voraussichtlich eine Zukunft haben.

(Nach Praw. Wjestnik.)

Ermässigung der Verbrauchsabgabe auf Zucker. Durch Verordnung der französischen Regierung vom 23. August d. Js. ist die Abgabe, einschliesslich Zuschlag, auf Zucker jeder Herkunft, der zum Verbrauch in Algerien bestimmt ist, vom 1. Januar 1905 ab auf folgende Sätze ermässigt worden: Roh- und Farinzucker, 100 kg (raffinierten Zuckers) 10 (bisher 24) Franken; raffinierten Zucker, 100 kg (raffinierten Zuckers) 12 (bisher 24) Franken; Kandiszucker, 100 kg (effektives Gewicht) 13.90 (bisher 26) Franken.

(Journal Officiel de la République Française.)

Die Rohrzuckerindustrie Britisch-Indiens. Die »Civil and Military Gazette« vom 7. August d. J. enthält einen Artikel über die Zuckerrohrindustrie in Bengalen, der in seinen Schlussfolgerungen auch für deutsche Interessenten nicht ohne Bedeutung sein dürfte. In dem Artikel wird ausgeführt, dass möglicherweise mit der Zeit deutscher Rübenzucker dem indischen Rohrzucker gegenüber dieselbe Rolle spielen werde, die synthetischer Indigo dem natürlichen Indigo gegenüber bereits gespielt habe. Greifbare Tatsachen lägen für diese Befürchtungen zurzeit allerdings noch nicht vor, indessen seien einige kleine Symptome besonderer Beachtung wert. Die Anbaufläche von Zuckerrohr sei um ein geringes herabgegangen; sie betrug im Vorjahre 646400 Acres, in diesem Jahre 645100 Acres. An sich würde dieser Rückgang geringfügig sein, beachtenswert bleibt aber, dass die diesjährige Saison ausserordentlich günstig lag und dass eigentlich beide Jahre hinter dem allgemeinen Durchschnitt bezüglich der Anbaufläche zurückgeblieben seien. Der Verfasser des Artikels fordert deshalb die statistischen Behörden zu besonderer Achtsamkeit in dieser Richtung auf, da gerade die Rohrzuckerkultur einer der wichtigsten landwirtschaftlichen Industriezweige Indiens darstelle.

Bau von Zuckerfabriken in Spanien. Die Gesellschaft Azucarera del Jalon in Zarogoza beabsichtigt den Bau einer grossen Rübenzuckerfabrik. Ferner werden ähnliche Anlagen in Atarfe, Provinz Granada, und in Lerida geplant. (Commercial Intellig.)

Der französische Zuckerhandel in der Kampagne 1903/04.

	Kampagne:	
1. Zur Verfügung stehende Mengen:	1903/04	1902/03
	Menge in t	
Bestände zu Anfang der Kampagne:	(in Raffinadewert)	
in den Fabriken	20 807	26 759
in den Niederlagen	464 478	272 312
Erzeugung:		
Belastung	600 600	485 688
Ueberschüsse (abzüglich Ausfälle)	126 668	290 470
Einfuhr (Generalhandel)	92 822	101 168
Auf dem Transport befindliche und noch zu klassifizierende Zuckermengen	79 451	7 974
Zusammen	1 384 826	1 184 371
2. Ablieferungen und Abgänge:		
Verbrauch:		
unmittelbar angeführt . . .	419 410	218 494
aus der zeitweiligen Zulassung	279 620	141 584
Zur Zuckerung von Wein . . .	—	11 041
Abgang von Zucker in der Melasse	12 280	34 864
Ausfuhr (Generalhandel). . . .	237 816	210 647
Zucker, in den ausgeführten Zuckerwaren enthalten	2 589	2 342
Materialverlust u. andere Abgänge	47	663
Zusammen	951 762	619 635
3. Bestände:		
Bestände am Schluss der Kampagne:		
in den Fabriken	37 562	20 807
in den Niederlagen	344 518	464 478
Auf dem Transport befindliche und noch zu klassifizierende Zuckermengen	50 984	79 451
Zusammen	433 064	564 736

(Journal Officiel de la République Française.)

Milch und Milchfabrikate. Die sommerliche Dürre hat das Futter für die Milchkühe knapp wachsen lassen. Auch hier wird berichtet, dass die Ernte auf den Wiesen zwischen mittel und gering steht. Es heisst:

»Wiesen.

Auch in dem Stande der Wiesen ist in dem grössten Teile Deutschlands eine Besserung leider nicht eingetreten. Viele Wiesen waren vollständig verbrannt oder lohnten nicht das Mähen, und der geringe Nachwuchs wurde teils grün verfüttert, teils vom Vieh abgeweidet. Aber auch sonst fiel der Grummetschnitt an Menge meist sehr spärlich aus, während seine Beschaffenheit als vorzüglich angesprochen wird. Aus Süddeutschland kommen insofern günstigere Nachrichten, als dort, wenn auch der Ertrag der Grummeternte, soweit sie beendet ist, meist viel zu wünschen übrig liess, sich das Aussehen der Wiesen zur Zeit infolge ausgiebiger Regenfälle sehr gebessert hat. Die Wiesen zeigen dort wieder schönen Grasansatz, sodass man fast überall noch eine gute Herbstweide erwartet. Die gegenüber dem Vormonat erheblich besseren Wiesennoten Süddeutschlands haben denn auch das Steigen der Reichsnote von 3,9 im August auf 3,5 herbeigeführt.«

Auch die Dresdener Molkerei Gebr. Pfund, die die meisten Schokoladefabrikanten mit ihrem Vollmilchpulver zur Fabrikation von Milch-Schokolade versorgt, stöhnt seit vielen Wochen über Milchknappheit. Möglicherweise hat das eine Erhöhung der Preise für Milchpräparate zur Folge.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Nördlingen	Konditor Johann Feldmeier in Wallerstein	30. 9.	Michael Gandenheimer, Wallerstein	15. 10.	25. 10.
Hannover	Bäckermstr. Ludwig Nübel, Vahrenwalderstr. 71	3. 10.	Rechtsanwalt Dr. Tempel, Ernst August-Platz 5	24. 10.	1. 11.
Brand, Sa.	Bäckermstr. Ernst Schubert † in Grosshartmannsdorf	3. 10.	Ortsrichter Meiling	24. 10.	2. 11.
Neustadt, Haardt	Konditor Karl Gros	6. 10.	Geschäftsagent Ernst Müller	7. 10.	21. 11.
Ratzebuhr	Bäckermstr. Otto Müller in Lottin	6. 10.	Kanzleigehilfe Patzwaldt	3. 12.	19. 12.
Frankenthal, Pfalz	Bäckermstr. Joh. Georg Halter in Oppau	7. 10.	Rechtsanwalt Dr. Philipp, Bennighof in Frankenthal	1. 12.	15. 12.
Mülhausen, Elsass	Bäcker Alois Nachbauer, Leimenvorstadtstr. 9	7. 10.	Geschäftsagent Forster	1. 12.	15. 12.
Mannheim	Bäckermstr. Heinrich Koch	7. 10.	Kaufmann Georg Fischer	1. 11.	16. 11,
Forst, Lausitz	Bäckermstr. und Konditor Adolf Fomm	7. 10.	Kaufmann Paul Högelheimer	10. 11.	22. 11.

Handelsregister.

München. »Deutsche Diamalt-Gesellschaft mit beschränkter Haftung« Sitz: München. Prokurist: Felix Sobotka in München. 26. 9. 04.

Berlin I. Bei Nr. 25044 (offene Handelsgesellschaft: Vereinigte Berliner Honig Compagnie Borstorff & Co., Berlin): Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Georg Borstorff ist alleiniger Inhaber der Firma. 28. 9. 04.

Bei Nr. 281. Max Pötter Gesellschaft mit beschränkter Haftung: Die Liquidation ist beendet. Die Firma ist erloschen. 30. 9. 04.

Stolberg, Harz. Dampf-Zwieback-Fabrik von Carl Petzolt Nachfolger zu Stolberg, Harz: An Stelle des Bäckermeisters Theodor Rudolphi ist der Konditor Paul Reidemeister hier, Inhaber der Firma. 24. 9. 04.

Oldesloe. Firma Generaldepot von A. L. Mohr, Aktien-Gesellschaft, Altona-Bahrenfeld — Adolf Hansen, Oldesloe in Oldesloe, Inhaber Kaufmann Adolf Hansen in Oldesloe. Die Firma ist von amtswegen gelöscht. 3. 10. 1904.

Ludwigshafen, Rhein. Firma Erste Pfälzische Zwieback-, Biskuit- und Paniermehlfabrik Max Derfelt in Ludwigshafen a. Rh. Das Geschäft ist ohne die im Betriebe begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten auf den Kaufmann Wilhelm Schäfer junior in Ludwigshafen übergegangen, der es unter der Firma Erste Pfälzische Zwieback, Biskuit- und Paniermehlfabrik Wilhelm Schäfer jun. fortführt. Erstere Firma ist erloschen. 4. 10. 04.

Tangermünde. Firma Fr. Meyers Sohn, Tangermünde. Dem Kaufmann Hermann Robert und dem Kaufmann Willy Felter in Tangermünde ist Gesamtprokura erteilt. 4. 10. 04.

Posen. In unser Handelsregister Abteilung B ist heute unter Nr. 66 die in Posen errichtete Zweigniederlassung der in Berlin bestehenden Gesellschaft in Firma Kurz & Komp., Gesellschaft mit beschränkter Haftung eingetragen worden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 15. Dezember 1903 abgeschlossen. Gegenstand des Unternehmens ist die Fabrikation und der Vertrieb von Kakao, Schokoladen und Konfituren Das Stammkapital beträgt 120000 Mk. Geschäftsführer sind die Kaufleute Emanuel Lipschitz in Posen und William Lachs in Berlin. Jeder Geschäftsführer ist zur selbständigen Vertretung der Gesellschaft befugt. Die Dauer der Gesellschaft ist bis 30. Juni 1909 festgesetzt. Wird sie nicht spätestens sechs Monate vor Ablauf von einem Gesellschafter gekündigt, so verlängert sich ihre Dauer um je weitere fünf Jahre. Die Gesellschafter bringen das von ihnen durch Vertrag vom 15. November 1903 erworbene Geschäft der Firma Kurz & Kutzner in Liquidation zu Berlin mit allem Inventar und den Aussenständen ohne Geschäftsschulden dergestalt in die Gesellschaft ein, dass das Geschäft als vom 15. November 1903 ab auf Rechnung der Gesellschaft betrieben angesehen wird. Der Gesamtwert dieser Einlage ist auf 85000 Mk. festgesetzt, und es werden davon angerechnet auf die von ihnen übernommenen Stammeinlagen: dem Gesellschafter Emanuel Lipschitz zu Posen 40000 Mk., dem Gesellschafter Alfons Kurz daselbst 20000 Mk. und dem Gesellschafter William Lachs in Berlin 25000 Mk. 10. 10. 04.

Patente.

Erteilungen.

2b. 156503. Stanze zur Herstellung durchbrochener Teigblätter für Torten. Bauchmüller & Drossart, Düren. 12. 6. 03.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2b. 234188. Gebäckschneidemaschine mit Auswerfer und verstellbarer Auflage. F. Reinhold Brauer, Chemnitz, Dresdnerstrasse 82. 25. 8. 04.

2b. 234275. Teigknetmaschine, deren Trog aus zwei konischen Teilen besteht, in denen die mit Rührflügeln versehenen Wellen drehbar gelagert sind. Hermann Bath, Pirmasens. 27. 8. 04. B. 25725.

2a. 234370. Bäckerlampe, aus einer an einem beschwerten Griff angebrachten, mit Reflektor versehenen und von einer beliebigen Stromquelle gespeisten Glühlampe bestehend. Albert Dickhaus, Elberfeld, Lischkestr. 23. 20. 8. 04. D. 9135.

2a. 234553. Behufs Regulierung der Herdplattentemperatur an Backöfen unter der Herdplatte liegender, mit Presshitze oder mit mehr oder weniger kalter Luft anzufüllender Hohlraum. Ernst Straube, Chemnitz, Hainstr. 96. 1. 9. 04. St. 7040.

2a. 234554. Vollständig armierter, einesteils durch die Backofenhitze selbst, andernteils von besonderer Feuerung geheizter Wrasenkessel zur sofortigen Erzeugung von Dampf. Ernst Straube, Chemnitz, Hainstr. 96. 1. 9. 04. St. 7041.

2b. 234395. Schutzvorrichtung für Teigmengmaschinen, mit Gefahrstellungen ausschliessender gegenseitiger Verriegelung zwischen einem den Gefahrraum abschliessenden Schiebdeckel und der Auspressmündungstür. Wupperthaler Eisenhütte, Dr. Harald Tenge, Barmen. 29. 8. 04. W. 16980.

Digitized by Google

2b. 234 398. Topfdeckel mit kombinierter Quirl- bezw. Teigkneteinrichtung. Wentzler & Droege, Hamburg. 31. 8. 03. W. 16 985.

2b. 234 477. Schraubbügel mit Teigrühreinrichtung. Wentzler & Droege, Hamburg. 31. 8. 04. W. 16 986.

2a. 230 186. Backofen mit im Tärbel eingesetzter Wasserschlange, die durch Steinplatten abgedeckt ist. Fischer & Heussner, Nürnberg. 9. 6. 04. F. 11 268.

2b. 230 151. Kuchenschragen, bestehend aus einem rahmenartigen, viereckigen Holzgestell mit eingesetzten eisernen Sprossen. Joh. Heinrich Seifert, Königshain b. Mittweida. 16. 6. 04. S. 11 166.

2a. 230 315. Backofenfeuerung, gekennzeichnet als Rostkorb mit um denselbeu angeordneten regulierbaren Luftkanälen und einer verschliessbaren Ausleeröffnung. Frau Emma Mairich, Gera, Reuss. 16. 5. 03 M. 15 271.

2a. 230 409. Röhren-Schwadenapparat mit abnehmbarem Kesselmantel. Jacques Labriaire, Aachen, Elsassstr. 25. 30. 6. 04. L. 12 968.

2b. 230 317. Zählvorrichtung für Teigteilmaschinen mit in einer Wandung des Teigbehälters angeordnetem Zählwerk, dessen Schaltgabel mit der Kolbenstange verbunden ist. Heinrich Menkhoff, Wiesbaden, Weissenburgstr. 5. 2. 9. 03. M. 15 794.

2b. 230 513. Meng- und Knetmaschine mit durch Fusstritt zu steuernder Vorrichtung zum Umlegen und Aufrichten des Mischtroges. Theodor Poncelet, Düsseldorf, Bismarckstr. 75. 11. 6. 04. P. 9128.

2a. 232 125. Aus spiralförmig gewundenem Rohr hergestellte, am Boden mit Beschlägen versehene Brotform. Johann Michaletz, Wien; Vertr.: Dr. S. Hamburger, Patent-Anwalt, Berlin W 8. 18. 7. 04. M. 17 645.

2a. 232 385. Kombinierte Backofenheiztür, bei der Heiz- und Aschenfall- sowie Verschlusstüre, Rahmen mit Stirnplatte und Flanschen, Anker, Rostauflage und feuerfeste Isolierschicht zu einem Körper vereinigt sind. Robert Neuhaus, Parchim. 27. 7. 04. N. 5039.

2b. 232 380. Mit dem Ausschalter verbundener Riegel für die Schutzkorbtüre an Misch- und Knetmaschinen mit elektrischem Antrieb. »Draiswerke«, G. m. b. H., Mannheim-Waldhof. 25. 7. 04. D. 9040.

2b. 232 382. Reibrädergetriebe zur Uebertragung der Drehung von der Antriebs- auf die Schlagwerkswelle von Teigschlagmaschinen. »Draiswerke«, G. m. b. H., Mannheim-Waldhof. 25. 7. 04. D. 9061.

2b. 232 383. Kippbarer Knettrog, der in geneigter Lage mittels eines am Lagerbock drehbar angeordneten und mit seiner Sperrklinke in Schlitze eines am Troge befestigten Segmentes greifenden Gewichtshebels feststellbar ist. Firma Herm. Bertram, Halle a. S. 26. 7. 04. B. 25 496.

2a. 232 467. Dampferzeugungs-Apparat mit darunter angeordneten Gasringbrenner. Eisengiesserei-Aktien-Gesellschaft vormals Keyling & Thomas, Berlin. 28. 7. 04. E. 7317.

2a. 232 713. Backofen mit seitlichen Wechselzügen und innen liegendem Zuge. Hermann Veil, Aalen. 28. 7. 04. V. 4159.

2a. 232 735. Kohlensäure-Schwaden-Apparat zur Mischung von Dampf, Wasser und Kohlensäure. W. Berger, Wiesbaden, Bärenstr. 2. 2. 8. 04. B. 25 536.

81c. 232 494. Aus einer rahmenartigen Hülle bestehende Schutzvorrichtung für Kisten, Kartons u. dergl. Hartwig & Vogel, Dresden. 7. 3. 03. H. 20 553.

81c. 232 495. Aus einer kastenartigen Hülle bestehende Schutzvorrichtung für Kisten. Kartons u. dergl. Hartwig & Vogel, Dresden. 7. 3. 04. H. 24 632.

2a. 232 895. Staubklappe für Backöfen, die über der Feuerungstür in einem unten offenen Rauchfang des Kamins einstellbar untergebracht ist. E. Thormann, Hemme, Holst. 5. 8. 04. T. 6315.

81c. 233 444. Schutzhülle mit beweglicher Wand für Kisten, Kartons u. dgl. Hartwig & Vogel, Dresden. 7. 3. 03. H. 20 556.

81c. 233 469. Schutzhülle mit loser Wand für Kisten, Kartons u. dgl. Hartwig & Vogel, Dresden 25. 7. 04. H. 24 633.

Musterregister.

Hildesheim. Nr. 48. Konditor Rudolf Huch in Hildesheim, angemeldet am 12. September 1904, 9½ Uhr vormittags, ein Modell für Schokoladewaren in Form eines Bären mit einem Saugfläschchen, offen, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre. 30. 9. 04.

Berlin. Nr. 22 364. Firma Zum Knusperhäuschen Otto Bocklitz in Berlin, ein Umschlag mit Abbildung eines Modells für Warenautomatengehäuse mit Untersatz, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 40, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 6. September 1904. nachmittags 1 Uhr 1 Minute. 1. 10. 04.

Hamburg. Nr. 2364. Firma P. W. Gaedke in Hamburg, ein versiegeltes Paket, angeblich enthaltend sechs Muster von Blechdosen, und zwar: eine Orientdose, eine Hahnenkampfdose, ein Kameleimer, eine Jupiterdose, eine Reisekorbdose, Flächenmuster und eine Jupiterdose, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 2116—2121, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 9. September 1904, nachmittags 1 Uhr 15 Minuten. 1. 10. 04.

Magdeburg. Nr. 252. Firma Schondorff & Curio in Magdeburg, ein verschlossenes Paket, enthaltend vier Muster für Verpackung für »Elb Schokolade« E 400 und E 500, Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 16. September 1904, vormittags 11 Uhr 40 Minuten. 14. 10. 04.

Breslau. Nr. 872. Franz Sobtzick, Ratiborer Kakao-, Schokoladen-, Honigkuchen- und Zuckerwaren-Fabrik in Breslau, zwei Muster für Honigrocks mit Biene, verschlossen, Fabriknummer 1010 A und B, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. September 1904, vormittags 11¼ Uhr.

Gestorben: S. A. Wolff, Direktor der Engl. Dampf-Cakes- und Biskuits-Fabrik A.-G. in Hamburg. (K.)

Erfurt. Adolf Hucke eröffnete Pressburgerstrasse 6 eine Feinbäckerei und Konditorei. (K.)

Wiesbaden. M. Sauerborn eröffnete Kirchgasse 62 eine Konditorei nebst Tee-, Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft. (K.)

Danzig. Robert Nickel eröffnete Gr. Wollwebergasse ein Konfitüren-Spezial-Geschäft. (K.)

Karlsruhe. Der Gewerbeverein Karlsruhe verteilte bei der kürzlich stattgehabten Preisverteilung für Lehrlingsarbeiten folgende Preise: den Konditorlehrlingen Eugen Mahlschnee und Max Winkler, beide bei Herrn Emil Röderer, je ein Diplom. (K.)

Dresden-Neustadt. August Hanitzsch hat die Bäckerei und Konditorei von Hermann Jährig, Louisenstrasse 12, käuflich übernommen. (K.)

Marienburg (Westpr.) Emma Boss eröffnete Neustadt 29 ein Pfefferkuchen-Geschäft. (K.)

Stuttgart. Ludwig Hilligardt hat die Konditorei und Bäckerei von Hermann Bacher, Neckarstrasse 111, käuflich erworben. (K.)

Digitized by Google

Greiz. Die Schokoladen-Handlung Heinr. Christel ist erloschen. (K.)

Plauen i. V. Hermann Zängel eröffnete Ecke Wettin- und Goethestrasse eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Frankfurt a. M. Der Kaufmann Philipp Bauer ist als Geschäftsführer der Firma August Römer & Cie., Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik G. m. b. H. hier, Kaulbachstrasse 50, ausgeschieden. (K.)

Mannheim. Die Firma Bertele & Forstbauer, Fabrikation und Handel in Zwieback und Kindermehl, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Graz. Herr Konditor Karl Stuchlik hat an der Wienerstrasse eine Fabrik für Kakao und Schokoladenerzeugung erbaut, welche in kürzester Zeit in Betrieb gesetzt wird. Wie die »Grazer Tagespost« erfährt, beabsichtigt Herr Stuchlik auch eine Sorte »Nähr-Kakao« in den Handel zu bringen. (K.)

M.-Gladbach. Joseph Wilms eröffnete Bahnhofstrasse 110 eine Konditorei und Café. (K.)

Cassel. August Ehrhorn eröffnete obere Karlstrasse 6 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Dessau. Die Firma Hugo Seiler, Schokolade- und Zuckerwaren-Geschäft hier, ist erloschen. (K.)

Leipzig-Sellerhausen. Das Konkursverfahren über das Vermögen der Marie Veronika Krausse, Schokoladengeschäft, Edlichstrasse 32, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Olten (Schweiz). In der ausserordentlichen Generalversammlung des Verbandes der schweizerischen Teigwarenfabrikanten wurde beschlossen, wegen des Preisaufschlags in Hartweizengries den Preis für Teigwaren entsprechend zu erhöhen. (K.)

Gera R. j. L. Die dem Kaufmann Louis Christian Plarre für die Firma Lorenz & Mütze, Schokoladenhandlung hier, erteilte Prokura ist erloschen. (K.)

Berlin. Die Firma Mendel Lewin, St. Petersburger Konfitüren-Fabrik »Romanow«, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Herford. In sieben der hiesigen Zuckerwarenfabriken stellten die Arbeiter ihre Tätigkeit ein; der Betrieb in den Fabriken ruht. Die Zahl der Ausständigen beträgt nach der »Dortmunder Zeitung« etwa 250. Die Arbeiter fordern Lohnerhöhung.

Stuttgart. Robert Löffler hat die Konditorei von Hermann Freund, Ecke Rotebühl- und Silberburgstrasse, käuflich übernommen. (K.)

Bremen. Die Schokoladen-Handlung von J. Böndel hier, Sögestrasse 16, ist in den Besitz von Amalie Karoline Hollweg und Bernhardine Wilhelmine Sophie Wöbking übergegangen, die sie als offene Handelsgesellschaft unter der unveränderten Firma weiterführen. (K.)

Detmold. Robert Braune hat die Konditorei von E. Geisler käuflich erworben. (K.)

Altenburg. Paul Mannewitz hat die Konditorei und das Café von Paul Albert Bork käuflich übernommen und führt dieselben unter derselben Firma weiter. (K.)

Boelerheide (Gem. Boele), Westf. Heinrich Dettmer eröffnete Boelerstrasse 132¼ eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Frankfurt a. M. Jakob Potz eröffnete Kaiserstrasse 62 ein Cafe nebst Bäckerei und Konditorei. (K.)

Erfurt. Max Pauli eröffnete Königgrätzer strasse 31 eine Feinbäckerei und Konditorei. (K.)

Moskau. Die grosse Zuckerraffinerie von Genner & Co. ist total niedergebrannt. Der Schaden ist sehr bedeutend. (K)

Erfurt. Paul Flietner eröffnete Ecke Leopoldstrasse und Boyneburgufer eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Erfurt. Edmund Schröder hat die Konditorei und Café »Schlehendorn« im Hotel Rheinischer Hof von Oskar Ziegner käuflich erworben. (K.)

Prag (Böhmen). Die Firma Novak & Hlavsa, Erzeugung und Verschleiss von Zuckerwaren hier, II., Jungmannstrasse 751, ist infolge Geschäftsauflösung erloschen. (K.)

Eine grosse nordische Ausstellung wird wahrscheinlich, wie die »Kopenhagener Zeitung« schreibt, im Jahre 1909 oder 1910 in Kopenhagen veranstaltet werden, wie der Präsident des Industrievereins, Direktor Harald Bing, in der Repräsentantenversammlung des Industrievereins am 29. September mitteilte. (K.)

Dresden. A. Gerling & Rockstroh, Dampf-Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwaren-Fabrik, eröffneten in Cüstrin Zorndorferstrasse 2, eine Zweigniederlassung. (K.)

Lübeck. Die Firma Eduard Schuppe, Zuckerwarenfabrik hier, hat die Zweigniederlassung in Altona zur Hauptniederlassung erhoben. Die Hauptniederlassung in Lübeck ist aufgehoben (K.)

Marburg. Th. Zander eröffnete Steinweg 3½, ein Geschäft für Schokoladen und Konfitüren. (K.)

Kiel-Gaarden. Michael Toncik eröffnete Stoschstrasse 12 eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Der Verwaltungsrat der Berner Chocolade-Fabrik Tobler & Co., A.-G., Aktiengesellschaft mit Sitz in **Bern,** macht unter dem 3. Oktober bekannt:

Die tit. Zeichner von Aktien zweiter Emission, denen Aktien zugeteilt werden konnten, werden hierdurch eingeladen, die erste Einzahlung mit Fr. 200 per Aktie bis zum 15. Oktober 1904 zu leisten und zwar (je nach dem Ort der Zeichnung) entweder am Sitz der Gesellschaft in Bern oder bei der Eidgenössischen Bank A.-G. in Zürich, Bern, Basel, St. Gallen, Genf, Lausanne, Vevey und Chaux-de-Fonds.

Berliner Kakes- und Schokoladenfabrik Akt.-Ges. Die aus der Max Poetter & Co., Akt.-Ges., hervorgegangene Gesellschaft, die nach ihrer Konstituierung mit einem Aktienkapital von 524000 Mark ausgestattet war (davon 469000 Mk. Vorzugsaktien und 55000 Mk. abgestempelte Aktien), sieht sich genötigt, den Aktionären Mitteilung zu machen, dass mehr als die Hälfte des Aktienkapitals verloren ist. Ausser diesem Punkt stehen auf der Tagesordnung der zum 22. d. M. einberufenen ordentlichen Generalversammlung die gewöhnlichen Verhandlungsgegenstände und Beschlussfassung über die Genehmigung eines Pachtvertrages mit der Firma A. F. Schroeder, Kommanditgesellschaft.

Stärkesirup. Nach den Zusammenstellungen des Kaiserl. statistischen Amtes ergibt sich, dass in Deutschland in diesem Jahre die Kartoffelernte zwischen mittel und gering ausfallen wird. Es heisst:

»Kartoffeln.

Ueber den Stand der Kartoffeln, mit deren Ernte schon hier und da begonnen ist, sprechen sich die

Digitized by Google

Berichte im allgemeinen wenig günstig aus. Frühe Sorten, deren Wachstum zu Anfang dieses Berichtsmonats schon abgeschlossen war, haben infolge der Trockenheit, die den ganzen Sommer über vorherrschte, wenn auch zum Teil zahlreiche, so doch durchweg nur kleine Knollen. Bei den Spätkartoffeln, deren Kraut sich nach den in den letzten Wochen gefallenen Niederschlägen vielfach noch grün erhalten hat, und die stellenweise jetzt erst blühen, erwartet man zwar noch einiges Wachstum der Knollen, die niedrige Temperatur der letzten Tage kann aber diese Hoffnung leicht zu einer trügerischen machen. Vielfach zeigt sich Doppelwüchsigkeit, auch wird über Maden-, Engerlings- und Mäusefrass geklagt. Die Kartoffeln haben im Reichsdurchschnitt die ziemlich ungünstige Note des Vormonats (3,4) beibehalten.«

Am 2. April dieses Jahres hat die Generalversammlung der **Sociedade de Agricultura Colonial** stattgefunden, die den Rechenschaftsbericht der Direktion für die Verwaltungsperiode vom 1. Dezember 1902 bis 30. November 1903 entgegennahm.

Die Kolonialgesellschaft, welche ihren Sitz in Lissabon hat, wurde im Jahre 1898 von einigen angesehenen Landwirten der Inseln St. Thomé und Principe gegründet. Ihr Kapital ist = 1800 Contos de Reis, verteilt auf 18 000 Aktien, von denen 10 252 auf den Namen und 7748 auf den Inhaber ausgestellt sind. Die Gesellschaft hat Besitze (Roças) auf den Inseln St. Thomé und Principe, und zwar grosse Pflanzungen, in der Hauptsache Kakaopflanzungen, welche im Jahre 1903 819 667 Kilo produziert haben, das ist 172 178 Kilo mehr als im Jahre 1902. Diese Roças haben noch 10 279 Kilo Kaffee, 4445 Kilo Palmkerne, 155 Kilo Kola und andere Produkte, wie Mais, Bohnen, Kartoffeln, Maniok, Yams, Bananen, verschiedene Früchte, Gemüse usw., für den lokalen Verbrauch produziert.

Sie beschäftigte 1159 schwarze Arbeiter (Männer und Weiber) und 38 Europäer, ausserdem 131 Kinder von Negern, welche schon dort geboren wurden. Die meisten Neger sind von Angola hergekommen. Die Gesellschaft hat im Laufe des Jahres 1903 einige neue Bauwerke aufgeführt, die hauptsächlichsten davon sind die Wasserleitung für Trinkwasser, eine Decauville-Bahn und eine Brücke von 145,50 m Länge auf Principe.

Der Gewinn des Jahres 1903 erreichte die Höhe von 125 681 $ 382 Reis, was die Verteilung einer Dividende von 6 Prozent an die Aktionäre erlaubt hat.

Im Jahre 1903 hatte diese Gesellschaft auf ihren Roças auf Principe 2 639 984 Kakaopflanzen, 23 831 Kautschukpflanzen, 29 164 Kaffeepflanzen und 763 Vanillepflanzen, ausserdem eine grosse Menge Bananen, Bauhölzer usw. Auf ihren Roças auf St. Thomé hatte sie 504 605 Kakaopflanzen, 44 250 Kaffeepflanzen und viele Bananen, Bauhölzer usw. Auf der Insel Principe hatte sie neu angepflanzt 41 786 Kakaopflanzen an Stelle der abgestorbenen und legte eine neue Pflanzung von 27 579 Kakaopflanzen an. Auf der Insel St. Thomé hatte sie 8978 Kakaopflanzen neu gepflanzt.

(Aus dem Septemberheft des »Tropenpflanzer«.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Schokoladen-Obermeister

findet bei hohem Gehalt Lebensstellung in einer grossen deutschen Schokoladenfabrik mit modernster Einrichtung.

Herren, die ein genügendes Dispositionstalent besitzen und Meister, Vorarbeiter und Personal zu beaufsichtigen und zu rationeller Arbeitsweise anzuhalten verstehen und vor allem sehr energisch sind, werden ersucht, sich mit Zeugnisabschriften, Photographie u. Lebenslauf unter Chiffre **N. X. 529** bei dem Verlag des Gordian zu melden.

Relief-Neuheiten

in

Russischen und Japanischen Soldaten-Köpfen

sowie ihre grosse Kollektion in

Relief-Bildern

(Köpfe, Blumen, Figuren usw., ca. 2000 Nummern)

bemustern auf Wunsch

Behrendt & Wartenberger

Luxuspapierfabrik Kunstverlag

Berlin SW., Alexandrinenstr. 105/6.

Gebrauchter

Melangeur und Walze

sowie etwaige andere gebrauchte Einrichtungen für Schokolade-Fabrikation, wenn in durchaus gutem Zustand

zu kaufen gesucht.

Offerten unter **F. F. 446** an **Daube & Co. m. b. H., Frankfurt a. M.**

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste **Reklame** erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Digitized by Google

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

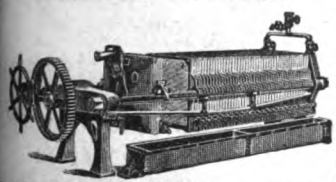
Weihnachts-Etiketten

mit und ohne Firma-Eindruck offeriert in feinster Ausführung

Max Schumann
Dresden A. 7.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Automatische Füll- und Dosiermaschinen

zum Abfüllen von

Kakao- und Schokoladenpulver, Nährmitteln, Kindermehl usw.

und sonstigen pulverförmigen Materialien in

Kartons, Düten, Gläser, Dosen, Büchsen usw.

von ½ gr bis 2½ Kilo Einzelgewicht.

Leichte Bedienung
Staubfreies Arbeiten
Grosse Leistungsfähigkeit
bis 20000 Pakete pro Tag.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.
Gegründet 1875.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Wir bitten

Offerte und Muster unserer neuen, für Tafeln bestimmten

Schokoladen-Streifenpackungen,

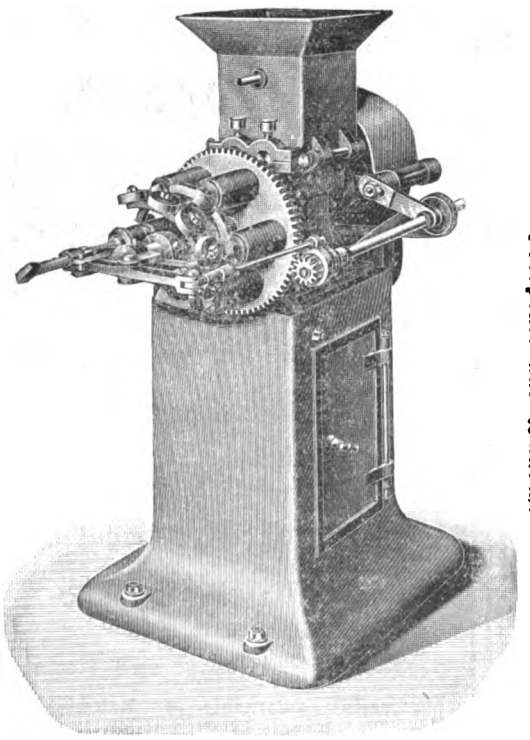
die in effektvollster, chromolithographischer Manier ausgeführt sind,

zu verlangen.

Kunstdruck- und Verlagsanstalt
Wezel & Naumann, Act.-Ges.
Leipzig-R.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt
Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **No. 229.** Hamburg, 5. November 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

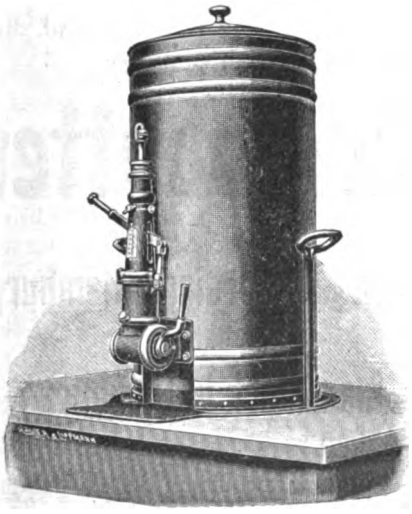
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

• Walzwerke neuester Konstruktion. •

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*

Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 229:

Verpackungs-Plagiate. — Sonderbare Handelskammer-Gutachten. — Nahrungsmittel-Verfälschungen. — Zuckermarkt. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Verpackungs-Plagiate.

In einer uns zugegangenen ausführlichen Mitteilung wird angeknüpft an den grossen Falschmünzerprozess, der soeben in Berlin verhandelt und geschlossen worden ist. Man befragt uns, ob wir davon wüssten, dass etwas ähnliches, nämlich an Falschmünzerei grenzendes Nachahmen von Kakao- und Schokoladen-Etiketten älterer Firmen durch eine Berliner Firma ausgeübt werde. Wir sagten natürlich nein, davon wüssten wir nichts, und erbaten uns Beweise. —

Was uns nun heute vorliegt, ist allerdings so schlimm, dass wir mit Widerstreben daran gehen, es in den Gordian zu übernehmen; da wir aber keinen anderen Weg wissen, auf dem eine schnelle Besserung erreicht werden kann, so müssen die Einzelheiten hier in aller Offenheit und in voller Oeffentlichkeit betrachtet werden. Es mag das zugleich auch dorthin wirkend zielen, wo man auch ein weites Gewissen in der Aneignung von Rechten anderer leicht sprechen lässt. —

Es gibt in Berlin, Kreuzbergstrasse 30, ein Kaffee-, Tee-, Kakao-, Schokoladen- und Fleischextraktgeschäft von Maether & Co. Nachf., das älteren Firmen unserer Industrie dadurch noch in Erinnerung sein wird, dass es vor 12 oder 13 Jahren unter der Firma Holländisches Kakaohaus Maether & Co. ein Kakaopulver in Houtens ähnlicher Verpackung zu bedeutend billigeren Preisen den Detaillisten lieferte. Es wurde behauptet, die Firma hätte in Amsterdam ein Einkaufshaus usw. Die für Van Houtens Packung bekannte Etikettierung wurde zum Verwechseln nachgedruckt, weisses Glanzpapier und Golddruck nicht bloss, nein, auch der bei Van Houten charakteristische Adler mit zwei ausgebreiteten Flügeln wurde nahezu erreicht; man sah und sieht noch heute auf den Maetherschen Etiketten an gleicher Stelle wie bei Van Houten ein schmales Schiff mit zwei Adlerflügeln. Und wo bei Van Houten das Faksimile der Firma steht, setzten Maether & Co. ihr Faksimile hin. Auch der äussere Umschlag wurde, Van Houtens imitierend, in Farbe des Papiers, Farbe des Druckes und Satzanordnung, Anbringung der geflügelten Marke, zum Verwechseln ähnlich gebaut.

Aber trotzalledem, trotz all dieser Kniffe und Pfiffe musste die Firma bald genug das Feld räumen, ein Konkurs war das Ende. Durch einen Vergleich — die Gläubiger erhielten 10 Prozent — wurde das Verfahren beendet. Eine neue Firma Kakaohaus Maether & Co. Nachf. wurde von Frau Maether begründet und später von Herrn Maether und Herrn Profé übernommen; und mit dieser Firma haben wir es heute zu tun. Sie gibt an, noch heute in Amsterdam ein Einkaufskontor für holländischen Kakao zu haben, anscheinend, damit ihre Abnehmer glauben sollen, sie bekämen durch Maether holländischen Kakao. Ihr billigster Kakao kostet 1.30 Mk. als Vorzugspreis (eigentlich ist der Preis 1.60 Mk.) und ihr teuerster, das ist der, mit der Van Houtens ähnlicher Verpackung, kostet 2.18 Mk. als Vorzugspreis (eigentlich aber ist sein Preis 3.30 Mk.) — Doch auf diese Preisschiebereien kommen wir nachher noch zu sprechen; wir wollen zunächst bei dem Prinzip dieser Firma bleiben, sich für ihre irgendwo zu irgendwelchen Preisen aufgekauften Waren die Etiketten renommierter Firmen als getreues Vorbild dienen zu lassen. Beim Kakao ist es Van Houten, bei der Schokolade natürlich Suchard. Ob die Firma Maether auch in Neuchatel ein Einkaufshaus für schweizer Schokoladen errichtet hat???

Die Firma Suchard hält zu dem Preise von 1,20 Mk. das Pfund, eine »Chocolat Economique« seit langer Zeit im Handel;

Digitized by Google

die Viertelpfundstafeln sind vierwellig, haben rückseitig den Stempel ECONOMIQUE, sind in gelbes Papier verpackt, mit Chocolat Economique bedruckt und tragen an der schmalen Tafelseite die Worte: 1/8 Ko. Mk. —.30 und an der breiten:

Nr. 34	Chocolat économique	Prix du demi Kilo Cette tablette de 125 gram	Mk. 1.20 „ —.30

Die Firma Maether & Co. Nachfolger in Berlin macht so ziemlich alles nach: an der schmalen Tafelseite steht: 1/8 Ko. Mk. —.30, an der breiten Tafelseite steht:

Nr. 23	Chocolade Economique	Preis für 1 Pfund (500 gr.) Preis dieser Tafel (125 gr.)	Mk. 1.20 „ —.30

Der Name Schokolade »Economique« steht natürlich auch auf der Hauptbildfläche der Etikette, natürlich ist das Papier in Qualität und Farbe genau dem Suchardschen ähnlich, der Druck ist genau so schwarz, so dass die Verwechselung — die doch wohl durch diese Nachahmungskünste bezweckt werden soll — in den meisten Fällen erreicht werden wird. —

Die Nachahmungen von Schokoladeetiketten wiederholen sich natürlich auch noch in den andern Sorten. Maether & Co. Nachfolger haben noch Schokoladen mit folgenden Namen:

»Chocolade Bonne Qual.«
»Chocolade Bonne Qual. Vanill.«
»Chocolade Van. fin.«

Von der ersten, von Chocolade Bonne Qual., liegt uns je eine Tafel von Suchard, je eine von Maether vor. Es sind fast dieselben Künste daran geübt, wie an der Economique, sogar der Rückenstempel, der der Tafel auf dem Klappertisch eingedrückt wird, ist wörtlich und typisch genau der Suchardtafel nachgemacht.

Was sagen die deutschen Fabrikanten zu einem derartigen Kollegen? Und was sagt die Firma Suchard dazu? Kennt sie das Gesetz vom 27. Mai 1896 zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs in all seinen Paragraphen? Die Firma Suchard ist durch ihre Lörracher Fabrik deutsch und geniesst voll den Schutz deutscher Gesetze. Sie wird diesem oben gekennzeichneten Treiben hoffentlich recht bald ein Ende machen.

Wir werden Tafeln und Etiketten photographieren und danach Klischees machen lassen, damit durch Gegenüberstellung der Originale und der nachgemachten Etiketten es allen noch klarer wird, was hier von der Berliner Firma Maether & Co. Nachfolger angestrebt worden ist. —

Nun kommen wir zu der absonderlichen Art der Preisstellung. Die Firma bedruckt ihre Waren und fordert in ihren Preislisten durchweg Preise, die viel zu hoch sind, nur zu dem Zwecke, den Abnehmern vorspiegeln zu können, wie billig sie bei ihr kaufen, von sogenannten Vorzugspreisen sprechen zu können, die natürlich nur von ihr zu bekommen sind. Dieser Kniff soll ihr helfen, in Beamtenkreisen werbende Herren zu ködern. Sie fordert folgende Detailpreise für 1 Pfund Schokolade:

4.—, 3.—, 2.—, 1.60, 1.20, 1.— Mk.,

erklärt aber, diese Sorten zum Vorzugspreise von

2.20, 2.—, 1.40, 1.04, 0.88, 0.84 Mk.

zu liefern.

Diese Mache soll beweisen: Seht einmal, wie viel billiger wir Euch bedienen, als Suchard; wo Suchard 1.20 Mk. nimmt, nehmen wir nur 88 Pfg. und wo Ihr bei Suchard 1.60 Mk. bezahlen müsst, da geben wir Euch den »Vorzugspreis« von 1.04 Mk.

Ebenso wird's bei Kakaopulver gemacht. Die Van Houtens ähnliche Pfunddose ist mit 3.30 Mk. angesetzt, aber mit 2.18 Mk. wird sie im »Vorzugswege« tatsächlich verkauft. Die Forderungspreise bei Kakao fürs Pfund sind:

3.30, 3.—, 2.40, 2.40, 2.20, 2.—, 1.60 Mk.

Aber man verkauft diese Sorten zu

2.18, 1.95, 1.85, 1.75, 1.58, 1.45, 1.30 Mk.

Natürlich sind diese sogenannten Vorzugspreise nichts weiter, als gewöhnliche Detailpreise, zu denen jedermann in jedem Laden sich versorgen kann.

Ueber die Güte der einzelnen Waren wollen und können wir heute noch nichts sagen; wir haben das ganze Sortiment im Hause und müssen uns erst durchbeissen.

Und nun zum vierten Punkt: Auf ihren Etiketten, Preislisten und sonstigen Drucksachen prahlt die Firma mit 12 Medaillen und einem Ehrenkreuz. Sie gibt an, zu besitzen:

Ehrendiplom nebst goldener Medaille Berlin 1896.
Staatsmedaille 1892. Höchste Auszeichnung.
Ehrenkreuz und goldene Medaille Düsseldorf 1902.
Staatsmedaille Heidelberg 1892.
Cottbus 1894 } Medaillen.
Breslau 1893 }

Diese Auszeichnungen sollen Prämien für Kakao und Tee sein. — Da die Firma Maether & Co. Nachfolger weder Kakao noch Tee fabriziert, da uns nichts davon bekannt ist, dass ehrliche Ausstellungen an die Firma Maether & Co. Nachfolger die hier aufgeführten Prämien verteilt haben, so bitten wir die Leser dieses Aufsatzes, uns bei der Nachforschung zu unterstützen. Anscheinend handelt es sich hierbei meistens

Digitized by Google

um die auf wilden Schwindelausstellungen käuflich erworbenen wertlosen Talmimedaillen.

Vier verschiedene hässliche Dinge also hatten wir aufzudecken; wir haben es ungern getan; es wäre uns lieber gewesen, wir hätten eine deutsche Firma bei solchen Künsten nicht betroffen. Hoffentlich aber zeigt uns bald einmal unser Berichterstatter an, dass diese Nachahmerei ein Ende gefunden, dass alle Etiketten eingestampft sind und dass die Firma in Zukunft auf graden Wegen Kaufmann sein will. Dann hätten wir erreicht, was erstrebt werden sollte. —

Sonderbare Handelskammer-Gutachten.

In Berlin ist kürzlich ein Mitglied der Handelskammer, der Kaufmann Richard Riel, als Sachverständiger vor Gericht über die Frage vernommen worden, was der Konsument unter dem Namen »Marmelade« vom Kleinhändler zu erwarten hätte. Er hat dazu, naiv, wie oft Handelskammerangehörige sind, erklärt, er müsse zufrieden sein, wenn er ein mixtum compositum aus Früchten, Kartoffelsirup und Farbstoff bekäme.

Ist das nicht köstlich? Herr Kaufmann Richard Riel, Mitglied der Berliner Handelskammer, scheint Junggeselle zu sein; hätte er eine Frau, die »Eingemachtes« kennt, so hätte diese ihm eine bessere Definition mit auf den Weg geben können. Sie würde ihm jedenfalls — vorausgesetzt, dass sie etwas vom Einmachen versteht — unsanft angefasst haben, wenn er ihr zumuten wollte, sie solle den Himbeersaft, das Himbeergelee, die Himbeermarmelade aus etwas Frucht, viel Kartoffelsirup und roter Anilinfarbe zusammenbrauen.

Natürlich hat sich die 5. Strafkammer des Berliner Landgerichts I nicht auf dieses merkwürdige Gutachten des Handelskammersachverständigen Richard Riel gestützt, sondern hat den gesunden Menschenverstand, die Gutachten der sachverständigen Chemiker und die Vorschriften der Hauskochbücher so sprechen lassen, dass die angeklagten Leute wegen Verfälschung eines Nahrungsmittels, das, statt aus Obst und Zucker zu sein, aus Kartoffelsirup, roter Farbe und wenig Obst zusammengemanscht war, bestraft worden sind.

Und das mit Recht. —

In den Zeitungen las man darüber das folgende:

Marmelade mit Kapillärsirup. Eine interessante Auseinandersetzung um die Frage, wie eine normale Marmelade beschaffen sein muss, wurde kürzlich vor der 5. Strafkammer des Landgerichts I Berlin als Berufungsinstanz, nach Mitteilungen der »Berl. Markth.-Ztg.«, geführt. Aus dem Geschäfte von W. Büttner, Adalbertstrasse 18, hatte die Polizei eine Probe Marmelade entnehmen lassen, welche die Bezeichnung »Melange Frucht-Marmelade« trug. Der Eimer, in dem sie sich befand, war mit einem bunten Etikett verziert, auf dem Kern- und Beerenfrüchte abgebildet waren. Ausserdem enthielt das Etikett den Vermerk, dass die Marmelade Kapillärsirup enthalte, wenn die Rücksicht auf die Konsistenz es bedinge, und giftfreien Farbstoff, soweit dies das Reichsgesetz zulasse und der Handelsgebrauch es bestimme. Die amtliche Untersuchung durch den Polizeichemiker Dr. Juckenack stellte fest, dass die Marmelade 45 Prozent Stärkesirup sowie roten Teerfarbstoff enthalte. Büttner hatte die Ware von einem Berliner Engroshändler G. und dieser sie wieder von einer Stuttgarter Fabrik bezogen. Gegen Büttner und den Engroshändler wurde Anklage wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz erhoben. Das Schöffengericht verurteilte Büttner, welcher den Vermerk auf dem Etikett nicht beachtet hatte, wegen fahrlässigen Vergehens zu einer Geldstrafe, sprach dagegen G. frei, weil Büttner durch ihn nicht getäuscht worden sei. Gegen das freisprechende Urteil hatte die Staatsanwaltschaft Berufung eingelegt, die nun vor der Strafkammer zur Verhandlung gelangte. Als gerichtlicher Sachverständiger vernommen, wies Dr. Juckenack in seinem Gutachten darauf hin, dass Marmelade eine Fruchteinkochung mit Rohrzucker sei Als zweiter Sachverständiger wurde der Gerichtschemiker Dr. Bischoff vernommen. Dieser wies auf die Tatsache hin, dass die billige Marmelade nun einmal ein Handelsartikel geworden sei und dass mit diesem Umstande gerechnet werden müsse. Seiner Meinung nach müsse aber solche Marmelade als das deklariert werden, was sie in Wirklichkeit ist. Gegen die Bezeichnung »Kunstmarmelade« würde kaum etwas einzuwenden sein; die Bezeichnung »Gemischte« oder »Melange-Marmelade« genüge seiner Ansicht nach nicht. Einer »Melange-Frucht-Marmelade« sei berechtigterweise die Bedeutung und Beschaffenheit gemischter reiner Marmelade zuzuerkennen. Würden aber Stoffe zugesetzt, die man nicht darin erwarte, so müssten diese allerdings deklariert werden. Streiten liesse sich darüber, ob ein Zusatz von Stärkesirup bis zu 10 Prozent als eine Verfälschung anzusehen sei. Ein solcher Zusatz verleihe dem Produkte eine angenehme Geschmeidigkeit und werde von vielen dem Rohrzucker vorgezogen. Die vorliegende Deklaration hielt Dr. Bischoff nicht für ausreichend. Bezüglich der Färbung meinte er, dass man bei »Melange« eine bestimmte Farbe nicht voraussetzen könne. Den Fabrikanten sei es daher kaum zu verübeln, wenn sie der Melange eine entsprechende appetitliche Färbung gäben. In solchem Falle würde die Färbung nicht zu dem Zwecke erfolgen, der Ware den Anschein einer besseren Beschaffenheit zu geben. Dies könnte eher der Fall sein, wenn eine erhebliche Menge Stärkesirup zur Verwendung gelangt sei. Einen gänzlich anderen Standpunkt als die beiden Chemiker vertrat der dritte Sachverständige, der Kaufmann Richard Riel, Mitglied der Handelskammer und gerichtlicher Sachverständiger für die Kolonialwaren branche. Dieser erklärte, dass im Handel unter Marmelade, sofern sie nicht eine Spezialität (Himbeer-, Erdbeer-, Aepfel- usw. Marmelade) darstelle, ein mixtum compositum, aus Früchten, Stärkesirup und Farbstoff bestehend, verstanden werde. Als die Marmeladenfabrikanten anfingen, durch Dr. Juckenack beunruhigt zu werden, habe er als Mitglied der Handelskammer sofort Interessenten zusammenberufen und ihnen die Frage vorgelegt, was unter »Marmelade« verstanden werde. Die allgemeine Auffassung sei die gewesen, wie er sie dargelegt habe. Jedem auf-

Digitized by Google

geklärten Händler sei dies bekannt. Das kaufende Publikum sei durch den Preisunterschied vollständig darüber informiert, dass es für wenig Geld auch nur minderwertige Ware erhalte. Um die Deklaration kümmere es sich gar nicht. Er halte es für einen Faktor von hoher volkswirtschaftlicher Bedeutung, dass in der Marmelade den unbemittelten Bevölkerungsschichten ein billiges und gutes Nahrungsmittel zur Verfügung stehe. Der Staatsanwalt legte seiner Auffassung das Gutachten des Sachverständigen Dr. Juckenack zugrunde. Er erachtete die fragliche »Melange-Frucht-Marmelade« für verfälscht, die Deklaration für ungenügend und G. des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz für schuldig. Sein Antrag lautete auf 75 Mk. Geldstrafe oder 15 Tage Gefängnis. Der Verteidiger stützte sich dagegen auf das Gutachten des Sachverständigen Riel. Dass G. gewusst habe, dass die fragl. Marmelade Stärkesirup enthalte, gab er zu, jedoch konnte dieser nicht wissen, in welcher Menge. Bezüglich der Färbung stand er auf dem Standpunkte, dass sie nur erfolgt sei, um der Marmelade ein schöneres Ansehen, nicht aber um ihr den Anschein einer besseren Beschaffenheit zu geben. Ferner bezog er sich auf eine Entscheidung des Reichsgerichts, nach welcher bei der Beurteilung der Frage, ob ein verfälschtes Produkt offeriert worden sei, auch der dafür gezahlte Preis in Betracht zu ziehen sei. G. habe das Pfund Marmelade an Büttner für 23 Pfennige unverändert, wie er sie selbst bezogen habe, verkauft und dieser habe sie für 26 Pfennige weiter verkauft. Dieser Preis sei ein durchaus angemessener, zumal durch den Verkaufspreis noch weitere Spesen gedeckt werden müssten. Der Angeklagte sei sich nicht bewusst gewesen, dass das kaufende Publikum annehmen konnte, es erhalte für den geringen Preis reine Marmelade. Die Absicht der Täuschung habe ihm gänzlich fern gelegen. Die gewählte Deklaration hält der Verteidiger zwar nicht für eine besonders glückliche, aber dennoch genügende, denn aus ihr sei zu ersehen, dass Zusätze gemacht seien. Wären keine Zusätze gemacht worden, hätte es eines diesbezüglichen Vermerks überhaupt nicht bedurft. Der Gerichtshof erklärte die »Melange-Frucht-Marmelade« in ihrer erwiesenen Zusammensetzung für eine Verfälschung, die Deklaration nur für eine bedingte Erklärung, G. des Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes für schuldig. Das Urteil lautet nach dem Antrage des Staatsanwalts auf 75 Mark Geldstrafe oder 15 Tage Gefängnis.

Es kommt aber noch besser: In ihrem Jahresbericht für 1903 berichtet die Handelskammer zu Koblenz über das Geschäft in »Obstkraut und sonstigen Obstfabrikaten« folgendes:

Obstkraut und sonstige Obstfabrikate. Der allgemeine Geschäftsgang 1903 ähnelte dem des Vorjahres, und zwar um so mehr, als noch immer die gleichen wirtschaftlichen Verhältnisse den Verbrauch von billigen Gelees und Marmeladen begünstigten. Der Absatz war infolgedessen recht flott. Die für das Jahr in Frage gekommene deutsche Ernte 1902 war so gering, dass sie auf das Jahresgeschäft nicht wirkte und daher hauptsächlich amerikanische Schnitzel Verwendung fanden. Die Preise für diese setzten zwar im vorhergegangenen Herbste billig ein, 14—15 Mark, gingen jedoch später in die Höhe und wurden im Laufe des Frühjahres 1903 bis gegen die neue Ernte mit 16—18 Mark notiert. Sirup war ebenfalls in der Vorkampagne 1902 billig und kostete 17 Mark, stieg jedoch anfangs rapid, später langsamer bis auf nominell 22 Mark. Die zweite Hand war aber zu niedrigem Preis derart überdeckt, dass deren Verkäufer diejenigen der ersten Hand für die ganze Kampagne lahm legten. Nichtsdestoweniger hielt sich die erste Hand auf Grund der Rohpreise auf der Höhe von 21—22 Mark. Die Folge davon war, dass niemand zu diesem Preise in den Herbsteinkauf 1903 eintreten wollte. Die erste Hand war aber unterrichtet, dass sämtliche Verbraucher am Rheine ausverkauft waren. Deshalb konnte sich die Spekulation an den Artikel heranwagen und mit Leichtigkeit Preise bis annähernd 26 Mark die 100 Kilo ab Stettin notieren und schliesslich auch in beschränktem Masse erzielen. Zuletzt brachte der japanische Krieg etwas Abschwächung, ohne jedoch einen Preissturz herbeizuführen. Infolge der gestiegenen Siruppreise zeigte auch Gelee eine Aufbesserung im Preise.

Aus diesem Bericht geht hervor, dass eine deutsche am Rhein wohnende Handelskammer frei öffentlich kund und zu wissen gibt, woraus in den letzten Jahren und von einem Teil der Grossindustrie das rheinische **Obst**kraut und sonstige **Obst**fabrikate gemacht werden. Nicht mehr, wie früher, wird es aus dem Saftedes Obstes bereitet — wie die Mehrzahl der Käufer auch heute noch glauben wird — sondern aus Kartoffeln und amerikanischen Apfelschnitzeln. Dass dem so ist, wissen wir ja alle schon lange, aber, dass eine deutsche, eine rheinische Handelskammer das nicht weiss, dass die reelle Obstkrautfabrikation keinen Kartoffelsirup und keine amerikanischen Apfelabfälle als Rohstoffe kennt, das ist ein starkes Stück.

Gibt es denn am Rhein keine unbeschäftigten Referendare und Assessoren, die einmal die Staatsanwaltsrobe anziehen und diesen Obstsurrogaten schlimmster Art, die vom Publikum in gutem Glauben als Obstfabrikate gekauft werden, den Garaus machen können? Sie dürfen sich aber beileibe nicht auf das Gutachten von Handelskammermitgliedern verlassen. Wissen sie es selber nicht, dass Obstkraut eben »Obstkraut«, d. h. der dickeingekochte reine Saft aus Obst und Zucker sein muss, dann können sie in allen Kochbüchern darüber Belehrung finden; in Semmler's Buch der Obstverwertung mögen sie die Seite 261 aufschlagen; im Brockhaus-Lexikon die Seite 523 des zwölften Bandes; ebenda die Seite 691 des zehnten Bandes; ebenda die Seite 733 des ersten Bandes; ferner die Seite 35 des Buches »Allgemeine Warenkunde für Kaufleute und Gewerbetreibende«. Ueberall werden die Herren finden, dass kein Mensch etwas davon weiss, dass unter »Obstkraut« ein mixtum compositum aus 60—90 Prozent Kartoffelsirup und 10—40 Prozent Apfelabfällen zu verstehen ist.

Wüssten das alle Leute, wir sind sicher, wir fänden nicht derartige naive Urteile und Berichte von Handelskammermitgliedern und die »Obstkraut«fabrikanten fänden für solche Surrogate keine willigen Käufer. —

Digitized by Google

Nahrungsmittel-Verfälschungen.

Wenn man sich mit einer Sache eingehend beschäftigt, dann verfolgt sie einen. Neulich bin ich durch Zufall zur Zeit des ersten Frühstücks bei einem Ehepaar, dessen Kinder mich Onkel nennen.

»Onkel, gucke mal«, sagt die vierjährige Magdalene, »feine Himbeermarmelade hat unsere Mutti gekauft.« Wenn ich das Wort »Himbeermarmelade« in Verbindung mit dem Worte »gekauft« höre, dann wird mir schon immer so zu Mute, als müsste ich schleunigst einmal über Bord spucken. Ich betrachte den Marmeladentopf, dann das Gesicht der schmausenden Magdalene und finde, dass sie wunderschöne rote Lippen hat, und als ich mich weiter im Kreise der Marmeladenesser umsehe, entdecke ich die wunderschönen roten Lippen in jedem Gesicht. Diese wunderschönen roten Lippen waren aber kein Beweis für die blühende Gesundheit der ganzen Familie — was mir natürlich sehr lieb gewesen wäre — nein, es bewies mir nur, dass meine jungen Freunde ahnungslos ihre Kinder mit den aus roter Farbe, vielem Kartoffelsirup und wenig Himbeerabfällen »fabrizierten« Schundmarmeladen fütterten.

»Was kostet die Marmelade? Wo habt Ihr sie gekauft?« »Sie kostet 45 Pfg.; wir haben sie von unserm Krämer; warum machst Du so ein böses Gesicht Onkel?« —

Meine Antwort war ein Griff nach der Marmeladenbüchse; in einer Sekunde lag sie mitsamt ihrem wunderschönen roten Lippenmarmeladeninhalt draussen im Garten im Gebüsch. — — — —

Was nützt alles Schreiben und Aergern über die Gewissenlosigkeit gewisser Marmeladenfabrikanten und über die Leichtgläubigkeit der Konsumenten (Dummheit will ich nicht sagen, denn meine Freunde sollen diesen Aufsatz lesen, damit sie es nicht wieder tun). Wenn die Gerichte nicht scharf zupacken, und zwar so scharf, dass den Nahrungsmittelverfälschern die Lust zum Fälschen gründlich vergällt wird, dann fehlt den ehrlich bleiben wollenden Fabrikanten die Stütze und den Konsumenten der Schutz.

Wir wollen einmal wieder den Jahresbericht über die Tätigkeit der Chemischen Untersuchungsanstalt der Stadt Dresden vornehmen und daraus das mitteilen, was ihr Direktor, Herr Dr. Beythien, für berichtenswert gehalten hat, soweit es unsere Kreise kreuzt. In dem Bericht für 1903 heisst es über Fruchtsäfte und Marmeladen auf Seite 17:

Fruchtsäfte und Marmeladen.

Zur Untersuchung gelangten 115 Proben Himbeersirup, 13 Marmeladen, 5 Zitronensäfte, 8 Limonadenpulver und 2 Proben eingekochter Preisselbeeren.

1. Himbeersirup.

Nachdem durch mehrere im vorigen Berichte erwähnte richterliche Urteile die Verwendung von Stärkesirup und künstlichen Farbstoffen endgültig als unzulässig bezeichnet worden war, hatte das Amt sich für dieses Jahr die Aufgabe gestellt, die Frage des Wasserzusatzes zur Entscheidung zu bringen. Da über die Untersuchung der vom Wohlfahrtspolizeiamte eingelieferten 105 Proben bereits in der Literatur eingehend berichtet worden ist[1]), so seien hier lediglich die erlangten Resultate mitgeteilt.

Als erfreulicher Erfolg der früheren umfassenden Tätigkeit auf diesem Gebiete war zunächst das nahezu völlige Verschwinden der stärkesiruphaltigen und künstlich gefärbten Produkte, welche im Vorjahre 40 Prozent aller untersuchten Proben ausmachten, zu konstatieren.

Auch Salizylsäure wurde nur zweimal und zwar in Menge von 0,018 Prozent beobachtet. Für die Beurteilung dieses hier bislang nicht beanstandeten Zusatzes erscheint das Urteil der 2. Strafkammer in Chemnitz, welches 0,048 Prozent Salizylsäure als gesundheitsschädlich beanstandet hat, von Bedeutung, und die Fabrikanten werden daher in Zukunft etwas grössere Vorsicht beobachten müssen.

Wesentlich ungünstiger war das Resultat der Untersuchung auf Wasserzusatz, indem sich nicht weniger als 70 Prozent aller Proben als gewässert erwiesen. In einigen Fällen wurden sogar Erzeugnisse angetroffen, welche aus einem auf mehr als das Doppelte verdünnten Rohsaft hergestellt worden waren, aber trotzdem zu dem gleichen Preise wie die gehaltreichsten Himbeersirupe verkauft wurden.

In bezug auf die Rechtsprechung hat seit einiger Zeit eine grössere Uebereinstimmung Platz gegriffen, indem die Gerichte ihrer Entscheidung das Urteil des Reichsgerichts vom 20. Dezember 1900 zu Grunde legen, in welchem es heisst: »Der Himbeersirup war aus einem ausserordentlich durch Wasser verdünnten Himbeersaft hergestellt worden. Dass eine solche Mischung nicht mehr den Namen Himbeersirup verdient, sondern als ein Surrogat für solchen anzusehen ist, hat die Strafkammer mit Recht ausgesprochen.« Im Sinne dieser Auffassung hat auch die 5. Strafkammer in Berlin am 12. August 1903 eine 10prozentige Wässerung als Verfälschung beanstandet, trotzdem der kaufmännische Sachverständige einen derartigen Zusatz für zulässig erklärte. Die hiesigen Gerichte vertreten denselben Standpunkt, der neuerdings auch von der Mehrzahl der reellen Produzenten geteilt wird und durch den Beschluss des Vereins Deutscher Fruchtsaftpresser in Berlin, gewässerte Säfte als solche deutlich zu deklarieren, erfreuliche Unterstützung gefunden hat.

Im Hinblick auf die Unkenntnis vieler Kleinhändler sah das Wohlfahrtspolizeiamt in den meisten Fällen von einer Bestrafung ab, verwarnte die Betreffenden aber, in Zukunft gewässerte Säfte zu beziehen. Ein auswärtiger Fabrikant, der viele hiesige Geschäfte mit Himbeersirup versorgte, wurde vom Königlichen Schöffengericht Chemnitz zu 300 Mk. Geldstrafe verurteilt.

2. Marmeladen.

Im Verkehre mit Marmeladen ist noch keine wesentliche Besserung zu verzeichnen. Die meisten hierhin gehörenden Erzeugnisse sind aus künstlich gefärbtem Stärkesirup und Trestern zusammengerührte Mischungen von höchst zweifelhaftem Genusswert, aber einem amtlichen Einschreiten steht vielfach das

1) Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel, 1903, S. 1095.

Digitized by Google

Vorhandensein versteckter Deklarationen entgegen, welche dem Käufer so gut wie gar nichts sagen, dem Fabrikanten aber vor Gericht als brauchbare Ausrede dienen. Es ist daher zunächst der Versuch gemacht worden, in der Literatur auf das Bedenkliche dieser nach dem verhängnisvollen Prinzip »Billig und Schlecht« arbeitenden Massenproduktion hinzuweisen und mehrfache Zustimmung aus reellen Produzentenkreisen lässt erhoffen, dass diese Warnung nicht ganz ungehört verhallt ist.

Von den amtlich entnommenen 11 Marmeladen waren 10 künstlich gefärbt und 5 derselben enthielten erhebliche, bis zu 50 Prozent betragende Mengen Stärkesirup. Die Beanstandungen wurden sämtlich durch polizeiliche Verwarnungen und Strafverfügungen erledigt.

Von gänzlich einwandfreier Beschaffenheit war nur folgende:

U. A. 03. I. 210. Orangenmarmelade. Die unter dem Verdachte des Stärkezusatzes eingelieferte Probe stellte eine mit Orangenschalen vermischte gelbliche, gallertartige Masse nachstehender Zusammensetzung dar:

Mineralstoffe	0,25 Prozent
Alkalität derselben	2,34 ccm
Freie Säure (Zitronensäure)	0,32 Prozent
Polarisation der Lösung 1 : 10 (Schmidt & Haensch)	
a) direkt	+ 5,0 Grad
b) nach der Inversion	— 7,2 »
Stickstoffsubstanz	0,27 Prozent
Pektinstoffe	1,37 »
Stickstoffsubstanz derselben	9,94 »
Wasserunlösliche Stoffe	1,20 »

Die Probe war unzweifelhaft echt. Eine schwachgelbliche Ausfärbung auf Wolle war nicht der Anwesenheit eines Teerfarbstoffes zuzuschreiben, da selbst hergestellte Orangenmarmelade ganz analoges Verhalten zeigte.

U. A. 03. I./6143. Frugalin. Diese neue Erfindung der Nahrungsmittelindustrie stellt ein künstlich gelb gefärbtes Gemisch von Feigen, Rohrzucker und Stärkesirup dar, dessen Gehalt an letzterem Bestandteil daraus hervorgeht, dass die Polarisation der 10prozentigen Lösung vor und nach der Inversion + 49,5 beziehungsweise + 41,9 Skalenteile betrug. Im Hinblick auf die ausreichende Deklaration der Bestandteile wurde von einer Beanstandung abgesehen und nur ein Verkäufer, welcher Plakate mit der Aufschrift »Feigenmarmelade« ausgehängt hatte, zur Entfernung derselben veranlasst.

U. A. 03. III./126. Melpom. Eine von privater Seite eingelieferte sogenannte »Honig-Frucht-Marmelade«, welche aus Honig und amerikanischem Dörrobst hergestellt worden war, enthielt Spuren, dem Ausgangsmaterial entstammender schwefliger Säure, die jedoch im Hinblick auf ihre geringe Menge von 0,006 Prozent als unbedenklich bezeichnet wurde.

Ein ebenso grosses Schmerzenskind ist der Honig, d. h. »Honig« mit und ohne Anführungsstrichen. Weil meist die Leute beim Honigkaufen angeführt werden, tut man gut, immer an den »Honig« mit Anführungsstrichen zu denken. Darüber heisst es auf Seite 19:

Honig.

Trotz aller dem Honighandel gewidmeten Aufmerksamkeit müssen die hier herrschenden Zustände noch immer als durchaus unbefriedigend bezeichnet werden, denn im Grunde genommen ist bislang nichts weiter erreicht, als dass die gröbsten Falsifikate aus Rohrzucker und Stärkesirup nicht mehr wie früher ganz offen als »Bienenhonig« angepriesen werden. Aber unermüdlich sind die Fabrikanten im Erfinden neuer Etikettierungen, welche zu einer Täuschung des Publikums geeignet erscheinen, aber trotzdem von einigen Gerichten als ausreichende Deklarationen angesehen werden. Auch im Berichtsjahre sind wieder mehrere derartige Kunstprodukte zur Einlieferung gelangt.

Im ganzen wurden 55 Honigproben untersucht, von denen 52 im Wege der amtlichen Kontrolle entnommen worden waren, während die drei anderen Privatpersonen entstammten.

Unter den als »Honig« schlechthin oder »Blütenhonig«, »Bienenhonig« und anderen echten Honig andeutenden Bezeichnungen verkauften Proben wurden stärkesiruphaltige nicht angetroffen. Auch die Gehalte an Rohrzucker waren mit einer Ausnahme normal, d. h. als geringer als 10 Prozent, wieder ein Beweis für die hier stets vertretene und durch die Arbeiten v. Raumers und Haenles neuerdings bewiesene Ansicht, dass die Bienen den Rohrzucker sehr gut zu invertieren vermögen, und dass die beiden Angaben in der Literatur über abnorm hohe Rohrzuckergehalte mit einiger Skepsis aufgenommen werden müssen. Wir betrachten einen 10 Prozent übersteigenden Gehalt an Saccharose stets als Verdachtsmoment und haben alsdann durch weitere Erhebungen verschiedentlich die Tatsache der Verfälschung nachzuweisen vermocht. So auch im nachstehenden Falle.

Journal 36. Blütenhonig. Die Untersuchung führte zu folgenden Befunden:

Spezifisches Gewicht der Lösung 1 + 2	1,115
Polarisation derselben Lösung im 200 mm Rohr des Halbschattenapparates von Schmidt & Haensch	
a) direkt	+ 15,50
b) nach der Inversion	— 19,68
Alkoholfällung	Spur, flockig
Zucker direkt (als Invert)	56,96 Prozent
Zucker, nach der Inversion (als Invert)	75,12 »
Rohrzucker, aus der Gewichtsanalyse	17,25 »
Rohrzucker, aus der Polarisation	18,26 »

Die auf Grund der Beanstandung angestellten Erörterungen ergaben, dass der Verkäufer von seinem Lieferanten zwei verschiedene Sorten, nämlich einen angeblich reinen Honig, sowie einen 50 Prozent Rohrzucker enthaltenden »Zuckerhonig«, bezogen und diese selbst in Glasbüchsen abgefüllt hatte. Da der noch vorhandene angeblich reine Honig sich in der Tat frei von Rohrzucker erwies, so war zweifelsfrei dargetan, dass ein nachträglicher Zusatz von Zucker oder Zuckerhonig durch den Verkäufer erfolgt sein musste.

Als Beispiele unzulänglich deklarierter Kunstprodukte seien folgende angeführt:

Journal 34. Floridahonig. Die grüne Etikette trug ausser der Fabrikmarke »Bär mit Bienenkorb« die ins Auge fallende Inschrift:

»Florida Blüthen-Honig. Feinster Tafel-Honig. Wiener Fruchtzucker-Fabrik. Berlin S. Brandenburgerstr. 6.«

und darunter in ganz kleiner Perlschrift die kaum sichtbare Angabe

»Bestandteile: Reiner Naturbienenhonig mit ff. Invertraffinade.«

Die Analyse ergab folgende Befunde:

Polarisation 1 + 2; 200 mm; Schmidt & Haensch

a) direkt	+ 49,9,
b) nach der Inversion	— 12,0.
Rohrzucker (aus der Polarisation) ca.	32 Prozent.
Mineralstoffe	0,12 »
Stickstoffsubstanz	0,22 »

Alkoholfällung: milchig, klebrige Trübung.

Es handelte sich also um ein Gemisch von etwas Honig mit Stärkesirup und 32 Prozent Rohrzucker, das als grob verfälscht anzusehen war und keineswegs der Anpreisung entsprach.

Digitized by Google

Noch raffinierter erscheint die Bezeichnung des folgenden Erzeugnisses:

Journal 35. Tafelhonig, Auf der gelben Etikette war folgender in Rot und Schwarz gehaltener Aufdruck angebracht:

»Feinster Tafel-Honig. Berliner Honig-Werke Jacob Kast. Berlin S 59. Urbanstr. 25.«

Ausserdem trug die Etikette rechts und links von dem Worte »Tafel-Honig« zwei kleine rot umrahmte weisse Scheiben, welche bei flüchtiger Betrachtung den Eindruck von Ausstellungsmedaillen machten, bei näherem Studium sich aber als versteckte Deklarationen zu erkennen gaben, indem auf der einen Medaille der Umdruck: »Bestehend aus echtem Natur-Bienenhonig«, auf der anderen »ff. Invertraffinade und Traubenzucker« stand. Die wirkliche Zusammensetzung des Präparates geht aus der Tatsache hervor, dass die Lösung 1 + 2 im 200 mm-Rohr des Halbschattenapparates von Schmidt & Haensch direkt + 164,2 und nach dem Invertieren + 145,6 Skalenteile drehte. Es unterliegt wohl keinem Zweifel, dass die Feilhaltung eines derartigen, vorwiegend aus Stärkesirup bestehenden »Honigs« unter der angeführten Bezeichnung dem Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zuwiderläuft.

Auf neuerdings eingelieferten Büchsen heisst die Firma:

»Neumärkische Honig-Werke Jacob Kast. Mohrin N/M.«

Der Inhalt ist dadurch nicht besser geworden.

Als Gipfelpunkt der Honigfabrikation hat nun unzweifelhaft Tafelhonig U. A. 03. I./6652 zu gelten, welcher an das Publikum zugleich mit einem »Aufklärung über Honig« überschriebenen Prospekte abgegeben wird, in welchem es unter anderem folgendermassen lautet:

»In neuerer Zeit versuchte man der Teuerung dadurch abzuhelfen, dass man ausländischen, insbesondere amerikanischen Honig einführte, der billiger ist, von Fachkreisen jedoch als minderwertig dem deutschen Honig gegenüber bezeichnet wird. Gleichwohl scheuten sich unlautere Geschäftsleute nicht, dieses ausländische Produkt als deutschen Honig auf den Markt zu bringen....

Wir haben allen diesen Vorgängen seit langem unsere Aufmerksamkeit geschenkt und hatten einem namhaften Vertreter der Nahrungsmittel-Chemie die schwierige Aufgabe gestellt, einen Honigersatz herzustellen, der dem Bienenhonig in jeder Beziehung, sowohl im Nährwert und Geschmack, als auch in bezug auf Bekömmlichkeit und Aussehen entspräche....

Nach langem Bemühen ist es ihm gelungen, diese Aufgabe zu lösen, und wir haben keine Opfer gescheut, das Verfahren zu erwerben. Wir bringen diese neueste Errungenschaft, dieses hervorragende Produkt der Nahrungsmittelbranche, unter der Bezeichnung

»Feinster Tafel-Honig Marke B. H. W.«

in den Handel und bitten, demselben Ihre Beachtung schenken zu wollen.

Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen. Berliner Honig-Werke Friedrich Wilhelm Schulz.«

Die Analyse hatte folgendes, etwas überraschende Ergebnis:

Polarisation der Lösung 1 + 2

a) direkt ..... + 171,3,
b) nach der Inversion ..... — 149,7.

Gesamtzucker (als Invert) ..... 53,92 Prozent,
Rohrzucker (aus der Polarisationsdifferenz) ..... 11,28 »
Alkoholfällung (Dextrin) starke, milchige Trübung.

Danach enthält diese neueste Errungenschaft neben 80 Prozent Stärkesirup und 10 Prozent Rohrzucker höchstens 10 Prozent Invertzucker, die möglicherweise in Form von Honig hinzugesetzt sind, und man wird zugeben, dass der »namhafte Vertreter der Nahrungsmittelchemie« seine Sache herzlich schlecht gemacht hat. Sein Erzeugnis, das zu neun Zehntel aus fremden Stoffen besteht, kann unmöglich Anspruch auf die Bezeichnung »Tafelhonig« erheben; es hat als »nachgemacht« im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu gelten.

In allen vorerwähnten Fällen ist es durch sofortiges Einschreiten der Wohlfahrtspolizei gelungen, die verfälschten Honige aus den hiesigen Geschäften zu entfernen; hingegen ist das gegen Kast eingeleitete Verfahren von der Staatsanwaltschaft in Landsberg a. W. mit folgender Begründung eingestellt worden: »Es ist kein Anhalt dafür vorhanden, dass der Beschuldigte seine Abnehmer über die Zusammensetzung seines »Tafelhonigs« hat täuschen wollen. Die von dem Beschuldigten verwandten Verkaufsanpreisungen und die auf den Honigbüchsen aufgeklebten Inschriften »Feinster Tafelhonig, bestehend aus Naturbienenhonig, ff. Invertraffinade und Traubenzucker«, machen den Tafelhonig als Kunsterzeugnis ebenso, wie der niedrige Preis von 60 Pfg. für das Pfund kenntlich.«

Dass das Produkt an auffallender Stelle als »Tafelhonig« bezeichnet war, dass die wohlweislich auf zwei Medaillen verteilte Deklaration kaum leserlich erschien, dass überdies die Deklaration falsch ist und den Stärkesirup verschweigt, hat bei dem Einstellungsbeschlusse keine Berücksichtigung gefunden.

Ob die Mitteilungen an die beiden anderen auswärtigen Staatsanwaltschaften von Erfolg gewesen sind, hat bisher nicht in Erfahrung gebracht werden können.[1]) Sollten die dort angestellten Erörterungen ebenfalls, wie auch früher schon in Magdeburg und Leipzig, im Sande verlaufen sein, so würde das nach diesseitiger Ansicht einen neuen Beweis für die Berechtigung des Verlangens der Imkerkreise darbieten, dass derartige Erzeugnisse nur unter der unzweideutigen Bezeichnung »Kunsthonig« in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Unter den von Privatpersonen eingelieferten Honigproben befand sich wieder eine aus Tluste (Galizien) bezogene, welche wegen ihres ekelhaften fäkalartigen Geruchs und sauren Geschmacks als hochgradig verdorben zu bezeichnen war und zu einer Erneuerung der im Vorjahre erlassenen öffentlichen Warnung Veranlassung gab.

Eine weitere Probe, welche einen auf Wolle fixierbaren gelben Farbstoff enthielt, konnte nur als verdächtig bezeichnet werden, da nach den hier gemachten Erfahrungen auch gewisse Naturhonige ein ähnliches Verhalten zeigen.

Im Anschlusse an das Kapitel »Honig« sei noch die Analyse einiger dem Handel entstammender Bienenwachse angeführt:

	I.	II.	III.	IV.
Spezifisches Gewicht	—	0,942	—	—
Säurezahl	9,22	12,02	16,80	18,67
Aetherzahl	35,08	39,08	61,20	75,61
Verseifungszahl	44,30	51,10	78,00	94,20
Verhältniszahl	3,80	3,25	3,64	4,04.

Danach waren die drei ersten Proben zweifellos durch Paraffin oder Ceresin verfälscht, und zwar betrug die Menge des Zusatzes bei I 50 bis 55 Prozent, bei II 40 bis 50 Prozent, bei III 15 bis 20 Prozent.

Auch über unsere speziellen Fachfreunde, über Kakao und Schokolade, wird manches Interessante berichtet:

---

1) In Sachen der Marke BHW hat das Berliner Schöffengericht I am 8. Dezember 1903 auf Verurteilung erkannt.

Digitized by Google

Kakao und Schokolade.

Seitdem durch die hiesige Rechtsprechung über die Unzulässigkeit der Bezeichnung »Schokoladenmehl« für die in den früheren Berichten erwähnten Erzeugnisse aus viel gefärbtem Mehl, Zucker und etwas Kakao volle Klarheit geschaffen worden ist, und im übrigen die vom Verband deutscher Schokoladefabrikanten aufgestellten Definitionen durchweg Anerkennung gefunden haben, sind prinzipielle Meinungsverschiedenheiten zwischen den Vertretern der Industrie und der amtlichen Nahrungsmittelkontrolle nicht mehr vorhanden. Dass aber trotzdem einzelne Fabrikanten noch immer ihre eigenen Anschauungen haben, geht aus nachstehenden Beobachtungen hervor.

1. Kakao.

Von den 13 untersuchten Proben, die zum grössten Teile an städtische Anstalten geliefert worden waren, erwiesen sich 11 als völlig einwandfrei, während die beiden folgenden als grob verfälscht erkannt wurden.

U. A. 03. I. 5002 3. Dresdner Kakao-Mischung. Die Untersuchung der in roten Papierbeuteln befindlichen Proben ergab nachstehende Befunde:

Probe 1

Mikroskopie: Neben wenig Kakao viel Zucker, Hafer- und Weizenmehl, sowie Kakaoschalen.

Zucker	27,07	Prozent
Fett	14,71	»
Jodzahl des Fettes	39,88	
Getreidemehl (schätzungsweise)	ca. 20	»

Probe 2

Mikroskopie: Neben viel Zucker wenig Bestandteile der Kakaobohne.

Zucker	65,03	Prozent
Fett	10,43	»
Jodzahl des Fettes	35,60	
Getreidemehl (schätzungsweise)	—	

Es handelte sich also bei Probe 1 um ein Gemisch von ca. 53 Prozent stark schalenhaltigen Kakaos mit 27 Prozent Zucker und 20 Prozent Mehl, bei Probe 2 um ein zu zwei Drittel aus Zucker bestehendes Produkt. In der Erwägung, dass unter der Bezeichnung »Kakao-Mischung« lediglich ein Gemisch verschiedener Kakaosorten zu verstehen ist, wurden beide Proben als »verfälscht« beanstandet.

Die polizeilichen Erörterungen ergaben, dass die Erzeugnisse nicht einer Schokoladenfabrik entstammten, sondern von dem Händler selbst hergestellt worden waren. Derselbe hatte zur Erzeugung von Probe 1 einem Gemisch von Kakao und Zucker, das ihm zum Preise von 60 Mk. pro Zentner geliefert wurde, 20 Prozent Mehl hinzugesetzt, und Probe 2 durch Mischung eines Kakaos, der ihm selbst 108 Mk. pro Zentner kostete, mit 65 Prozent Zucker erzeugt. Der Verkaufspreis beider Produkte, deren reeller Wert etwa 1 Mk. 50 Pf. betrug, war 3 Mk. 20 Pf. pro 1 kg.

Durch polizeiliche Strafverfügung wurde die neue Erfindung aus der Welt geschafft.

2. Schokolade.

Unter den eingelieferten acht Schokoladen resp. Schokoladenmehlen, welche sämtlich auf Grund eines bestimmten Verdachtes der Verfälschung zur Untersuchung gelangten, befanden sich mehrere interessante Objekte.

U. A. 03. III. 91. Kuvertüre. Durch mikroskopische Untersuchung wurde die Anwesenheit geringer Schalenmengen konstatiert, während Mehl nicht zugegen war. Die chemische Analyse lieferte folgende Befunde

Zucker	51,65	Prozent
Schalen (nach Filsinger)	0,82	»
Fett	31,0	»
Jodzahl	38,50.	

Hiernach war die Kuvertüre, welche nach diesseitiger Ansicht aus reiner Schokolade bestehen muss, frei von fremden Fetten und sonstigen Beimengungen. Der Schalengehalt, welcher, auf fettfreie Kakaomasse berechnet, 4,73 Prozent ausmachte, erschien zwar höher als in gut geschältem Kakao, aber doch nicht so beträchtlich, dass auf einen absichtlichen Zusatz geschlossen und Beanstandung ausgesprochen werden musste.

U. A. 03. I. 770. Schokolade-Taler, welche ausserhalb Dresdens beanstandet waren, aber einer hiesigen Fabrik entstammten, enthielten schätzungsweise etwa 25 Prozent Mehl und waren daher als »verfälscht« zu beurteilen. Dem betreffenden Händler wurde aufgegeben, die Ware nicht unter Verschweigung dieses Umstandes zu verkaufen, ausserdem aber an den Vorratsgefässen den Mehlgehalt deutlich zu deklarieren. Das letztere Verlangen stützt sich auf die Bestimmung in § 367,7 des Strafgesetzbuches, nach welcher die Feilhaltung verfälschter Esswaren verboten ist, die einzige Bestimmung dieses Paragraphen, welche nach Auffassung hiesiger juristischer Kreise durch das Nahrungsmittelgesetz nicht aufgehoben worden ist und in der Tat zur Durchführung einer wirksamen Kontrolle unentbehrlich erscheint.

U. A. 03. II. 48. 49. Haushalt- und Nähr-Schokolade. Beide unter dem Verdachte eines Zusatzes fremder Fette von der Königlichen Staatsanwaltschaft eingelieferte Proben erwiesen sich bei der mikroskopischen Prüfung als stark mehl- und schalenhaltig und hatten im übrigen folgende Zusammensetzung:

Haushalt-Schokolade:

Zucker	54,71	Proz.
Mehl (schätzungsweise)	ca. 10—15	»
Fett	17,30	»
Furfurolreaktion	0	
Refraktion bei 40° C.	47,10	Grad
Schmelzpunkt	31,50	»
Jodzahl	37,50	
Fettfreie Kakaomasse	ca. 11,60—16,60	Proz.
Schalen (nach Filsinger)	1,36	»
Schalen (auf fettfreie Kakaomasse berechnet)	ca. 8,20—11,70	»

Nähr-Schokolade:

Zucker	55,63	Proz.
Mehl (schätzungsweise)	ca. 10—15	»
Fett	19,50	»
Furfurolreaktion	0	
Refraktion bei 40° C.	47,30	Grad
Schmelzpunkt	30,80	»
Jodzahl	38,40	
Fettfreie Kakaomasse	ca. 9,0—14,00	Proz.
Schalen (nach Filsinger)	0,91	»
Schalen (auf fettfreie Kakaomasse berechnet)	ca. 6,5—10,10	»

Hier konnte der Schalengehalt nicht mehr auf die Verwendung unvollständig geschälter Bohnen zurückgeführt, sondern nur durch absichtlichen Zusatz erklärt werden. Was den Mehlgehalt anbetrifft, so war derselbe zwar dem probenehmenden Beamten, nachdem derselbe sich zu erkennen gegeben hatte, mitgeteilt worden, aber da weder die einzelnen Tafeln, noch der Behälter entsprechende Inschriften zeigten, lag auch in diesem Falle ein unzulässiges Feilhalten verfälschter Schokolade vor.

Als gröbste Verfälschungen stellten sich die beiden folgenden Proben dar.

U. A. III. 27 und 28. Schokolade. Schokoladeplätzchen.

Schokolade:

Mikroskopie: Viel Schalen, Zimt und Mehl

Zucker	48,67	Prozent
Mehl (schätzungsweise)	ca. 25,00	»
Fett	19,55	»
Jodzahl	48,29	
Baudouins Reaktion	starke Rotfärbung	
Soltsiens Reaktion	starke Rotfärbung	
Rohfaser	2,21	Prozent
Rohfaser (auf fettfreie Kakaomasse berechnet)	32,60	»

Digitized by Google

Schokoladeplätzchen:

Mikroskopie: Viel Schalen, Zimt und Mehl		
Zucker	48,06	Prozent
Mehl (schätzungsweise)	ca. 20,00	»
Fett	21,56	»
Jodzahl	61,66	
Baudouins Reaktion	starke Rotfärbung	
Soltsiens Reaktion	starke Rotfärbung	
Rohfaser	1,96	Prozent
Rohfaser (auf fettfreie Kakaomasse berechnet)	18,90	»

Nach diesen Befunden bestand das Fett zu ungefähr 25 beziehungsweise 50 Prozent aus Sesamöl, die benutzte Kakaomasse enthielt 10—15 Prozent Schalen und zur Vervollständigung der lieblichen Mischung waren noch 20—25 Prozent Mehl hinzugesetzt.

Von den beiden untersuchten Schokoladenmehlen besass das eine die früher übliche Zusammensetzung: 68,82 Prozent Zucker, 15—20 Prozent Weizenmehl und 12—16 Prozent Kakao und musste daher als verfälscht bezeichnet werden.

Das andere als Puder-Schokolade bezeichnete Produkt, welches auswärts wegen eines Mehlzusatzes beanstandet worden war, aber einer hiesigen renommierten Fabrik entstammte, enthielt zwar etwas Weizen- und Kartoffelmehl, jedoch ergaben vergleichende Mischungen die Menge des Mehlgehaltes zu höchstens ein Prozent, und es wurde daher im Hinblick auf die Möglichkeit einer zufälligen Verunreinigung von der Einleitung eines Strafverfahrens abgeraten. Trotzdem sei darauf hingewiesen, dass der absichtliche Zusatz auch derartig kleiner Mehlmengen hier für unzulässig angesehen werden müsste, und dass die Fabrikanten daher zur Vermeidung von Beanstandungen gut tun würden, sich einer grösseren Sorgfalt bei der Herstellung angeblich reiner Schokoladen zu befleissigen.

So; über weitere Verfälschungen und Betrügereien wollen wir ein andermal mehr berichten und dabei auch die Berichte aus anderen Städten mit durchsehen; sie geben ein sonderbares Bild von dem Begriff über »Treu und Glauben«, die heute noch immer in Handel und Verkehr regieren sollen. Das hört sich beim schneeweissen Tafeltuch gesprochen, in der Hand das Weinglas mit — gefälschtem Wein, ganz nett an; in der Praxis aber regiert die Furcht vor dem Staatsanwalt doch viel mehr, als das innere Gewissen. Leider! —

Zuckermarkt.

Bericht vom 2. November 1904.

Was sich augenblicklich auf dem Zuckermarkt »abspielt« — abspielt! — das haben wir vor 2½ Jahren vorausgesehen und vorausgesagt. Man schlage in Nr. 168 vom 20. April 1902 die Seite 3144 nach und lese den Aufsatz »Ein Zucker-Monte Carlo«. Wir haben damals gezeigt, wie leicht es ist, Grossspekulationen mit Zucker erfolgreich aufzubauen und abzutragen, und haben gesagt, alle, die mit Zucker zu tun hätten, Rübenbauern, Raffineure, Gross- und Kleinkonsumenten würden eines Tages unter der Spielwut einiger Grossspieler schwer zu leiden haben, und wir haben damals — im April 1902 — gesagt, in 2—3 Jahren würden wir alle wünschen, die deutsche Zuckerindustrie wäre aller Spekulation entzogen und wäre verstaatlicht. Ein einziger Preis solle dann das ganze Jahr hindurch gelten; nur so könnte die zuckerverarbeitende Industrie für die Vermehrung des Verbrauches in Ruhe wirken.

Wir bitten also, in Nr. 168 und 167 des Gordian nachzulesen, man wird finden, dass wir das, was heute vor sich geht, richtig vorausgeahnt haben.

Auf Grund von »Schätzungen«, Schätzungen, die morgen widerrufen, was sie heute geschätzt haben, werden die Preise im Spekulations-, im Terminhandel, hin und her geworfen. Natürlich färbt dieses Treiben auf den ernsten Handel mit greifbarem Zucker ab, so dass dieser den Terminschwankungen folgt.

Die Magdeburger Notierungen aus den letzten 14 Tagen stellen sich wie folgt:

Okt.	Gem. Melis	Kristall-zucker	Gem. Raffinade	Stimmung
17.	19.75—20.20	21.57½-20.70	20.45—20.70	ruhig
18.	20.07½-20.20	20.70-20.82½	20.57½-20.70	do.
19.	do.	do.	do.	do.
20.	20.20	do.	20.70	do.
21.	do.	do.	do.	do.
22.	do.	do.	do.	do.
24.	do.	do.	do.	—
25.	do.	do.	do.	still
26.	do.	do.	do.	do.
27.	do.	do.	do.	do.
28.	do.	do.	do.	do.
29.	do.	do.	do.	do.
31.	20.82½	21.32½	21,32½	fest

Bis auf weiteres sind Zuckerfabrikanten und Zuckerverbraucher ganz in der Hand der Grossspekulation, so dass keinerlei Berechnung preisbildenden Wert hat. Es werden zwischen heute und Ostern Millionen an Zucker gewonnen und andererseits verloren werden.

Kakaomarkt.

Bericht vom 31. Oktober 1904.

Die teurer gewordene Kakaobutter hat etwas Leben auf den Kakaobohnenmarkt gebracht. Die grossen Fabriken pressen mit aller Kraft auf Vorrat, weil sie augenblicklich — und wohl auch noch bis Januar-Februar — verhältnismässig hohe Preise für die Kakaobutter bekommen, und die kleinen Fabrikanten, die ihren Bedarf meist aus den Vorräten in Hamburg, Hâvre, London decken, pressen und kaufen mehr Bohnen, als sie tun würden, wenn die Butterpreise niedriger wären. Dadurch sind die grossen

Digitized by Google

Fabriken vor die Notwendigkeit gestellt, etwas früher für Abladungen Aufträge in die Bohnenländer zu geben, und die kleinen Fabriken helfen dabei, die sogenannte Lokoware zu lichten.

Das sind die Gründe, weshalb seit 14 Tagen etwas mehr Leben im Bohnenmarkte zu sehen ist. Die Preise sind auf der mittleren Grenze stehen geblieben. Fair fermented Bahia ist bei 49 s zu kaufen. Wo nun — aus obigen Gründen — mancher als Frühkäufer auftreten muss, wird man 49–49/6s bezahlen müssen — und auch bezahlen können. Die Zufuhren in Bahia betrugen im September nur 34 886 Sack; für Oktober sind die Ankünfte leider noch nicht gemeldet.

Bei Abschätzung der San Thomé-Ankünfte des Monats Oktober haben wir doch Recht bekommen. Wir hatten 41—46000 Sack geschätzt (von Lissabon aus zweifelte man diese Zahlen an) und es sind tatsächlich mit drei Dampfern zusammen 43372 Sack angekommen. Die Vorräte betrugen 62164 Sack am 22. Oktober einschliesslich der letzten Zufuhr aus dem Dampfer »Cazengo«. Der November soll wieder 8—10000 Sack mehr als der Oktober bringen; danach würden wir gegen 50000 Sack in diesem Monat zu erwarten haben. Die Preise sind unverändert, sie werden auch so einstweilen bleiben; angesichts der weiteren grossen Zufuhren wird man in Lissabon nicht daran gehen mögen, höhere Preise zu fordern. Man hat als Konkurrenten Bahia vor sich, und in vier Wochen kommen wieder aus der Samanaernte die grösseren Zufuhren herein. Wenn daraus wieder so interessante Loose herankommen, wie sie in den letzten Monaten in Hamburg vorgekommen sind, dann wird sich diese Provenienz zu einem gefährlichen Gegner, dem Bahia-, dem Thomé- und dem Kamerun-Kakao gegenüber, entwickeln.

Es betrugen die

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen

vom 16. bis 31. Oktober 1904:

Lissabon	7345 Sack
Bahia	4425 »
Bremen	3375 »
Southampton	2422 »
Westindien	1161 »
Le Hâvre	1072 »
Afrika	863 »
Itacoatiana	462 »
Amsterdam	298 »
Manaos	152 »
London	75 »
Rotterdam	66 »
New-York	52 »
Liverpool	48 »
Colombo	22 »
Bordeaux	3 »
Ceara	2 »
Zusammen	21843 Sack.

Seit dem 1. November 1903 bis zum 31. Oktober 1904 kamen in den einzelnen Monaten in Hamburg folgende Mengen Kakao an:

1903:	November	39 129 Sack
	Dezember	36 749 »
1904:	Januar	39 497 »
	Februar	67 189 »
	März	46 736 »
	April	53 354 »
	Mai	57 428 »
	Juni	37 048 »
	Juli	55 750 »
	August	77 217 »
	September	53 836 »
	Oktober	50 885 »
in den letzten 12 Monaten		614 818 Sack.

London. Die Marktstimmung veränderte sich nicht, sondern blieb ruhig wie zuvor. Die Auktion am 18. Oktober fand noch statt, und von 3846 Sack wurden 961 verkauft. Für den 25. Oktober war nichts angemeldet worden unter dem Einfluss der gedrückten Marktlage. Diese Auktion ist schon die dritte, die seit sechs Wochen ausfiel, ein deutlicher Beweis für den Gang der Londoner Kakaogeschäfte der letzten Zeit. Angebote sind besonders in schönen Trinidadsorten reichlich vorhanden, doch finden sie bei der allgemeinen Stille keine Berücksichtigung.

In den letzten 14 Tagen zahlte man in London für Platzware

Trinidad	56/— bis 63/— (gut bis fein);
Grenada	52/— » 57/6 (kurant bis fein);
Bahia	56/—;
Samana	52/—;
Dominica	53/6;
Guayaquil	71/— bis 73/— (Caraquez) und 73/— (rot Balao)
Surinam	52/— bis 55/—
Ceylon	33/6 bis 38/6 (schwarze!) 50/— » 51/— (Reste) 45/— » 50/— (Eingeborenen Kultur) 56/— (fair).

Für die Auktion vom 1. November, über die wir in der nächsten Nummer berichten werden, sind im ganzen 3304 Sack gemeldet worden.

Seit Jahresanfang stellen sich die Kakaobewegungen in London, wie folgt:

Zufuhren	Ablieferungen	Lagerbestände
koloniale Sorten:		
134941 (121123);	101515 (112901);	64186 (36476) Sack
fremde Sorten:		
50250 (48913);	43157 (56892);	27605 (5453) »
185191 (170036);	144672 (16979);	91773 (61929 Sack.

Die Ziffern in Klammern bedeuten das Vorjahr.

Sehr auffällig ist der starke Rückgang der Ausfuhr, besonders der fremden Sorten. Bis jetzt wurden ausgeführt:

	Koloniale Sorten	Fremde Sorten	im ganzen
1903	35135	21012	5 147 Sack
1904	27013	10747	37760 »
	— 8122	— 10265	— 18387 Sack

Danach hat der Londoner Ausfuhrhandel bis jetzt im laufenden Jahre eine empfindliche Schlappe erlitten, ob er das Minus noch aufholen wird, bleibt mindestens fraglich. Auch der innere Verbrauch hat nachgelassen, er nahm bisher auf:

	Koloniale Sorten	Fremde Sorten	im ganzen
1903	77766	35880	113646 Sack
1904	74502	32410	106912 »
	— 3264	— 3470	— 6734 Sack

Trotz dieser Vernachlässigung der fremden Sorten haben ihre Zufuhren nicht nachgelassen, sondern noch um etwa 1300 Sack zugenommen.

Digitized by Google

Nach **Liverpool** gingen in der Berichtszeit
3102 Sack Afrikaner,
2000 » Bahia,
720 » Guayaquil,
33 » Para.

Der Lagerbestand betrug 1195 Sack gegen 4347 Sack im Vorjahre.

In **Bristol** kamen 4027 Sack Afrikaner an.

Kakaoschalen. Ueber 73 tons von Cadbury wird für den 1. November Auktion angesagt.

Trinidad-Kakao. Nach der üblichen Klage über den Regen, der den jungen Früchten schadet, wird nur gemeldet, dass die Ankünfte in Port of Spain nur ganz unbedeutend sind, und im November und Dezember erwartet man mittelmässige Zufuhren. Dass die Ernte erst so spät auf den Markt kommt, liegt am Regen, dürfte aber unseres Erachtens als ein Vorzug zu bezeichnen sein, denn der Markt ist mit Trinidad-Sorten so überladen, dass neue Mengen nur die Lagerbestände vergrössern werden. In Le Havre und London sind diese seit Jahresanfang bis Anfang Oktober zusammen um ganze 37 000 Sack gestiegen, und wenn wir die Zahlen, nicht die Wetternachrichten, untersuchen, so ist das Plus gegen das Vorjahr um weitere 1321 Sack gestiegen (im ganzen jetzt 54 594 Sack).

Das Platzgeschäft in Port of Spain gestaltete sich bei den kleinen Anfuhren recht rege, und was angeboten war, wurde schnell aus dem Markt genommen, sodass sich die Preise unverändert hielten.

Bis zum 7. Oktober d. J. sind in Port of Spain verladen worden: 207 359 Sack.

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte in Guayaquil betrugen erste Hälfte Oktober

1904: 17 000 Zentner (span.)
1903: 15 000 »
1902: 17 000 »
1901: 18 000 »
1900: 7 000 »

Zwischen dem 1. Januar und dem 15. Oktober 1904 sind 465 550 Zentner angekommen
gegen 401 400 » in 1903.

Konsum. Ueber die Zunahme des Konsums laufen einige Uebertreibungen um, die dazu dienen sollen, Kauflust für Bohnen zu machen. Für die Zunahme kommen in der Hauptsache Deutschland und Amerika in Betracht. Der deutsche Verbrauch ist von 15 668 600 Kilo in 1903 auf 20 688 800 Kilo in 1904 — auf neun Monate berechnet — gestiegen. Und für die Vereinigten Staaten war bis zum 1. Juli d. J. eine Steigerung von 28 508 082 Kilo für 1903 auf 32 524 420 Kilo für 1904 zu melden, was 14 Prozent ausmacht. England hat Rückgang, Frankreich keine Zunahme zu melden.

Kakaobutter.

Bericht vom 2. November 1904.

Den heutigen Auktionen wird mancher Käufer mit Spannung entgegengesehen haben. Wer von ihnen auf billigere Novemberpreise gehofft hat, der hat auf der falschen Seite gelegen.

Auf der Amsterdamer Auktion ging es immerhin noch glimpflich ab; hier stiegen die Preise für Van Houten um 15 Mk., für die Nebenmarken um rund 7—8 Mk., aber auf der Londoner bezahlte man für die Marke Cadbury rund 23 Mk. mehr als im Oktober. In England sind also die Preise in den letzten zwei Auktionen um rund 3 pence pro lb. oder um rund 55 Mk. für 100 Kilo gestiegen. Doch wir wollen hübsch der Reihe nach berichten. Von Van Houtens Butter sind alle 80 000 Kilo bei einem Durchschnittspreise von 73,85 c für ½ Kilo verkauft worden, 71.50 c ist der billigste, 74.50 c der höchste Kavelingpreis. Von Dejongs Butter sind auch alle 16 000 Kilo bei 69.50—70.25 c verkauft worden; von 10 000 Kilo Mignonbutter sind nur 6000 Kilo bei 69—69¼ c verkauft worden; es blieben 4000 Kilo und 2000 Kilo »Thurm« unverkauft. In London sind 60 000 Kilo Cadburys Butter bei 15⅛ pence verkauft worden; der Oktoberpreis stand auf 13⅞, der vom September auf 12⅛, der vom August auf 11⅞—11¾. Hier, in England also ist die Preiserhöhung am plötzlichsten gekommen, und hier hat sie auch den relativ grössten Umfang angenommen. Hätte man in Amsterdam das Resultat der Londoner Auktion einige Stunden früher erfahren, dann würde Van Houtens Butter statt 74 cents sicherlich 80—82 c erzielt haben, und auch für die Nebenmarken hätte sich bei noch höheren Preisen grösseres Interesse gezeigt.

In Deutschland haben sich die Butterkonsumenten zum grösseren Teil noch rechtzeitig gedeckt; andere aber auch haben sich auf ihre unbeschäftigten hydraulischen Pressen besonnen und pressen, soviel sie können, sich selber Butter. Wer aber kaufen muss, hat mit Preisen von 280 Mk. zu rechnen, die er für verzollte Ware guter Qualität anlegen muss.

Allerlei.

Die Gordianleser werden merken, dass wir uns heute in der ganzen Nummer recht viel mit Verfälschungen, eingerissenen falschen Begriffen und Unlauterkeiten im Nahrungsmittelverkehr befassen. Wir haben mit Absicht dafür unsern schwarzen Themakasten aufgeräumt; wir wollten Material herbeischleppen für die Beratungen des Bundes deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, um so auch für unsern Teil dazu beizutragen, dass Klarheit geschaffen wird.

Digitized by Google

Beschädigte Kakaos. Die als Nachspiel zum Otto & Kaiser-Prozess gegen die Aktiengesellschaft C. H. Knorr wegen Nahrungsmittelfälschung und Betrug eingeleitete Voruntersuchung ist nunmehr abgeschlossen; die Staatsanwaltschaft beantragt, wie wir hören, in einigen Punkten Ausserverfolgsetzung der Firma, in anderen die Eröffnung des Hauptverfahrens. Durch die Abberufung von Oberstaatsanwalt Hartmann tritt auch ein Wechsel in der Vertretung der Anklage ein. Wir haben davon schon vor einiger Zeit berichtet: man lernt hieraus, welche Gefahren den Nahrungsmittelfabrikanten drohen, die in der Wahl ihrer Rohstoffe nicht vorsichtig genug sind, oder die, wenn ihnen einmal ein Rohstoff verdorben ist, nicht strenge genug gegen ihr »augenblickliches« Geldinteresse vorgehen können. In der Knorrschen Fabrik soll, so lautet die Beschuldigung, eine Partie Hafer verarbeitet worden sein, die beschädigt oder teilweise verdorben gewesen sein soll. Wer also einmal beschädigte oder verdorbene Kakaobohnen in seiner Fabrik verarbeiten lässt, der begiebt sich in die Hände seiner Arbeiter und der Staatsanwaltschaft. Eine einzige Postkarte, geschrieben von einem einzigen entlassenen Arbeitsburschen an irgend einen Staatsanwalt, würde verursachen können, dass eine Untersuchung eingeleitet würde.

Mitte Oktober sind in Hamburg, Schuppen 23, in öffentlicher Auktion 56 Sack beschädigte Bahia-Kakao verkauft worden. Man hat 38 Mk. für 100 Pfund erzielt, Käufer war ein Herr Schacht, Hamburg, Katharinenstrasse. — Hoffentlich treffen wir, wenn wir diese Partie weiter begleiten, nicht eines Tages mit ihr in einer Schokoladenfabrik zusammen.

„Mädchenplage." Zu einer wahren »Mädchenplage« hat uns der letzte heisse, trockne Sommer verholfen, »Mädchen« aber als Diminutiv von »Made« genommen. Aus allen Teilen Deutschlands kommen Klagen, dass man sich nicht hat retten oder bergen können vor der Wurmbildung in Schokoladen. Wer dieses Uebel kennt, und wer weiss, dass es dagegen kein Mittel gibt, der setzt sich für seine Person so leicht darüber weg, wie er sich gegen lästige Fliegen durch Fliegenleim schützt. Aber mancher Händler, mancher Konsument, wenn er in der Sommerschokolade Milben, Motten oder Maden (Mädchen) findet, glaubt, er hätte von dem liefernden Fabrikanten etwas ganz schrecklich schlechtes bekommen. Das ist aber nicht so. »Die schlecht'sten Früchte sind es nicht, woran die Wespen nagen« — das ist ein Zitat — — ob's richtig zitiert ist, weiss ich nicht — das schon vor 20 Jahren als Motto zu Häupten einer kleinen Broschüre stand, die der sel. Herr Albert Timaeus in Dresden zu Beruhigungszwecken aus gleichem Anlass verfasst hatte, und die die Reisenden allen schelten wollenden Detaillisten als wortstillendes Pflaster auf den Mund kleben sollten. Gegen dieses Mädchenübel ist auch in den letzten 20 Jahren kein Kraut gewachsen.

Hässlich Wandern. Es gibt ein niedliches Studentenlied, das heisst »Fröhlich Wandern«:

»Wenn wir durch die Strassen ziehen
Recht wie Bursch in Saus und Braus,
Schauen Augen blau' und graue,
Schwarz und braun aus manchem Haus.
Und ich lass die Blicke schweifen
Nach den Fenstern hin und her,
Fast als wollt' ich eine suchen,
Die mir die Allerliebste wär.«

Das ist der erste Vers; es hat aber drei; wer es nicht kennt, es aber kennen und singen lernen will, der findet es in dem Buche »Kommersabende«, Verlag von Moritz Schauenburg, Lahr. — Wenn ich als alter Philister durch die Strasse ziehe, und die Blicke nach den Fenstern hin und her schweifen lasse, ja, da suche ich nicht die schwarzen und braunen Augen, sondern schwarze und braune Schokoladen und Kakaos. Die sehen aber nicht freundlich nach mir (wie es im dritten Vers heisst) und ich sehe nicht freundlich nach ihnen, sondern wir ärgern uns gegenseitig an.

Die Fenster, die ich mustere, sind Schaufenster; sie gehören Hökern und Händlern, Krämern und Kaufleuten; sie sind in ihrer ganzen Tiefe und Breite oft vollgepackt mit Schokoladen und Konfekten aller Art, und viele Schüsseln und Näpfe sind gehäufelt voll Kakaopulver Wandere ich früh morgens durch die Strassen und lasse die Blicke schweifen nach den Fenstern »hin und her«, dann sehe ich Jünglinge und Jungfern, die, mit Handfegern und Federwischern bewaffnet, von den nackten Schokoladen des verflossenen Tages Dunst und Staub entfernen. Ich frage mich dann oft, möchtest du wohl die Schokolade essen, die hier zwei oder vier Wochen lang im Schaufenster liegt, die 14- oder 28mal mit Haar- oder Federflunke abgestäubt worden ist, die ebensolange für Hunderte von Fliegen die Verrichtungsstelle fliegender Notdurft gewesen ist, — möchtest du die wohl essen? Können solche Waren noch dem Menschen einen Genuss bereiten? Möchtest du, wenn du Höker oder Händler, Krämer oder Kaufmann, wenn du Besitzer der Läden mit den schokoladenbesetzten Fenstern wärest, möchtest du wohl deinen Kunden zumuten, dass sie

Digitized by Google

dir derartig unappetitlich aufbewahrte Waren abkauften? — Ich sage nein auf alle Fragen als Antwort.

Wo kein Kläger ist, ist kein Richter. Aber wer einmal aufmerksam, d. h. mit offenen Augen, bei seinen Strassenwanderungen die Blicke schweifen lassen will, »nach den Fenstern hin und her«, und wer dann darüber nachdenken mag, dass doch alle die ausgestellten Fabrikate eines Tages über die Zunge irgend eines Konsumenten ihren letzten Weg nehmen, der muss mit mir der Meinung sein, dass in dem Verkaufssystem von Schokoladenfabrikaten so bald wie möglich eine gründliche Aenderung oder Besserung angestrebt werden muss.

Wohin der Weg zeigt, haben wir, mindestens alle Jahre einmal, öfter gezeigt. Der Fabrikant muss seine Ware begleiten, von der Fabrik bis in das Haus seines Konsumenten. Denn nur der Konsument ist Herr im Markte; nicht aber der Krämer, der Zwischenhändler, der sich so gern als Herrn des Marktes, als Kommandeur seiner Lieferanten aufspielt. »Aufspielt« — denen gegenüber, die nicht Mark genug in den Knochen haben, um steifnackig zu bleiben; windelweich aber dann, wenn er seinen Gegner sieht. Ginge es in wirtschaftlichen Dingen, nach dem wirtschaftlich sachlich besten, dann dürften 75 Prozent aller heute mit Schokoladen und Konfekten handelnden Krämer überhaupt kein Lot im Laden halten, wenn sie zugleich mit Petroleum, Käse, Rauchwurst, Seife usw. handelten. Es würden sich dann mehr Spezialgeschäfte mit zusammenpassenden Artikeln: Kakao, Schokolade, Konfekt, Kaffee, Tee, Biskuit, Nudeln, Konserven, Zucker und dergl. bilden; diesen würde man dann Verständnis für die Art der Aufbewahrung der Spezialartikel beibringen, und man würde bei einer Wanderung durch die Strassen nicht hässliche, sondern fröhlich stimmende Bilder finden.

Gefärbte Schokoladenmehle. Da wir in Nr. 228 ziemlich strenge Grundsätze für den Begriff »Schokolade« aufgestellt haben, werden wir darauf aufmerksam gemacht, dass in Mitteldeutschland, besonders in Sachsen, Schlesien und auch in Berlin noch immer gefärbte Schokoladenmehle im Handel sind, und dass sich auch Verbandsmitglieder an der Lieferung noch immer weiter beteiligen. Wir haben in der Antwort hierauf gesagt, dass sich am Sonnabend, den 26. November, bei den Beratungen für das neue Nahrungsmittelbuch auch ein oder einige Herren aus der Verbandsleitung beteiligen würden, und dass wir hofften, der Verband werde dabei endlich einmal rund heraus erklären, auch er sähe die Verwendung von brauner Farbe bei der Herstellung von Schokoladen oder Schokoladensurrogaten hinfort als eine Täuschung der Konsumenten an und beantrage Bestrafung wegen Verfälschung.

Wir rechnen darauf, dass bei dem Kapitel Puder-Schokolade, Schokoladen-Pulver, Schokoladenmehl beschlossen wird, dass jeder Farbstoff verboten ist und nur Gemische aus Kakao und Zucker gestattet sind.

Marzipan. Wir möchten hier den Erlass der Minister der Medizinal-Angelegenheiten, des Innern und für Handel und Gewerbe, betreffend den Verkehr mit Marzipanwaren, vom 16. Mai 1902 weiter verbreiten. Er lautet:

Untersuchungen, welche gelegentlich einer Anregung von Interessenten vorgenommen worden sind, haben ergeben, dass bei dem Verkehr mit Marzipanwaren gesundheitsschädliche Stoffe gelegentlich zur Verwendung kommen, welche es angezeigt erscheinen lassen, die Aufmerksamkeit der Organe der Nahrungsmittel-Ueberwachung auf jene Waren zu lenken. Indem wir Ew. Hochwohlgeboren die weitere Veranlassung anheimgeben, bemerken wir, dass die kontrollierenden Behörden besonders auf die Möglichkeit der Verwendung von Bittermandelöl und von Nitrobenzol bei der Marzipanbereitung zu achten haben werden.

Bittermandelöl, wie es sich im Handel findet, ist zum Teil blausäurehaltig und dadurch unter Umständen gesundheitsschädlich. Es soll zur Verbesserung des mangelnden Aroma ebenso wie Nitrobenzol dienen, welches einen dem Bittermandelöl ähnlichen Geruch und Geschmack besitzt und dabei giftig wirkt.

Der Minister der geistlichen,
Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten.
Im Auftrage. Förster.
Der Minister des Innern.
In Vertretung. Peters.
Der Minister für Handel und Gewerbe.
In Vertretung. Lohmann.

An die Herren Regierungspräsidenten und
den Herrn Polizeipräsidenten in Berlin.

Was ist Marzipan? In Nr. 228 haben wir darüber geklagt, dass zur Winterszeit vieles als Marzipan im Kleinhandel verkauft wird, das kein Marzipan mehr ist und das den Namen nicht verdient. Aus einer norddeutschen Stadt schreibt man uns dazu:

»In Ihrer letzten Nr. 228 vom 20. Okt. cr. bringen Sie eine Besprechung über Marzipan, welche mir vollständig aus dem Herzen spricht. Es ist geradezu fürchterlich, was für Sorten von Marzipan im Kleinhandel dem Publikum geboten werden, jedoch lässt sich dieses nur dadurch erklären, dass die Käufer, welche solche Sachen kaufen, absolut keinen Begriff haben, was Marzipan ist; ich könnte diesen Faden noch weiter ausspinnen, aber Sie sind noch besser darüber orientiert als ich, und so will ich zum Zweck meines Schreibens gehen.

Ich richte an Sie die höfliche Bitte, ob Sie mir gestatten würden, diesen Artikel zu einem Zirkular für meine Kundschaft zu ver-

Digitized by Google

werten resp. abzudrucken, denn es wird mir sehr oft der Vorwurf gemacht, dass mein Marzipan zu teuer und bei den Kleinhändlern (Konkurrenten) bedeutend billiger sei. Allerdings gehe ich nicht von dem Grundsatz ab, nur die beste Ware zu liefern, denn ich kaufe ausschliesslich »O Masse« von L. C. Oetker zu meinen Torten und Marzipankonfekten, wozu noch ca. 25 Prozent Staubraffinade hinzukommt, um die Masse formfähig zu machen; selbstverständlich kann ich eine derartige Ware nicht für 80 Pfg. pr. Pfund (½ Kilo) verkaufen im Detail, wie dieses meist der Fall ist.

Sollten Sie Abänderungen wünschen, so würde ich bitten, mir dieselben anzugeben, um Ihrem Wunsche entsprechen zu können.

Mit bestem Dank im voraus, sehe ich Ihrer freundlichen Zustimmung entgegen und zeichne —«

Wir gestatten immer gern, aus dem »Gordian« abzudrucken, ihn zu zitieren, sich auf ihn zu berufen; die Hauptsache ist ja, dass vorhandene Uebelstände zunächst einmal mit dem richtigen Namen benannt werden; das tun wir im »Gordian«, damit dann in den Interessentenkreisen dafür gesorgt wird, dass auf gangbaren Wegen Besserung erreicht wird.

In Hamburger Zeitungen lasen wir:

Der Verein der am Kaffeehandel beteiligten Firmen in Hamburg hatte seine Mitglieder zur Abhaltung einer ausserordentlichen Generalversammlung berufen. Auf der Tagesordnung stand als einziger Gegenstand zur Beratung der folgende Antrag des Vorstandes:

Die Generalversammlung wolle beschliessen: »Der Verein der am Kaffeehandel beteiligten Firmen in Hamburg lehnt es ab, an der Herstellung des von dem »Deutschen Bund der Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler, E. V. — Zentralstelle Nürnberg« — geplanten »Nahrungsmittelbuches«, das eine Zusammenstellung von Normen für die Beurteilung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen enthalten soll, mitzuwirken; er sieht daher auch von einer Beschickung der in der zweiten Hälfte des November dieses Jahres in Frankfurt a. M. stattfindenden bezüglichen Versammlungen ab.«

Der Vorsitzende Herr Alfred Michahelles begründete den Antrag in eingehendster Weise. In Nürnberg ist eine Zentralstelle der Deutschen Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler gegründet, der bisher 15 verschiedene Interessenten-Vereine mit 170 Mitgliedern angehören. Der Nürnberger Verein hat sich an den hiesigen Verein gewandt, damit dieser an den Beratungen teilnehme. Es haben sich jedoch nach den mit den Brennereien genommenen Rücksprachen, im Vorstand prinzipielle Bedenken dagegen eingestellt, da man glaubt, dass durch Festlegung von Beschlüssen, welche in der Frankfurter Versammlung gefasst werden, eventuell Schädigungen für den Hamburger Handel entstehen könnten. Es läge auch die Gefahr vor, dass bei Abfassung der Bestimmungen über den Handel einzelne Artikel festgelegt werden könnten, welche direkt schädigend wirken. Der Vorstand glaubt aber aus eigener Machtbefugnis die Angelegenheit nicht ablehnen zu können, da vielleicht einige Mitglieder durch den Verkehr mit ihrer inländischen Kundschaft anderweitige Interessen vertreten.

Herr Mestern ersuchte um Auskunft, ob der Entwurf für das beabsichtigte Nahrungsmittelbuch bereits geschaffen sei. Man müsse sich allerdings bei einer etwaigen Beteiligung bei den Beratungen die völlige Freiheit des Handelns wahren. Es sei wohl zu berücksichtigen, dass das Buch nach seiner Herstellung leicht bei gerichtlichen Entscheidungen als massgebend betrachtet werden könnte, weswegen man versuchen müsse, Einfluss auf die zu schaffenden Bestimmungen zu gewinnen.

Herr Dr. Jürgens ist der Ansicht, dass das Buch für die Gerichte nicht obligatorisch werde, sondern dass man bei etwaigen Streitfragen stets Sachverständige hinzuziehen dürfte.

Der Vorsitzende wiederholt nochmals die Ansichten, welche für die Ablehnung der Beteiligung an den Beratungen massgebend waren. Wen man einen Delegierten nach Frankfurt sendet, so könnte dieser bei den Abstimmungen überstimmt werden, und es könnten Beschlüsse gefasst werden, die direkt den hiesigen Interessen entgegenstehen. Nach weiterer kurzer Debatte wurde es abgelehnt, sich an den Beratungen über das geplante Nahrungsmittelbuch zu beteiligen.

Wir müssen gestehen, dieser Beschluss in dieser Sache gefällt uns absolut nicht. Wie in jedem Geschäftszweige, so wird auch im Kaffeefache, im Kaffeehandel viel manipuliert, auf deutsch gelogen und betrogen, verfälscht und vertuscht. Das wird doch der Verein der am Kaffeehandel beteiligten Firmen in Hamburg nicht leugnen wollen. Dann aber hätte er wohl die Pflicht gehabt, den Versuch, den der Bund deutscher Nahrungsmittelhändler und -Fabrikanten soeben unternimmt, Klarheit darüber und darin zu schaffen, was Verfälschung, was Täuschung in betrügerischer Absicht ist und was nicht, zu unterstützen. Seine Begründung, er fürchte, dass dem Hamburger Handel nicht völlige Freiheit des Handelns gewahrt sei, ist weit hergeholt. Dem ehrlichen Handel mit unmanipuliertem Kaffee wird kein Mensch die Freiheit beschneiden; aber der Handel mit havariertem, aufgewichstem, mit gefärbtem und poliertem Kaffee hat kein Recht, für seine Usancen völlige Freiheit zu fordern.

Wie gesagt, wir haben über diesen Beschluss eine gehörige Gänsehaut bekommen; wenn er dem Verein falsch ausgelegt wird, wird er die Schuld dafür tragen müssen.

Wir werden gebeten, den Wortlaut des **Preisausschreibens** bekannt zu geben, das der Verband Deutscher Schokoladefabrikanten zur Verbesserung der Untersuchungsverfahren für Ermittelung von Kakaoschalen in Schokolade und Kakao erlassen hat. Hier ist er:

»In den letzten Jahren haben die Verfälschungen von Schokoladen und Kakaopulver durch Zusatz von Kakaoschalen leider bedenklich zugenommen, insbesondere verwenden neuerdings gewissenlose Fabrikanten pulverförmig zermahlene Kakaoschalen zur Verfälschung der Kakaowaren.

Digitized by Google

Da der Verband Deutscher Schokoladefabrikanten, welcher seit seinem 27jährigen Bestehen die Verfälschungen in der deutschen Kakao-Industrie stets bekämpft hat, seinen Mitgliedern jede Verwendung von Kakaoschalen bei der Herstellung von Kakaowaren verbietet, so wird den Verbandsfirmen durch Unterbieten von solchen Fabrikanten, welche sich nicht scheuen, Kakaoschalen zu verwenden, der Wettbewerb in unlauterer Weise erschwert.

Die Ermittelung der Menge des Schalengehaltes in Kakao und Schokoladen scheint bisher, den darüber vorliegenden Literaturangaben zufolge, noch nicht in der wünschenswerten, unbedingt einwandfreien Weise gelungen zu sein. Um nun zu eingehenderer Forschung auf diesem Gebiete Anregung zu geben und zugleich eine Gegenleistung für die dabei aufgewendete Zeit und Mühe zu bieten, setzt der unterzeichnete Verband hierdurch den Betrag von

3000 Mark (in Worten: Dreitausend Mark)

aus: für ein Verfahren, nach welchem der Umfang der Beimischung von Schalen jeder Art — namentlich auch bei feinster Vermahlung in Kakaowaren genau festgestellt werden kann, so dass wiedersprechende Gutachten verschiedener Chemiker bei sachgemässer Anwendung des Verfahrens unmöglich werden, der Verband also dann ein Einschreiten des Gerichts gegen die Verfälscher, ohne Bedenken wegen etwaiger Ungenauigkeit der Ermittelung, fordern kann.

Im übrigen sind für die Verteilung des Preises die folgenden Bedingungen massgebend:

a) das Verfahren muss neu oder doch eine derartige Weiterbildung eines bestehenden Verfahrens sein, dass dasselbe von jedem bis jetzt vorgeschlagenen oder gebräuchlichen Verfahren unabhängig ist und sich von ihm unterscheidet.

b) Ueber die Zuerkennung des ausgesetzten Betrages sollen die Herren Geh. Medizinalrat Prof. Dr. Beckurts-Braunschweig, Geh. Regierungsrat Dr. von Buchka-Berlin, Dr. F. Filsinger-Dresden, Geh. Regierungsrat Prof. Dr. J. König-Münster i. W., im Behinderungsfall die von den genannten Herren zu ernennenden Stellvertreter, unter Zuziehung von drei Mitgliedern des Vorstandes des Verbandes Deutscher Schokoladefabrikanten entscheiden.

c) Für den Fall, dass die eingehenden Bewerbungen kein in jeder Beziehung geeignetes Untersuchungsverfahren ergeben, bleibt den Preisrichtern vorbehalten, den ausgesetzten Betrag unter die dem Ziel am nächsten kommenden zu verteilen, auch mehrere Verfahren zu einem einzigen zusammenzufassen.

d) Durch Gewährung eines Preises erwirbt der Verband das Eigentum an dem Verfahren.

e) Die auf Grund dieses Preisausschreibens angefertigten Arbeiten sind mit einem Kennwort zu versehen und in einem verschlossenen Umschlage bis zum 1. September 1904 an Herrn Handelskammersyndikus Paul Schulze, Dresden-A., Ostraallee 9, zu senden. Die mit keinem Preise bedachten Arbeiten werden den betreffenden Einsendern zurückgegeben.

f) Die zu den Untersuchungen erforderlichen Waren werden den Bewerbern vom Verbande zur Verfügung gestellt.

Anmerkung: Im Gordian ist schon früher zu diesem Preisausschreiben gesagt worden, dass es dem Verbande nicht gelingen wird, diese ausgelobten 3000 Mark an den rechten Mann zu bringen: ein Verfahren zu ersinnen, nach dem der Umfang der Beimischung von Schalen jeder Art **genau** festgestellt werden kann, sodass widersprechende Gutachten **unmöglich** werden, wird ein frommer Wunsch bleiben. Händler und Konsumenten schützen sich am besten, wenn sie alle billigen, allzu billigen Kakaofabrikate, besonders aber solche, die ohne Fabrikantennamen ausgeboten werden, ablehnen und nur solche Kakaos trinken und solche Schokoladen essen, die verpackt verkauft werden und klar und deutlich den Namen des Herstellers tragen. Wenn die gelehrten Herren aus der Nahrungsmittelchemie versagen, wie soll sich dann anders der Konsument vor verfälschten Kakaofabrikaten schützen?! —

Verkehr mit dem Auslande. In den ersten neun Monaten dieses Jahren sind

20 688 800 Kilo Kakaobohnen
gegen 15 668 600 » in 1903
und 15 734 700 » in 1902

für die deutsche Kakaoindustrie eingeführt worden. Die Zunahme ist also recht bedeutend. Von Schokolade sind 488 300 Kilo, darunter 437 400 aus der Schweiz und nur 40 000 aus Frankreich, hereingekommen, während Holland 365 300 Kilo Kakaopulver geliefert hat.

Ausgeführt aus Deutschland sind 154 800 Kilo Kakaopulver, 171 900 Kilo Konditorwaren, 10 300 Kilo Schokoladenersatzstoffe, 236 900 Kilo Schokolade, 844 300 Kilo Biskuits, Bonbons, Kindermehl 918 600 Kilo Kakaobutter, 419 700 Kilo Kakaoschalen.

Die bekannte spezifizierte Aufstellung über Ein- und Ausfuhr im September lassen wir in einer der nächsten Nummern folgen.

Lose gehandelter Kakao. Man schreibt uns: »Sie verlangen, dass das Kakaopulver, weil sein Wert schwer vom Käufer zu schätzen ist, in Zukunft nicht mehr lose gehandelt werden soll, sondern dass es nur gepackt, mit voller Firma der Fabrikanten versehen, detailliert werden darf. Sicherlich würden sich die Konsumenten dabei besser stehen. Denn dass oftmals von den Detaillisten die billigsten Sorten zusammengekauft werden, und dass diese oftmals auch zu viel zu hohen Preisen, weil sie keiner kontrollieren kann, detailliert werden, weiss wohl keiner besser, als wir Reisenden. Aber trotz alledem werden Sie nichts ändern. Die Welt will einmal betrogen werden. Und solange nicht ein Gesetz da ist, welches den Handel mit losem Kakao verbietet, ist keine Besserung möglich. Und ein solches Gesetz werden Sie nicht durchbringen.« —

Da hat er recht; so schnell ist nichts zu bessern, so schnell sind neue Gesetze nicht gemacht. Aber trotzdem glauben wir, dass über kurz oder lang bei Vertrauensartikeln, bei Wein, Kakao, Schokolade, Tee, Likören usw. schärfere Bestimmungen Gesetzeskraft erlangen werden. Wir können keine Gesetze machen, aber unsere Pflicht ist es, auf Schäden hinzuweisen und ihre Besserung anzustreben.

Wien. An Stelle des ausgeschiedenen Gesellschafters Viktor Heinrich Schmidt ist Viktor Ladislaus Schmidt als Gesellschafter in die Firma Viktor Schmidt & Söhne, Kanditenfabrik, hier, I., Weyringerstrasse 30, eingetreten. Die Firma bleibt unverändert. (K.)

Jena (Sa.). Karl Könnecke eröffnete in Café-Passage ein Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Brjansk (Russl.). Zwieback für die Armee wird in grossen Massen in Brjansk hergestellt. Die Herstellung erfolgt nach einer neuen Methode. Die Zwiebäcke werden in besondere Vakuumapparate gelegt, aus denen die Luft ausgepumpt wird, und in denen die Temperatur nicht über 50—60 Grad steigt. Es ist also nicht ein Dörren in gewöhnlichem Sinne, welches Zwieback herstellt, sondern ein Trocknen durch Luftentziehung. (K.)

Plauen i. V. Martha Luft eröffnete Karolastr. 15 ein Schokoladen- und Konfiturengeschäft. (K.)

Digitized by Google

Wien. Ueber das Vermögen des Siegmund Sonnenschein in Firma Siegmund Sonnenschein, vorm. Brüder Hauer, Zuckerwarenfabrik, I., Taborstrasse 22, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 16. November cr. anzumelden. (K.)

Berlin. An Stelle des ausgeschiedenen Aufsichtsratsmitgliedes Kaufmann J. Herber wurde der Bankier Liborius Grünig zum Mitglied des Aufsichtsrates der Firma Berliner Kakes- und Schokoladenfabrik Aktiengesellschaft, hier, bestellt. (K.)

Saarbrücken. Zwecks Fabrikation und Verkauf von Zuckerwaren hat sich hier mit einem Grundkapital von 20 000 Mk. die Firma Zuckerwarenfabrik Union, G. m. b. H., gebildet. Geschäftsführer ist der Kaufmann Sebastian Zöller zu Saarbrücken. (K.)

Wien. Ueber das Vermögen des Karl Kohlhauser jun., in Firma Kohlhauser jr., Erzeugung von Waffeln, Schokolade und Zuckerwaren, XVII., Theresiengasse 28, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 14. November cr. anzumelden. (K.)

Langensalza. Ueber die Firma Conrad Meissner, Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft in Langensalza, ist das Konkursverfahren eröffnet worden. Anmeldefrist 5. November cr. (K.)

Cöln a. Rh. Die Firma Alfred Möbius, Schokolade-Geschäft, hier, Hohestrasse 116, hat in Nürnberg und in Koblenz je eine Zweigniederlassung errichtet. (K.)

Mülheim (Ruhr). Das Konkursverfahren über das Vermögen des August Ehrich, Zuckerwarenfabrik, hier, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Elberfeld. Die Zuckerwarenfabrik von Paul Isserstedt, hier, Hansastr. 8, ist in den Besitz des Kaufmanns Paul Isserstedt übergegangen und wird von ihm unter der unveränderten Firma fortgeführt. Der Ehefrau desselben, Johanna, geb. Hildebrand, wurde Prokura erteilt. (K.)

Dresden. Der Kaufmann Friedrich Theodor Pester ist als Gesellschafter in die Firma Prajbisch & Munkwitz, Zuckerwarenfabrik, hier, Josephinenstr. 2, eingetreten. Die Firma ist nunmehr offene Handelsgesellschaft und lautet künftig »Munkwitz & Pester«. (K.)

Grünberg i. Schles. Die Firma Georg Uhlitz, Schokolade-Handlung, hier, ist erloschen. (K.)

Plauen i. V. Anna v. Schlieben eröffnete Syrastr. 2 ein Schokoladenwaren-Geschäft. (K.)

Marburg (Steiermark). Die Firma Josef Dufek, Zuckerwarenfabrik, hier, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Hainichen (Sa.). Gerling & Rockstroh eröffneten Bahnhofstrasse 10 eine Verkaufsstelle von Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwaren. (K.)

Bern (Schweiz). Die Firma Elisabeth Scheidegger, Schokoladen-Geschäft, Spitalgasse 38, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Wien. Die Firma Florian Stiessel, Kanditenfabrik, hier, XV., Grangasse 7, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Luga (Sa.). Theodor Scheibner eröffnete Stollbergerstrasse 13 ein Spezial-Geschäft von Schokolade, Kakao, Kaffee, Tee und Zuckerwaren. (K.)

Fulda. C. Wendenburg eröffnete Marktstr. 24 eine Filiale seines Kakao-, Schokoladen-, Konfituren- und Zuckerwaren-Engros-Geschäfts. (K.)

Zeitz. Agnes Sebastian eröffnete Rossmarkt 20 eine Kakao-, Tee-, Zuckerwaren- und Kaffee-Spezial-Handlung. (K.)

Limbach i. S. Anna verw. Schramm eröffnete Chemnitzerstrasse 31 ein Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Halle a. S. Herm. Stollberg eröffnete Gr. Steinstrasse 58 ein Konfituren-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Der Lobositzer Schokolade- und Zuckerwarenfabrik wurde laut »Pest. Lloyd« die Auszeichnung verliehen, den kaiserlichen Adler im Schilde und Siegel führen zu dürfen; ausserdem wurde derselben Fabrik auf Grund allerhöchster Ermächtigung die Bewilligung erteilt, die Bezeichnung »k. k. privilegiert« gebrauchen zu können. (K.)

Hannover. Die Hannoversche Kakes-Fabrik H. Bahlsen erhielt auf der Weltausstellung zu St. Louis den höchsten Ehrenpreis, den Grand Prix. (K.)

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Hamburger Export- und Platzagentur, gut eingeführt, **sucht** grosse, leistungsfähige **Kakaobutter-Vertretung.**

Off. sub **V. 1606** an **Daube & Co. m. b. H., Hamburg.**

CHOCOLAT.

Directeur technique

est **demandé** dans une importante fabrique.

Adresser offres sous **E 34 474 L** à l'agence de publicité **Haasenstein & Vogler, Lausanne.**

Neue Schokolade-Fabrik.

Kapitalisten oder Banken wird Gelegenheit geboten, sich an einer von tüchtigen Fachleuten in der Zentralschweiz unter günstigen Perspektiven neu zu gründenden

Schokolade-Fabrik,

welche als Spezialität **feinste Schweizer Milch-Schokoladen** nach neuestem Verfahren für den Export produzieren wird, finanziell zu beteiligen. Hohe Rendite. — Vermittler verbeten. — Nur mit seriösen Selbst-Reflektanten, welche ihre eventuelle Kapitalbeteiligung in der Anmeldung bereits fixieren, wird in Unterhandlung getreten. Absolute Diskretion wird zugesichert.

Schriftliche Offerten versiegelt unter **1894 A B C 1895** an **Haasenstein & Vogler, Basel.**

Digitized by Google

Vertreter in Dresden.

Hamburger Kakaohaus sucht für Dresden einen Vertreter für den Verkauf von

Kakaobohnen

an Dresdner Schokoladefabrikanten. Offerten unter **M. F. 530** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Schokoladen-Obermeister

findet bei hohem Gehalt Lebensstellung in einer grossen deutschen Schokoladenfabrik mit modernster Einrichtung.

Herren, die ein genügendes Dispositionstalent besitzen und Meister, Vorarbeiter und Personal zu beaufsichtigen und zu rationeller Arbeitsweise anzuhalten verstehen und vor allem sehr energisch sind, werden ersucht, sich mit Zeugnisabschriften, Photographie u. Lebenslauf unter Chiffre **N. X. 529** bei dem Verlag des Gordian zu melden.

Gebrauchter

Melangeur und Walze

sowie etwaige andere gebrauchte Einrichtungen für Schokolade-Fabrikation, wenn in durchaus gutem Zustand

zu kaufen gesucht.

Offerten unter **F. F. 446** an **Daube & Co. m. b. H., Frankfurt a. M.**

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

C. Schrader & Co.

Palma de Mallorca.

Automatische Tabletten-Komprimier-Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

Prima Referenzen.

Man verlange Prospekte von

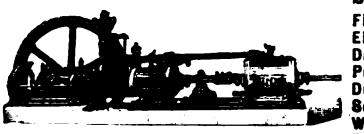
Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkesselall. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Relief-Neuheiten

in

Russischen und Japanischen Soldaten-Köpfen

sowie ihre grosse Kollektion in

Relief-Bildern

(Köpfe, Blumen, Figuren usw., ca. 2000 Nummern)

bemustern auf Wunsch

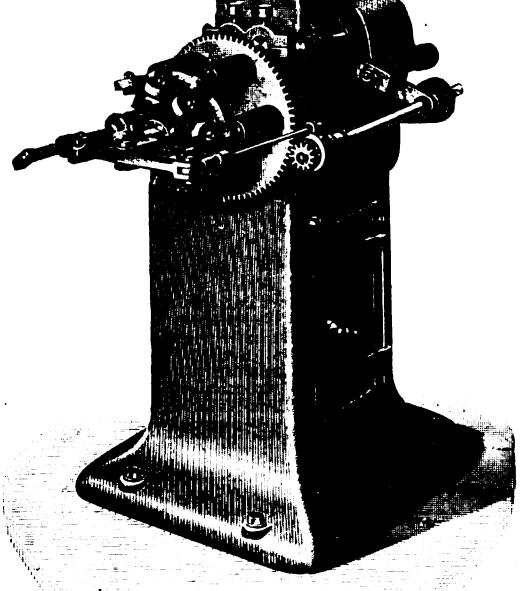
Behrendt & Wartenberger

Luxuspapierfabrik Kunstverlag

Berlin SW., Alexandrinenstr. 105/6.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!

Schokoladenteilapparat

In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische

bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **Nr. 230.** Hamburg, 20. November 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

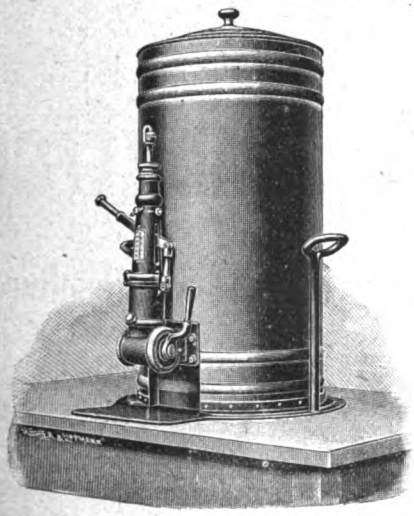
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119 160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* *gegr. 1859.*
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 230:

Inhalts-Plagiate. — Die amerikanische Kakaoindustrie. — Kakaokultur an der Goldküste. — Verfälschte Schokoladen. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Inhalts-Plagiate.

In Nr. 229 haben wir von Verpackungs-Plagiaten berichtet, heute können wir über dasselbe Thema noch einmal schreiben. Wieder ist es eine Berliner Firma, aber diesmal sind nicht die Verpackungen als Plagiate anzusehen, sondern der Inhalt. Und hier decken wir die Sache nicht erst auf, sondern sie ist schon zu Ende gekommen. Landgericht und Reichsgericht haben schon die Verurteilung ausgesprochen.

Wie in unseren Kreisen bekannt ist, stellt die Cölner Firma Hewel & Veithen als Spezialität seit vielen Jahren die Dr. Lahmannschen Fabrikate her. Abnehmer davon war auch eine Berliner Firma. Eines Tages gab es Differenzen; Hewel & Veithen kündigten dem Berliner Krämer die Freundschaft und wollten nicht weiter liefern. Der Berliner Herr war aber findig; er verschaffte sich auf Umwegen das Dr. Lahmannsche Nährsalz, ging damit zu einem Berliner Schokoladenfabrikanten und ersuchte diesen, ihm davon etwas unter Kakao uud Schokolade zu mischen.

Das so zu stande gekommene Gemisch bot er als Dr. Lahmannschen Nähr-Kakao und Dr. Lahmannsche Nähr-Schokolade an.

Als Hewel & Veithen davon hörten, verklagten sie den Mann. Was daraus geworden ist und alles nähere geht aus dem folgenden Urteil hervor:

Im Namen des Königs!

In Sachen

der offenen Handelsgesellschaft Hewel & Veithen zu Cöln-Rhein, Klägerin, Dr. Johann Heinrich Lahmann zu Weisser Hirsch bei Dresden, Nebenintervenient.

Gegen

den Kaufmann A. S. zu B., Beklagten, hat die XII. Kammer für Handelssachen des Königl. Landgerichtes in B. für Recht erkannt:

I. Dem Beklagten wird bei Vermeidung einer Strafe von 500 Mk. für jeden einzelnen Fall der Zuwiderhandlung untersagt, die Behauptung zu verbreiten:

a) dass seine Fabrikate
Nährsalz-Kaffee,
Nährsalz-Kakao,
Nährsalz-Schokolade,
Nährsalz-Haferkakao und
Nährsalz-Tee
Dr. Lahmanns Nährsalze enthalten;

b) dass er in B., Pstrasse 85, eine Fabrik betreibe.

II. Der Beklagte wird verurteilt, der Klägerin allen Schaden zu ersetzen, welcher ihr dadurch erwachsen ist, dass der Beklagte behauptet, seine vorgenannten Fabrikate enthielten Dr. Lahmanns Nährsalz.

III. Die Klägerin erhält die Befugnis, den Urteilstenor je einmal im »Berliner Lokalanzeiger« und im »Naturarzt« auf Kosten des Beklagten binnen einem Monat seit Rechtskraft des Urteils zu veröffentlichen.

IV. Die Kosten des Rechtsstreites trägt der Beklagte.

V. Das Urteil zu I. ist gegen Sicherheitsleistung von 2000 Mk. vorläufig vollstreckbar.

Tatbestand.

Der Beklagte veröffentlichte in Zeitungen Anzeigen folgenden Inhaltes:

»Blutarme, Bleichsüchtige, Magenleidende, Nervöse, trinkt A S
Nährsalz-Kaffee à Pfd. Mk. 0.45
Nährsalz-Kakao à Pfd. Mk. 2.—
Nährsalz-Schokolade à Pfd. Mk. 1.40 bis 1.60
Nährsalz-Haferkakao à Pfd. Mk. 1.40
Nährsalz-Tee à Pack Mk. 0.50
diese Fabrikate enthalten Dr. Lahmanns und Julius Hensels Nährsalze. Verkaufsstellen in fast allen Orten Deutschlands, wo Naturheilvereine bestehen. Wenn nicht zu haben, ab Fabrik A. S., B. O. oder durch die Versandgeschäfte . . . . .«

Klägerin behauptet, diese Anzeigen verstiessen gegen das Gesetz zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs. Es sei unwahr, dass die vom Beklagten vertriebenen Waren Dr. Lahmanns Nährsalze enthalten. Dr. Lahmann habe den alleinigen Vertrieb und die Rezepte seiner Nährsalzpräparate der Klägerin übertragen. Nach den Rezepten stelle sie eine Reihe von mit Nährsalzzusätzen versehene Nahrungsmittel und diätetische Präparate her, so u. a. Nährsalz-Kakao ohne und mit Haferzusatz, Nährsalz-Schokolade, Nährsalz-Haferbiskuits, Vegetabile Milch und Pflanzen-Nährsalz Extrakt. Reine Nährsalze bringe sie überhaupt nicht in den Handel, die vom Beklagten hergestellten Waren könnten Dr. Lahmanns Nährsalze also nicht enthalten, evtl. könnten aber gewisse Mengen des Pflanzen-Nährsalz-Extraktes beigemischt sein. Mit dieser Art der Zurichtung suche Beklagter bei den Verbrauchern den Schein zu erwecken, als verkaufe er ihnen dieselben Dr. Lahmannschen Präparate, wie die Klägerin, und zwar billiger als diese, die an bestimmte Mindestpreise gebunden sei.

Der Beklagte betreibe keine Fabrik; er lasse seine Waren in der Dampfschokoladenfabrik von G. C. in B. herstellen; in seinem Hause betreibe er lediglich ein Versandgeschäft.

Dass Klägerin durch das Verhalten des Beklagten geschädigt werde, sei unzweifelhaft, da nur sie mit der Herstellung und dem Vertriebe der Lahmannschen Nährmittel betraut sei. Auch gemäss § 826 des Bürgerlichen Gesetzbuches hafte Beklagter. Klägerin hat einen dem Urteilstenor entsprechenden Antrag gestellt.

Der Beklagte hat beantragt, die Klage abzuweisen. Seine Präparate enthielten tatsächlich Dr. Lahmanns und Julius Hensels Nährsalze. Er kaufe den von der Klägerin hergestellten Pflanzen-Nährsalz-Extrakt und stelle daraus die von ihm in den Handel gebrachten Präparate her. Auch die Klägerin benutze zur Herstellung ihrer Waren nicht die reinen Nährsalze, sondern den Nährsalz-Extrakt, da er ein gleiches tue, sei er auch berechtigt zu sagen, seine Präparate enthielten Dr. Lahmanns Nährsalze. Er erwecke aber auch nicht den Anschein eines besonders günstigen Angebots, weil seine Waren Dr. Lahmanns und Julius Hensels Nährsalze enthalten, also niemand zu dem Irrtum verleitet werden könne, dass seine Präparate identisch seien mit denen der Klägerin, die Hensels Nährsalze nicht enthielten.

Digitized by Google

Mit der Angabe, seine Präparate seien »ab Fabrik« zu haben, sei über die Bezugsquelle nichts gesagt, diese Angabe erwecke auch nicht den Anschein eines besonders günstigen Angebots, da die Waren doch hergestellt, fabriziert werden müssten. Allerdings lasse er einen Teil bei C. anfertigen.

Klägerin hat das Urteil der 6. Kammer für Handelssachen des Königlichen Landgerichtes I Berlin vom 6. Januar 1900 in Ausfertigung übergeben. Ueber dasselbe ist verhandelt, es wird in bezug genommen. Fol.: 40.

Auf Grund des § 12 des Bürgerlichen Gesetzbuches ist Dr. Lahmann dem Rechtsstreite als Nebenintervenient beigetreten.

Im einzelnen wird auf die Ausführungen der Parteien in deren Schriftsätzen Bezug genommen.

Gründe.

Es ist unstreitig, dass Klägerin den alleinigen Vertrieb der nach den Rezepten des Dr. Lahmann dargestellten Nährsalzpräparate hat, auch ist unstreitig, dass die Art der Herstellung der Nährsalze und der Nährsalzpräparate nach den Lahmannschen Rezepten dem Beklagten nicht bekannt ist, sondern mit den Rezepten und dem Alleinvertrieb der Klägerin von Dr. Lahmann bekannt gegeben und anvertraut ist. Dr. Lahmanns Nährsalzpräparate sind also nur diejenigen von der Klägerin hergestellten Präparate, denen Dr. Lahmanns Nährsalz in ganz bestimmter von Dr. Lahmann in seinen Rezepten festgelegter Weise zugesetzt oder beigemischt ist. Darin liegen die Vorzüge dieser Präparate und das kaufende Publikum hat die Sicherheit, mit den Präparaten der Klägerin, das Dr. Lahmannsche Nährsalz in der Form und Menge verabreicht zu bekommen, welche von seinem Erfinder als die zweckentsprechendste erkannt worden ist. Dass die Präparate des Beklagten Dr. Lahmanns Nährsalze in dieser Zusammensetzung nicht enthalten, ergibt sich aus dem Vorgesagten und der Tatsache, dass Beklagter von Klägerin Pflanzen-Nährsalz-Extrakt käuflich erwirbt und diesen nach eigenem Ermessen, aber nicht nach den Rezepten Dr. Lahmanns, seinen Präparaten zusetzt. Es mag daher zwar richtig sein, dass den Präparaten des Beklagten Dr. Lahmannsches Nährsalz beigemischt und in denselben enthalten ist, aber das Entscheidende für die Beurteilung des Verhaltens des Beklagten als gegen das Gesetz verstossend liegt darin, dass Beklagter durch den Zusatz, seine Präparate enthielten Dr. Lahmanns Nährsalze, sich Vorzüge anmasst, die nach der Ansicht des Publikums und auch tatsächlich nur die Präparate der Klägerin haben und dass er gleichzeitig seine Präparate unter Anpreisung dieser nicht in gleicher Weise vorhandenen Vorzüge zu Preisen anbietet, die seinem eigenen Geschäfte ein Uebergewicht über das der Klägerin verschaffen sollen. Die Behauptung: die Fabrikate enthalten Dr Lahmanns Nährsalze, wird dadurch nicht abgeschwächt, dass Beklagter hinzusetzt: »und Julius Hensels Nährsalze«. Die Möglichkeit der Verwechselung mit den Fabrikaten der Klägerin bleibt bestehen. Dadurch, dass Beklagter Nährsalz Kaffee, Nährsalz-Kakao usw. unter dem Zusatze: »Diese Fabrikate enthalten Dr. Lahmanns Nährsalze« anpreist und erheblich viel billiger verkauft, als Klägerin die ihr von Dr. Lahmann zum Alleinvertrieb übertragenen Nährsalzpräparate, sucht er den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, obwohl er tatsächlich Nährsalzpräparate mit Dr. Lahmanns Nährsalz, als welche nur die Präparate der Klägerin gelten können, nicht verkauft. Beklagter verstösst damit gegen § 1 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs.

Beklagter verstösst ferner gegen dieses Gesetz, insofern er behauptet, er betreibe Pstrasse 85 eine Fabrik. Der Beklagte will damit den Anschein erwecken, als stelle er die angepriesenen Waren in grossem Betriebe selbst her. Tatsächlich aber kauft er nach seinen eigenen Angaben den Nährsalz-Extrakt von Klägerin und verarbeitet denselben zu seinen Präparaten, zum Teil im Hause Pstrasse 85, zum Teil durch die Schokoladenfabrik von C. Ueber den Umfang des einzelnen hat sich Beklagter nicht weiter ausgelassen. Es kommt darauf aber auch nicht an, sondern entscheidend ist, dass Beklagter mit dem Wort »Fabrik« Angaben über die Herstellungsart seiner Nährsalzpräparate macht, welche den Anschein erregen, als handle es sich nicht um aufgekaufte Waren, sondern um selbst hergestellte. Davon kann aber keine Rede sein, da, wie ausgeführt, Beklagter nach den Rezepten des Erfinders Dr. Lahmann von Klägerin hergestellte Nährsalz-Extrakte aufkauft, mit anderen Waren vermischt und dann in den Handel bringt. Gemäss des § 1 Gesetz vom 27. Mai 1896 ist der Beklagte deshalb wie unter I des Urteilstenors zur Unterlassung verurteilt.

Zum Ersatz des Schadens ist Beklagter verurteilt, weil er die Unrichtigkeit seiner Reklameangaben kannte oder mindestens kennen musste. Dem Beklagten war bekannt, dass Klägerin den Alleinvertrieb der nach Rezepten, welche Geheimnis des Erfinders bilden, hergestellten Dr. Lahmannschen Nährsalzpräparate hatte und noch hat, er wusste daher oder musste sich sagen, dass er gleiche Präparate nicht herstellen konnte, dass aber seine Reklame geeignet war, den Glauben beim Publikum zu erwecken, es handle sich um die gleichen, mindestens aber um gleichwertige Präparate. Da Beklagter seine Präparate wesentlich billiger als Klägerin verkauft — cf. auch Urteil vom 16. Januar 1900 —, so ist unter Würdigung aller Umstände und der Verhältnisse des Verkehrslebens für Klägerin ein Schaden als entstanden anzunehmen, wenngleich Klägerin denselben z. Z. noch nicht ziffermässig anzugeben in der Lage ist. Deshalb ist wie sub II erkannt. — (§ 1 Abs. 2 des Ges.)

Gemäss § 13 des Ges. ist die Entscheidung sub III getroffen.

Nach § 91 der Zivil-Prozess-Ordnung trägt Beklagter die Kosten, nach § 710 ist die Entscheidung sub V getroffen.

gez.: Doench, Jacob, Dalheim.
gez.: Ebeling, Gerichtsschreiber.

Die amerikanische Kakaoindustrie.

In den Vereinigten Staaten ist sozusagen »über Nacht« eine Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie entstanden, die an Grösse heute ihre sämtlichen europäischen Schwestern übertrifft, wenn man die Menge des verarbeiteten Rohkakaos als Grundlage für den Vergleich wählt. Seit 1898 bis 1903, also in sechs Jahren, hat sich der Verbrauch von Rohkakao um das zweieinhalbfache gehoben, und wenn die Nachrichten über das laufende Jahr nicht gänzlich trügen, werden die Zahlen hierfür fast dreimal so hoch sein als die des Jahres 1898.

Der Gründe für das gewaltige Anschwellen des Bedarfs sind mancherlei. Im allgemeinen — das gilt nicht nur für Amerika — hat man erst im letzten Jahrzehnt so recht überall die grosse Bedeutung des Kakaos und seiner Fabrikate als ganz vorzüg-

Digitized by Google

liche Nahrungsmittel erkannt (vorausgesetzt natürlich, dass sie nicht verfälscht sind). In Amerika drang diese Erkenntnis zuletzt durch, aber dann gleich so gründlich, dass die Herren drüben in noch nicht 10 Jahren den unbequemen fremden Fabrikanten die Herrschaft entrissen und heute den eigenen Markt fast ganz und gar versorgen, wenn man von einigen, wie den Schweizer Schokoladen, absieht; doch erscheinen diese heute im Vergleich zum Gesamtverbrauch wie ein Tropfen im Meer, trotz ihrer wachsenden Beliebtheit und der steigenden Einfuhr-Menge. Man möchte fast sagen, was die Schweiz im kleinen, das sind die Vereinigten Staaten im grossen, auf das Aufblühen unserer Industrie bezogen. Dabei sind die treibenden Faktoren gänzlich verschieden. Die Schweizer Fabrikanten arbeiten in erster Linie nicht für das Inland; den heimischen Bedarf können sie trotz des gewaltigen Fremdenverkehrs leicht decken. Vielmehr werden ihre Fabriken in Betrieb erhalten durch die Ausfuhr nach anderen Ländern, durch die Güte ihrer Fabrikate, womit sie heute an der Spitze der ganzen Schokoladenindustrie marschieren. Ganz anders liegt der Fall in den Vereinigten Staaten, die nur eine winzige Ausfuhr haben und hauptsächlich den heimischen Verbrauch decken; dieser wächst so gewaltig, dass die amerikanische Industrie Mühe hat, ihm gerecht zu werden. Daher ist die Bohneneinfuhr seit 6 Jahren durchschnittlich alljährlich um etwa 15 Prozent gestiegen. Bewunderungswürdig ist dabei einmal die Ausdehnungsfähigkeit der nordamerikanischen Schwesterindustrie und dann die Sicherheit, mit der sie dem wachsenden Verbrauch zu genügen wusste. Das wurde vor allem dadurch ermöglicht, dass die Amerikaner, nachdem sie die grosse Bedeutung des Kakaos erkannt hatten, sich gleich von grossen Gesichtspunkten aus und mit grossen Mitteln eine Kakaoindustrie schufen, auf die sie heute mit Recht stolz sein können. Während in Europa unsere Industrie viele Jahre ein kümmerliches Dasein fristete, und ihre Ausdehnungsfähigkeit durch hohe Preise und andere Einflüsse eine beschränkte blieb, während sich bei uns das Grosskapital erst nach und nach allgemein mit der Sache befasste, nachdem einige findige Köpfe vorangegangen und den Geldleuten gezeigt hatten, welche Fundgrube der Kakao als Nahrung und als Erwerbsquelle bildet, fassten die Amerikaner die Kakaobearbeitung gleich mit bedeutenden Kapitalien an. Das zeigen deutlich die Listen der europäischen und amerikanischen Fabrikanten. Bei uns in Europa überwiegen die einzelnen Fabrikanten, unter denen ja auch manche grosse sind, aber an die amerikanischen grossen Gesellschaften, und diese überwiegen dort, reichen sie meist nicht heran. Es ist ja eine bekannte Erscheinung im amerikanischen Geschäftsleben, dass man eine Kompagnie bildet und mit vereinten Kapitalien arbeitet. Dieser Form des Geschäfts sind unsere Vettern von der andern Seite auch im braunen Reiche treu geblieben. Natürlich sind derartige Gesellschaften weit kräftiger und können auch viel mehr alle ihre Angelegenheiten im grossen Stile anfassen, als es die Kraft des einzelnen vermag. Hierfür nur ein Beispiel. In Europa sind auf den Kakaoplätzen immer beträchtliche Vorräte von Roh-Kakao vorhanden, die im Verhältnis zu den Gesamtbewegungen einen sehr hohen Prozentsatz ausmachen (vergl. Nr. 225). In Amerika betrugen die Stapelzahlen am Jahresende

1898:	10045 Sack	= Proz. v. Gesamtangebot[1])	
1899:	9708 »	4.41	220317 Sack
1900:	12502 »	5.06	247400 »
1901:	19882 »	7.13	278976 »
1902:	11442 »	3.62	316307 »
1903:	12815 »	3.52	363897 »

also im 5jährigen Durchschnitt nur 4.75 Prozent vom Gesamtangebot.

Diese Kakaovorräte liegen hauptsächlich in New-York[2]), wohin 95 Prozent aller Kakaozufuhren gehen, während Philadelphia und San Franzisco etwa je 2 Prozent, Boston und andere zusammen etwa 1 Prozent aufnehmen. Die kleinen Stapelzahlen zeigen einmal, dass selbst in New-York das Platzgeschäft als Lagergeschäft wenig Bedeutung hat, und dann, dass die grossen amerikanischen Gesellschaften den Platzhandel mit seinen Spesen für Lagerung usw. nach Möglichkeit meiden und möglichst direkt vom Produzenten kaufen. Daher ist fast alles, was in den Häfen der Union ankommt, bereits in festen Händen, und daher sind auch alle Partien für den Markt selbst nicht greifbar, wodurch verhindert wird, dass sich Vorräte von europäischem Umfang ansammeln

1) Gesamtangebot = Lagerbestand des Vorjahres + Zufuhren des betr. Jahres.

2) Bessere Absatzverhältnisse als hier gibt es nur in Hamburg, doch ist der Unterschied so gering, dass man ruhig sagen kann, Hamburg und New-York bieten dem Pflanzer die gleichen besten Absatzaussichten für Kakao. Auf die letzten fünf Jahre berechnet, blieben unverkauft vom Gesamtangebot in:

London	25.9 Prozent
Le Havre	19 »
Hamburg	4.7 »
New-York	4.75 »

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass sich trotz der gleichen Zahlen der Absatz auf den beiden Plätzen Hamburg und New-York unter sehr verschiedenen Voraussetzungen abwickelt.

Digitized by Google

können. Hieraus erhellt, dass sich das Kakaogeschäft der Vereinigten Staaten ganz anders abwickeln muss als das europäische, man möchte sagen, viel ruhiger und gemessener, viel grösser in den einzelnen Mengen und viel fürsorglicher für den Geldbeutel der einzelnen Gesellschaften. Und dies wird dadurch ermöglicht, dass die Fabrikanten nicht in kleinen Lots von, sagen wir 100 oder 50 Sack kaufen, sondern über Mittel verfügen, mit denen sie gleich grosse Mengen auf Vorrat einkaufen können.

Die Kakaozufuhren nach den Vereinigten Staaten stellten sich für die letzten zehn Fiskaljahre wie folgt, in

Kalenderjahre	Fiskaljahre			Ab- oder Zunahme gegen das Vorjahr:
	Sack	lbs	kg	Prozent
1894	112804	17634779	7935651	
1895	162906	29307048	13188172	+ 66.15
1896	149044	23276597	10474468	— 20.71
1897	142853	21406612	9632975	— 8.02
1898	151956	25717404	11572831	+ 20.21
1899	210272	35512364	15980563	+ 38.02
1900	237696	41746872	18786092	+ 17.53
1901	266474	45924353	20665958	+ 10.—
1902	296425	51379396	23120728	+ 11.86
1903	351455	63351294	28508082	+ 23.41
1904	406555[1])	72277600	32524420	+ 14.09

Durchschnittlich betrug die Jahreszunahme der letzten zehn Jahre demnach 15.69 Prozent im Vergleich mit dem Vorjahr. Das geradezu sprungähnliche Steigen und Fallen der Zahlenreihen beweist deutlich, dass die Industrie noch im Zeichen der ersten Entwickelung stand bis zum Jahre 1899. Von da ab macht sich ein sicheres und schnelles Steigen der Kakaozahlen bemerkbar, mit dem auch das laufende Jahr gleichen Schritt halten wird.

Eine wertvolle Stütze der amerikanischen Schwester liegt in den Zollbestimmungen. Den fremden Fabrikanten wurde im Jahre 1899 die Einfuhr erschwert, was sich als dringend notwendig erwies. Denn nach den Mitteilungen der New-Yorker Handelskammer (vergl Nr. 206) liessen die Kakaowaren aus dem Auslande teilweise soviel zu wünschen übrig, dass man sich entschloss, derartigen Pfuschereien den Eingang durch hohe Zölle zu sperren. Und das half nicht nur der heimischen Industrie, deren Erzeugnisse jetzt mehr verlangt wurden, sondern verbesserte auch die Güte der fremden Fabrikate, deren Einfuhr an sich noch heute ganz beträchtlich ist, aber nur einen geringen Prozentsatz des ganzen Verbrauchs ausmacht. Heute brauchen die Vereinigten Staaten von allen in Betracht kommenden Ländern den meisten Kakao für ihren inneren Bedarf.

1) Der Sack auf 80 Kilo geschätzt.

Um zu zeigen, woher die Vereinigten Staaten ihren Kakao beziehen, folgen hier die Einfuhren von Rohkakao der drei Kalenderjahre 1901/1903 nach den Angaben des Dezemberheftes 1903, herausgegeben vom statistischen Amt in Washington, in lbs:

	1901	1902	1903
England	2532888	2612986	2148600
Niederlande	910758	983309	848924
Uebriges Europa	3190016	3686690	6479350
Zentralamerika	26789	52132	266235
Britisch Westindien	12068681	17485332	18750944
Uebriges Westind. u. Bermuda	5459566	5529960	7663399
Brasilien	9405202	10510453	10561604
Uebriges Südamerika	16502366	15804551	15710664
Ostindien	327064	67486	78939
Andere Länder	10232	11646	10620
Zusammen: lbs	50433562	56744545	62519279
im Werte von: $	6720814	7262100	7647848

Die Zufuhren über Europa sind in den letzten drei Jahren ziemlich gestiegen.

Es waren		Prozentsatz der ganzen Einfuhr	Zunahme gegen das Vorjahr
1901	6633664 lbs	12.15	
1902	7282985 »	12.85	9.75
1903	9476874 »	16.70	30.14

Den Hauptanteil an diesen europäischen Verschiffungen von Europa nach den Vereinigten Staaten hat zweifelsohne Thomé-Kakao, und zwar in wachsendem Masse.

Bemerkenswert ist, dass Kuba sich stark an der Versorgung des amerikanischen Marktes beteiligt. Es lieferte:

1898	35	Sack
1899	7 877	»
1900	9 403	»
1901	10 097	»
1902	12 547	»
1903	16 779	»

Den Löwenanteil an der Versorgung der Union überhaupt haben die Kakaogebiete von Bahia, Guayaquil, Venezuela und Westindien.

Um noch einmal recht deutlich die Fortschritte der amerikanischen Industrie zu zeigen, werden die verbrauchten Mengen von Deutschland und die Einfuhren[1]) von Amerika nebeneinander gestellt, beide mit den Prozenten der Zu- oder Abnahme gegen das Vorjahr; die Jahreszahlen bedeuten für Deutschland Kalenderjahre, für Amerika Fiskaljahre, schliessend mit dem 30. Juni des folgenden Jahres:

	Deutschland kg	Prozentsatz	Amerika kg	Prozentsatz
1893	7961000		7935651	
1894	8319900	+ 4.51	13188172	+ 66.15
1895	9936200	+ 19.43	10474468	— 20.71

1) Wir nehmen die Einfuhrmengen, da wir die genauen amtlichen Zahlen für den Verbrauch nicht haben, doch wird das nichts ausmachen, denn die Ausfuhr von Rohkakao ist im Verhältnis zur Gesamtzahl verschwindend klein.

Digitized by Google

	Deutschland kg	Prozentsatz	Amerika kg	Prozentsatz
1896	12209500	+ 22.87	9632975	— 8.02
1897	15475200	+ 26.75	11572831	+ 20.21
1898	15859500	+ 2.49	15980563	+ 38.02
1899	18271800	+ 15.17	18786092	+ 17.53
1900	19242300	+ 5.30	20665958	+ 10.—
1901	18410000	— 4.53	23120728	+ 11.86
1902	20601700	+ 11.91	28508082	+ 23.41
1903	21491400	+ 4.32	32524420	+ 14 09

Wie bereits gesagt, betrug die durchschnittliche Zunahme des Verbrauchs von Rohkakao in den Vereinigten Staaten in den letzten 10 Fiskaljahren 15.69 Prozent, während es Deutschland in den letzten 10 Kalenderjahren nur auf 10.82 Prozent oder etwa Zweidrittel der amerikanischen Zunahme brachte. Recht lehrreich sind die beiden Prozentreihen und die beiden Verbrauchsreihen beider Länder. In Anfang der Reihe ist Deutschland der amerikanischen Schwester über, in der Mitte ihr gleich und am Schluss ihr unterlegen. Der deutsche Verbrauch erlebte sogar 1901 einen Rückschlag von 4.53 Prozent, während Amerikas Zunahme seit 1896 immer und meist reichlich über 10 Prozent betrug. Der deutsche Verbrauch ist 1903 auch nur 4.32 Prozent gestiegen, doch wird nach allen Erwartungen das laufende Jahr diese Quote erheblich übertreffen, und ebenso wird auch Amerika nicht unter seinem Durchschnitt bleiben. Beide Länder halten zur Zeit am meisten die Kurve im Verbrauch von Rohkakao nach oben, nur mit dem Unterschied, dass Deutschland lange nicht an die amerikanischen Zahlen heranreicht und sie auch niemals wieder aufholen kann.

Um das Bild von der amerikanischen Schwester zu vervollständigen, ist noch einiges von ihren Erzeugnissen zu sagen, bei denen wieder die Schweiz als Vergleich dienen mag. Was diese in der Güte, das stellt Nordamerika in der Menge dar. Wenn die schnelle, beispiellose Ausdehnung unserer Industrie in den Vereinigten Staaten Nachteile zeitigte, so liegen sie nicht an dem äusseren Aufbau, nicht in der inneren Organisation, sondern in der Güte, in der — um ein treffendes Fremdwort zu gebrauchen — Qualität der Erzeugnisse. Damit soll garnicht über alle Erzeugnisse aller Fabriken der Stab gebrochen werden, das liegt hier ganz fern, sondern es soll nur darauf hingewiesen werden, dass in den Vereinigten Staaten — wir reden hier nur von unserer Industrie — noch manches besserungsbedürftig ist. Und wenn die europäischen Schwestern es der amerikanischen in der Menge der verarbeiteten Rohstoffe nicht gleich tun können, so sind sie ihr in der Güte der Erzeugnisse überlegen. Natürlich gibt es auch bei uns auf dem Festlande — und besonders in England — manche traurige Ausnahmen, aber im grossen und ganzen ist festzustellen, dass sich immer mehr die gesunde Auffassung durchringt, nur einwandsfreie Erzeugnisse herzustellen. Diese Ansicht ist die Frucht jahrelanger Versuche der einzelnen Fabrikanten, und hier wirkten die Schweizer so bahnbrechend und ernten dafür heute reichen Lohn. Wenn sich in der Union noch nicht allgemein eine derartige Auffassung Bahn gebrochen hat, so liegt es eben daran, dass unsere Industrie drüben noch keine Geschichte, keine Vergangenheit hat (in dieser sah es auch bei uns fast überall recht traurig aus), dass drüben die Fabrikanten oft nicht die nötige Erfahrung besitzen, da ihre Industrie grösstenteils noch zu jung ist, um ihren Leitern die rechte Schule bieten zu können.

Zahlenmässige Angaben über die Mengen, die unsere Industrie drüben an Erzeugnissen hervorbringt und auf den heimischen Markt wirft, fehlen uns leider, doch wissen wir, dass fast alles bis auf einen winzigen Prozentsatz im Lande bleibt, und dass präparierter Kakao und Schokoladen in steigenden Mengen eingeführt werden. In den letzten drei Kalenderjahren wurden eingeführt:

	Kakao, gemahlen oder irgendwie bearbeitet		Schokolade	
		im Werte von		im Werte von
	lbs	$	lbs	$
1901:	908285	273400	498483	95043
1902:	1046403	307887	589371	117020
1903:	1066609	315159	1330294	317321

Während präparierter Kakao nur mässig zunahm, wuchs die Menge der eingeführten Schokolade in drei Jahren um das dreifache und diese Steigerung dürfte sich, wenn auch nicht in dem gleichen Masse, fortsetzen. Den Hauptanteil an der Schokoladeneinfuhr nehmen heute zweifellos die Schweizer ein, und ihre Erfolge auf allen Märkten sind ihnen sehr zu gönnen. Der Schweizer Erfolg in Amerika beweist, dass die Yankees nicht bloss die Menge zu würdigen verstehen, sondern auch Sinn für die Güte und Beschaffenheit der Erzeugnisse unserer Industrie haben, denn sonst würden die Einfuhrzahlen für Schokolade nicht so schnell wachsen, und dabei handelt es sich heute wohl durchgängig um sogenannte Qualitätsschokoladen. Hoffentlich tragen diese »outsider« wesentlich dazu bei, den breiten Schichten des kaufenden Volkes drüben einen besseren Geschmack für unsere Artikel beizubringen; dann werden die Fabriken — freiwillig oder gezwungen —

Digitized by Google

auch bessere Sachen herstellen müssen, wenn sie auf die Dauer bestehen wollen gegen das Ausland.

Die Ausfuhr der Vereinigten Staaten in unseren Artikeln ist gleich Null. Allerdings geht Rohkakao über amerikanische Häfen nach Europa, doch sind diese Mengen reine Durchfuhren, die lediglich eine bessere Verschiffungsgelegenheit ausnützen, wenn sie den Weg über Newyork wählen. Andere Plätze kommen für die Ausfuhr überhaupt nicht in Betracht. Wie gering und verschwindend im Verhältnis zu den Zufuhren die Ausfuhren sind, zeigt folgende Tabelle:

	Ausfuhren in Sack	Prozent der Zufuhren
1894	7353	6.50
1895	7296	4.48
1896	6677	4.50
1897	9926	6.94
1898	8376	5.53
1899	13409	6.40
1900	8629	3.62
1901	5712	2.15
1902	8320	2.81
1903	7477	2.13

Die absolute Ausfuhrziffer ist in den zehn Jahren unverändert geblieben und beläuft sich im Durchschnitt auf 8318 Sack jährlich. Relativ zeigt das letzte Jahr die niedrigste Ausfuhrziffer, etwas über 2 Prozent, und im zehnjährigen Durchschnitt sind es 4.50 Prozent. Wenn sich die europäischen Märkte mit einer so niedrigen Ausfuhrquote für Kakao begnügen müssten, würden sie bald aufhören, Kakaoplätze zu sein. Hiermit soll nur gezeigt werden, dass wir vorhin nicht unrecht taten, wenn wir die Verbrauchszahlen von Deutschland und die Einfuhrmengen von Amerika nebeneinander stellten, denn die amerikanischen Einfuhren bleiben fast sämtlich im Lande. Wenn die Ausfuhr an Rohkakao aus den Veinigten Staaten nicht gerade direkt verloren hat, so hat sie doch im Verhältnis zu den Zufuhren an Bedeutung beträchtlich nachgelassen, wie die oben aufgestellte Prozentreihe deutlich beweist.

Von den fertigen Erzeugnissen gibt das statistische Amt in Washington nur den Wert, garnicht die Mengen an, so gering und klein ist die Ausfuhr darin heute. Ob die amerikanische Schwester einmal mit ihren braunen Erzeugnissen auf den Weltmarkt gehen und ihren europäischen Geschwistern das Leben noch saurer machen wird, muss die Zeit lehren. Jedenfalls ist das nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich, denn der Verbrauch kann auch drüben nicht in den Himmel wachsen, sondern wird einmal einen Punkt erreichen, wo er alljährlich nur noch der Bevölkerungszunahme entsprechend steigen wird. Dann wird auch die amerikanische Kakaoindustrie auf den teilweisen Absatz ihrer Erzeugnisse im Auslande, auf die Ausfuhr, angewiesen sein, doch braucht die jetzige Generation nichts zu fürchten. Die Aussicht, dass die Vereinigten Staaten auf dem Weltmarkte als Konkurrenten unserer europäischen Industrie erscheinen werden, wird vor der Hand nicht zur Tatsache werden.

Wenn sich in den Ausführungen und Zahlen ein Irrtum eingeschlichen haben sollte, so wird um Berichtigung gebeten, im grossen und ganzen dürfte das Bild unserer amerikanischen Schwesterindustrie richtig gezeichnet sein. Wo.

Kakaokultur an der Goldküste.

Wir setzen heute den Bericht des Herrn Dr. Gruner aus dem »Tropenpflanzer« fort, von dem wir in Nr. 226 bereits einen Auszug brachten. Wir begleiten Herrn Dr. Gruner heute auf der Rückreise nach Accra:

»Der Weg ging wieder über Aburi nach Apasare, wo Leute aus Misahöhe, die in den umliegenden Kakaofarmen arbeiteten, Auskunft haben wollten. Die Leute hatten drei Jahre in den Kakaofarmen gearbeitet und wollten jetzt in ihre Heimat zurück, nach den Landschaften im Voltatal und Boem, um dort auch Kakaopflanzungen anzulegen. Von hier ging es nach Aburi mit Herrn Liander, dem Leiter der Deutsch-Westafrikanischen Handelsgesellschaft in Accra, auf der sehr gangbaren Strasse von Akropong und von dort über Obosomase nach dem grossen Marktorte Dodowa in der wasserarmen Ga-Ebene. Obwohl der Markt hier erst vor kurzer Zeit gegründet ist, hat er jetzt schon das Kakaogeschäft in diesem Gebiet zum grössten Teil an sich gerissen. Der Platz ist zwischen Accra und Akuse der wichtigste und dürfte als Bahnstation noch gewinnen, wenn erst die für diese Strecke geplante Bahn fertig ist. Das Kakaogeschäft des Ortes wird noch durch den Einkauf von Palmöl und Palmkernen übertroffen. Von Dodowa führte der Weg über Teimang, mit einem Abstecher nach der Station Abokobi der Baseler Mission, nach Accra, wo es u. a. neben zwei Gerichtshöfen und ausser einem einzigen weissen nur — schwarze Rechtsanwälte gibt.«

Damit schliesst der eigentliche Reisebericht. Doch sagt Herr Dr. Gruner noch mancherlei über den Kakaobau der Goldküste, was wir ebenfalls im Auszug wiedergeben wollen:

»**Anlage der Kakaofarmen.** Im allgemeinen wird der Wald niedergeschlagen und verbrannt; alsdann wird das Land mit Jams bepflanzt, doch nicht immer. Ist der Jams geerntet, so erfolgt das Bepflanzen des Landes mit Kakao. Bei kleineren Anlagen von etwa 500 Bäumen besorgt der Besitzer das Roden selbst, bei der engen Pflanzweite der Eingeborenen sind dazu gegen 3000 qm nötig. Grössere Flächen werden zum Roden und Bepflanzen in Akkord vergeben, meist an Togoleute, dann auch an Kroboleute, die sich in Akuapim sehr zahlreich angesiedelt haben. Oft pachten sie das Land und bepflanzen es. Nur die Oberfläche wird mit Hacken von Pflanzen und Wurzeln gereinigt, und alle Vierteljahre muss das wieder aufschiessende Gras und Buschwerk wieder

Digitized by Google

abgehauen werden. Die Pflänzlinge werden regellos und ohne Sorgfalt in Saatbeeten gezogen, die feucht, häufig an Bachufern angelegt werden. Aus Furcht vor ungünstigem Wetter werden sehr häufig, ohne Anlage von Saatbeeten, zwei Bohnen in das nur 19 cm tiefe Pflanzloch gelegt, und zwar in der Regenzeit, wo es beinahe täglich regnet (März bis Juni und September bis Oktober) und ein Begiessen auch nicht nötig wäre. Wasserreiser werden von manchen gepflanzt. Bei der geringen Sorgfalt gehen viele Pflänzlinge ein, doch tut das der Ausbreitung der Pflanzungen keinen sichtbaren Abbruch, denn es wird viel gepflanzt. Jeder Landbesitzer hat seine 3—4000 Bäume, mancher soll deren 10 000 Stück haben. Wie sehr die Kakaokultur mit dem Volk bereits verwachsen ist, zeigt der Umstand, dass jeder Schulknabe schon seine kleine Kakaofarm hat. Unterweisung im Anbau erteilen heidnische und christliche, schwarze und weisse Lehrer ihren sehr wissbegierigen Schülern. Die Pflanzweite ist meist gering, bei älteren Anlagen nur mit $2^1/_2$ m Abstand, ja nur mit 2 m. Auch jüngere Pflanzungen sind nicht weiter angelegt, andere dann wieder mit 3—$3^1/_2$ m Abstand, sogar mit bis 4 m bei einer $2^1/_2$ Jahre alten Anlage in Akem. Glücklicherweise sieht man allmählich ein, dass eine Pflanzweite von 2 m nicht ausreicht, sondern dass die Bäume, wenn sie älter werden, mit den Kronen aneinander geraten und nur von oben Sonne erhalten, wodurch der Ertrag sinkt. Schattenbäume werden im allgemeinen nicht gepflanzt, nur in Apasare standen auf einer Farm Bananen zwischen dem Kakao. In Okroase waren auf Betrieb des Herrn Johnson Kautschukbäume zwischen den Kakao gepflanzt. Auch Taro fand sich hier und da. Meistens lässt man beim Roden nach altem Herkommen nützliche Bäume wie Kickxien, Kolabäume, Oelpalmen u. a. stehen, die dann unbeabsichtigt eine lichte, aber regelmässige Beschattung gewähren. Im ersten Jahre haben die jungen Bäumchen Schatten von dem aus den alten Farmen herrührenden Taro, womit die Pflanzung völlig bedeckt ist.

Pflege der Pflanzung. Viel wird in dieser Hinsicht nicht getan; die jungen Pflänzchen werden ab und zu abgeharkt, die Pflanzung selbst nicht. Später bleibt auch das nach, der aufgeschossene Busch wird mit einem Buschmesser behauen, vom Beschneiden der Bäume war nichts zu sehen, nur Wasserreiser werden entfernt. Was vom Baum abgenommen ist, verrottet entweder in der Pflanzung oder wird an den Rand der Farm geschleppt. Der einzige, bisher bemerkte Schädling ist der Bohrkäfer, der viel Schaden anrichtet; seine Spuren fanden sich fast in jeder Pflanzung, doch wird so gut wie nichts dagegen getan, obwohl von der Regierung fortwährend und auf jede Weise, z. B. durch Maueranschläge, vor dem Bohrer gewarnt wird. In Apasare wurde in einer Pflanzung bemerkt, dass man es nicht einmal für wert hielt, Aeste, in denen der Bohrer sass, zu entfernen. Vorläufig, meint Gruner, wird der Schädling die Produktion nicht beschränken infolge der beträchtlichen Vermehrung der Kakaobäume. Auch ist nicht erwiesen, dass der Prozentsatz der befallenen Bäume wächst.

Geerntete Bohnen. Einfache Trocknung findet nirgends mehr statt, überall wird fermentiert. Das Fermentieren wurde den Leuten vom botanischen Garten in Aburi vorgemacht, und dann hat es einer vom andern gelernt. Die Kakaobohnen werden in Haufen auf Matten gebracht und mit anderen, beschwerten Matten gut zugedeckt. Wenn das noch am Erntetage geschieht, sind vier Tage, wenn am Tage nachher, drei Tage Liegezeit üblich, ohne dass der Kakao gerührt wird. Dann werden die Bohnen in geflochtenen Körben gewaschen, weshalb man die Liegeplätze möglichst nahe an einem Bache anlegt. Der gewaschene Kakao wird an der Sonne ausgebreitet, und zwar von den wohlhabenderen auf $^3/_4$ m hohen Brettergestellen, von anderen auf Hürden, die aus Palmrippen hergerichtet sind. Wenn Regen droht, werden Hürden und Bretter unter Dach gebracht. Auch Trockentennen sollen benutzt werden, doch sah Gruner keine. Gut fermentierter Kakao soll innen Mahagonifarbe haben und aussen fleckenlos hellrot sein. Er soll »süss« schmecken, während ungenügend fermentierter bitter schmeckt. Nur ein einziger Mann, Samson in Aburi, fermentiert abweichend von der allgemein üblichen Weise; er packt den Kakao in mit Blättern ausgelegte Kisten und Körbe und rührt ihn, wenn er zu heiss wird. Das Verfahren dauert mindestens vier Tage.

Preisverhältnisse. Ueberall wurden Klagen über schlechte Kakaopreise laut. Dr. Gruner wurde für den neuen Agenten eines Kakao aufkaufenden Hauses gehalten und erhielt viele Angebote. Auch bei der Regierung war man schon wegen der niedrigen Preise vorstellig geworden. Diese hatte wieder von den Kaufleuten erfahren, dass die Aufbereitung sehr zu wünschen lasse, und erliess daraufhin gedruckte Mahnungen, den Kakao doch mit mehr Sorgfalt zu behandeln. Die Leute von Apasare meinten, ihr Kakao sei der beste, die von Akim lieferten als Neulinge schlechten. Dieser würde von den Händlern mit Akuapimsorten gemischt, und daher rühre die Verschlechterung. Die Kaufleute sagen, dass gerade in Akuapim der Kakao durch schlechte Bohnen mehr verfälscht würde als in Akem. Der Neger bildet sich bei Preisrückgängen immer ein, dass er übervorteilt werde; das ist in Togo so, und das wird auch hier so sein. Jedenfalls wird hier gemischt, in der Hoffnung, mehr zu erhalten, wenn man gute und schlechte Bohnen in einen Topf tut. Die Güte des Kakaos in den einzelnen Monaten schwankt, im Juli soll er nach den Versicherungen der Kaufleute so schlecht gewesen sein, dass sich nicht einmal bei einem Einkaufssatz von 3 d für das lb das Geschäft lohnte. Der August brachte eine kleine Besserung. Gruner sah nur kleine Bohnen, die nicht voll entwickelt waren, darunter waren viele wurmstichige und schwarze. Allerdings sind das vorzeitig gereifte Bohnen gewesen, die vielleicht wegen ihrer geringen Mengen nicht recht fermentiert werden konnten. Die Haupternte hebt im Oktober — also jetzt — an. Viel Schaden richtet im Kakaohandel die dort herrschende Vorschusswirtschaft hervor. Die Kaufleute geben den Aufkäufern Vorschüsse, diese verpflichten sich, Kakao dafür zu liefern. Die meisten sind leichtsinnig und wollen ohne ernste Arbeit leben. Wenn sie dann gemahnt werden, ist ihnen selbst der schlechteste Kakao gut genug, um die versprochene Menge liefern zu können. Einmal verschlechtert sich so der Kakao, und zweitens geraten die Eingeborenen in Schulden. Wenn dies Unwesen auch nachgelassen hat, so wirken seine Folgen doch noch nach. Will ein Schwarzer eine Farm anlegen, so bittet er um einen Barvorschuss, wogegen er »viel« Kakao zu liefern verspricht. Und selbst wenn er noch gar keine Farm besitzt, sagt er immer, er wolle seine Farm »vergrössern«. Sehr im argen liegt das Transportwesen, was die Güte des Kakaos auch nicht gerade hebt. Der auf den Märkten Dodowa und Aimensa eingekaufte Kakao wird 38 bezw. 30 km in grossen Fässern nach Accra gerollt. Dabei dringt Staub hinein, und die Bohnen werden durch Schmutz unansehnlich. Wenn die Bahn Accra-Dodowa-Akuse, wie geplant, 1904 gebaut wird, wäre dieser Uebelstand beseitigt. Zur Hebung der Güte des Goldküstenkakaos beantragte die Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft bei der Handelskammer in Accra, das neue, in Kamerun erfundene sechstägige Fermentations-

Digitized by Google

verfahren einzuführen. Die bei der Volkskultur in Frage kommenden kleinen Mengen sollten z. B. in drehbaren Fässern mit durchlöchertem Boden fermentiert werden. Das zur Beobachtung dienende Thermometer könnte bei 60 Grad eine besondere Marke erhalten, um auch den ungeschulten Neger erkennen zu lassen, wann es Zeit zum Umrühren ist. Das wird aber nicht so leicht einzuführen sein, da das bereits eingeführte Verfahren sich mit den ganzen Anbau immer mehr ausdehnt. Der Hauptverschiffungsplatz ist Accra, wo die Baseler Missionshandlung und die Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft das ganze Kakaogeschäft in der Hand haben und etwa fünf Sechstel des Kakaos aufkaufen. Bei dieser Firma sah Dr. Gruner, dass der Kakao vor dem Verladen noch einmal auf Tennen und flachen Dächern getrocknet wird. Guter Kakao wurde in Accra mit 34 Pfennigen für das engl. Pfund bezahlt, schlechter dagegen September 1903 mit 28—30½ Pfennig. Im Vorjahr waren 36 Pfennig bezahlt worden oder 22 Mark die Last von 60 Pfund.

Ausdehnung des Kakaobaues. Dr. Gruner sagt, dass der Kakaobau noch lange nicht seinen Höhepunkt erreicht hat. In Akuapim baut jetzt alles Kakao unter Vernachlässigung der Oelausfuhr, und die Farmen erstrecken sich schon über den Densufluss hinaus. Auf dem anderen Ufer hat auch Insuaim mit dem Kakaobau begonnen, und die Landschaft Akem, wo ebenfalls eine Kakaowut ausgebrochen ist, wird in Kürze Akuapim und in ihr den Bezirk von Apasare an Umfang der Produktion übertreffen. Nicht anders ist es in dem nördlicheren Okwahu, dessen Bewohner sich durch ihre Betriebsamkeit auszeichnen. Im Westen der Kolonie hat die Regierung an der Bahn Sekondi-Tarkwa einen Kakaoversuchsgarten gegründet, wo geeignetes Land genug vorhanden ist. Auch die inzwischen wohl fertig gewordene Bahn Tarkwa-Kumase wird den Kakaobau fördern. Die Regierung schickt Pflanzen und Saat, und die Baseler Mission sucht ihre Anhänger ebenfalls zum Kakaobau zu bewegen. Danach wird die Kakaoausfuhr der Goldküste in den nächsten Jahren zweifellos noch bedeutend steigen. Infolge der sporadischen Anlage der Pflanzungen werden weder Epidemien noch Erschöpfung des Bodens dem ein Ziel setzen; nur ein weiteres starkes Fallen der Preise könnte auf die Eingeborenen einschüchternd wirken.«

Aus dem Bericht ist ersichtlich, dass nicht nur anderswo, sondern auch an der Goldküste gemischt wird, und dass die Schwarzen das schon ebenso gut verstehen wie die Weissen. An der Goldküste wird sehr darüber geklagt, doch es geschieht trotzdem, wodurch natürlich der Kakao an Güte nicht gewinnt. Dann hat man versucht, das in Kamerun übliche Fermentationsverfahren auch in Accra einzuführen, aber bis jetzt ohne Erfolg. Das dürfte nach der dort gewonnenen Erfahrung nicht ohne weiteres zu bedauern sein. Denn wie erst in Nr. 227 in dem Aufsatz über »Unsere Kakaolieferanten« gezeigt, hat der Kamerunkakao durch das viel gepriesene neue Fermentationsverfahren nicht gewonnen, was die Güte angeht. Dr. Gruner sagt dann einiges über den botanischen Garten in Aburi und seinen verdienstvollen Leiter, Herrn Johnson, der im Laufe des Berichtes schon mehrfach genannt wurde:

»Die Hauptkulturen des Gartens sind Kakao, Kautschuk und Kola. Uns geht hier nur der Kakao an. Die ältesten Kakaobäume sind 15—16 Jahre und nehmen eine ziemliche Fläche ein. Die Anlage ist die Wiege der Kakaokultur an der Goldküste. Die Pflanzweite beträgt hier 4½ m. Als Schattenbaum wurde seinerzeit Erythrina corall. benutzt, doch fand Herr Johnson, dass ihr Schatten noch immer zu dicht sei, und dass Kakao bei lichterer Beschattung bessere Erträge liefert. Ausserdem wirft dieser Baum gerade in der Trockenzeit, wo der Schatten am nötigsten ist, seine Blätter ab.«

Der letzte Satz stimmt nicht mit dem, was Ludwig Kindt über Erythrina und ihren Blattwechsel sagt, überein: nach ihm ist der Boden mit einer so dicken Blattschicht bedeckt, wenn die Schattenbäume entlaubt sind, dass der Kakao keinen Schaden davon hat. Weiter gibt Dr. Gruner eine sehr allgemeine, kurze Anleitung von Herrn Johnson über Anlage einer Kakaopflanzung wieder und einige Einrichtungen des botanischen Gartens in Aburi, wobei auch Kola und Kautschuk in den Kreis der Betrachtungen gezogen werden. Dann heisst es:

»**Förderung der Kakaovolkskultur.** Die tropisch-landwirtschaftliche Versuchtsstation in Aburi (errichtet 1891) machte selbst Anbauversuche und lenkte auch die Aufmerksamkeit der Häuptlinge auf die Vorteile das Kakaobaues. 1898, als man genügend Saatgut und Pflänzlinge hatte, unternahm Herr Johnsen Reisen zur Anleitung der Eingeborenen im Kakaobau und verteilte Saatgut, was von den Schwarzen zuerst garnicht recht beachtet wurde, denn pfiffig, wie der Neger ist, sagte er sich: Entweder ist der Kakao nichts wert, denn eine Sache von Wert verschenkt man nicht, oder in dem Angebot steckt eine spätere Uebervorteilung. Johnson griff daher zu dem einfachen Mittel, dass er die Früchte zu 25 Pfg. das Stück (etwa 100 Bohnen enthaltend), 12 Pflanzen in Bambustöpfen zu 1 Mk. verkaufte. Dieser lächerlich billige Preis hatte den gewünschten Erfolg bei den Eingeborenen, der Kakao gewann bei ihnen an Boden. Dann verfasste Johnson eine Anweisung zum Kakaobau, die auch in die Eingeborenensprache übersetzt wurde; durch Maueranschläge wurden die Leute gewarnt und beraten; sogar ein Mann aus Akuapim wurde ins westindische Kakaogebiet geschickt, und in Aburi wurde eine Schule errichtet für Söhne von Häuptlingen und anderen Vornehmen, um die Leute als Gärtner und Kakaopflanzer auszubilden. Wenn dieser wunderbare Plan nicht ganz ausgeführt wurde, so lag das zum guten Teile an den schwarzen Vätern der Schüler, die ihren Sprösslingen nach zwei Monaten kein Geld mehr schickten zum Unterhalt. Mehr Erfolg hatte die Methode, Gartenarbeiter in den Regierungsgärten anzustellen und zu unterweisen. Die Leute verdingen sich später gern in den Kakaogebieten zur Anlage von Kakaopflanzungen und können da verwerten, was sie lernten. Da sich anfangs die Kaufleute nicht mit dem Kakao befassen wollten, kaufte der botanische Garten den Leuten ihre Erträge ab und verschiffte sie auch. Dies hörte natürlich später auf, als die Kaufleute ihre Zurückhaltung aufgaben, aber der Garten ist immer noch in jeder Weise für die Förderung des Kakaobaues bestrebt. Es wird auf besseres Fermentieren hingewirkt, in entfernteren Gegenden, z. B. in Tarquah, wurden weitere Kakaogärten angelegt, die ihre Umgebung mit Saatgut und guten Ratschlägen versehen. Ueber Pflanzenweite und Schattenbäume wurden Versuche angestellt, und in jeder Weise werden den Leuten die Wege geebnet.«

Wir sehen hier, wie die Regierung in mustergiltiger Weise die Eingeborenen zum Kakaoanbau heranzieht, kurz, eine Tätigkeit entfaltet, die allgemeiner Bewunderung wert ist. Dr. Gruner sagt, man müsse dabei nur bedauern, dass unsere deutsche Kolonie Togo bis heute eine solche segensreiche Einrichtung entbehre, wie sie die englische Goldküste in dem botanischen Garten von Aburi besitze. Damit schliesst Dr. Gruner seinen Bericht, dem wir noch einiges hinzufügen können aus den »Reiseeindrücken im Yorubalande« von Herrn L. Bernegau, ebenfalls dem »Tropenpflanzer« entnommen. Die Yoruba be-

Digitized by Google

wohnen das Hinterland von Lagos, das ebenso, wie Accra seinen Johnson, seinen Foster hat, der für die Eingeborenen ebenfalls eine Anleitung zum Kakaobau verfasste. Bernegau sagt ungefähr:

»Falls bei der Eingeborenenkultur der Boden sich erschöpfen sollte, ist ausserdem noch soviel jungfräulicher Urwaldboden vorhanden, dass an einen Nachlass in der Kakaoproduktion auf viele Jahrzehnte hinaus nicht zu denken ist. Dies trifft für das Lagosgebiet wie für das Accragebiet zu. Im Lagoseisenbahngebiet wohnen die sehr regsamen Ekba, deren Kulturen sich schnell entwickeln werden. Auch ist es bei diesem begabten Stamm sehr wohl anzunehmen, dass er sich sehr leicht und schnell mit den Grundzügen der Kakaodüngung einspielen wird. Wenn die Mitteilungen der Baseler Mission stimmen, werden in den nächsten Jahren neben Accra auch bedeutende Mengen Lagoskakao auf dem Markt erscheinen. Als Saatgut wird im Lagosgebiet besonders Caracaskakao verwandt und verteilt. Die Versuchsgärten in verschiedenen Distrikten bilden eine sehr wirkungsvolle Grundlage für die Durchführung der Eingeborenenkultur in dieser und in allen anderen Kolonien. Auch hat man in Accra einen Kakaoring gebildet zur besseren Gestaltung des Kakaohandels. Von der Kakaoernte kaufen die Kaufleute etwa 60 Prozent, die Baseler Mission gegen 40 Prozent auf. Dieser gebührt neben der Regierung das Verdienst, die Kakaokulturen an der Goldküste ins Leben gerufen und ihnen zu einer solchen Höhe der Entwickelung verholfen zu haben. Wenn erst Automobilwagen zum Kakaotransport eingestellt sind, braucht der Kakao nicht mehr in den grossen, 750 Kilo schweren Fässern gerollt zu werden. Dann werden mehr Leute zur Bearbeitung des Landes frei, doch werden selbst grössere Zufuhren aus Westafrika keinen Einfluss auf die Preisbildung haben, meint Bernegau, da der Kakaoverbrauch stetig steigt. Beim Eingeborenenkakao wird sich nie eine Einheit in der Güte erzielen lassen, dazu ist die Zahl der Kakaobauern, die Verschiedenartigkeit in der Behandlung zu gross, die Ernte der einzelnen zu klein. In einem Sack von 100 Pfund sah Bernegau vielfach Bohnen von mehreren Kakaobauern. Die Erfolge an der Goldküste haben häufig schon den Gedanken angeregt, auch in Kamerun die Eingeborenenkultur einzuführen. Bernegau, der an der Versuchsanstalt Victoria in Kamerun wirkt und doch Land und Leute kennen wird, sagt, dass die Eingeborenen von Accra und Lagos, namentlich die bereits genannten Ekbas im Lagosgebiet, weit über den Eingeborenen des Kamerungebietes stehen und bereits Jahrzehnte hindurch an Arbeit gewöhnt sind. Auch lassen sich die Accra- und Yorubaleute garnicht mit den tief unter ihnen stehenden Bakwiris aus Kamerun vergleichen. Die im Viktoriabezirk befindlichen kleinen Farmen sind von jenen angelegt, doch hat man damit schlechte Erfahrungen gemacht, sodass die heute völlig von Schädlingen verseuchten Anlagen eine Gefahr für alle Kakaopflanzungen des Kamerungebietes bilden. Die Goldküstenkultur wurde erst in die Wege geleitet, als in Westafrika, San Thomé, Principe, Kamerun bereits Kakaopflanzungen angelegt waren. Nach Bernegaus Ansicht haben die musterhaften Wirtschaftsbetriebe, die in Kamerun aus dem Urwalde hervor gezaubert wurden, die Erfolge der Eingeborenenkultur an der Goldküste erst vorbereitet.«

Bernegau schliesst seine Ausführungen mit dem Bemerken, dass wirtschaftliche Erschliessung der Kolonien die Hauptsache ist, einerlei ob auf dem Wege der Plantagenwirtschaft oder durch die Eingeborenenkultur. Wenn wir auch der Volkskultur an der Goldküste sehr sympathisch gegenüberstehen und sie auch gern in unseren Kolonien eingeführt zu sehen wünschten, so können wir uns doch nicht den Bedenken verschliessen, die Bernegau für Kamerun in dieser Beziehung hegt. Im Yorubalande werden neben dem Kakaobau auch die unsere Industrie angehende Vanillekultur angeregt, doch lässt sich heute darüber noch nicht viel sagen.

Nach den Ausführungen von Dr. Gruner und Bernegau haben wir in den nächsten Jahren wachsende Zufuhren von Accra und Lagos zu erwarten. Wir wünschen den schwarzen Pflanzern guten Erfolg und reichen Ertrag von ihren Kakaofarmen, die recht viel anziehendes bieten. Wie wir hören, ist bereits eine Uebersetzung der Anweisung der Eingeborenen zum Kakaoanbau, die Herr E. W. Foster in Lagos verfasste, in die Wege geleitet, wir werden seinerzeit nicht verfehlen, darauf einzugehen. Für heute schliessen wir hiermit das Kapitel vom Kakaobau an der Goldküste.

Verfälschte Schokoladen.

In den letzten Wochen ist uns von verschiedenen Seiten ein und dieselbe Sorte Schokolade eingeschickt worden, mit der Frage, was wir zu ihrer Qualität und zu ihrer Verpackung zu sagen hätten. Wir haben, nachdem wir sie uns von aussen und innen genau angesehen, nur Pfui Teufel gesagt und haben, da wir sie in vielen Hamburger Hökerfenstern liegen sahen, schleunigst einige Tafeln der hamburgischen Gesundheitspolizei geschenkt. Die wird nun wohl dafür Sorge tragen, dass sie bald wieder aus dem Verkehr verschwindet.

Da wir den Fabrikanten nicht ermitteln konnten, wollen wir ihn durch den Gordian suchen, indem wir ihm sein Produkt vorführen und beschreiben. Es sind achtzehnwellige, dünne Tafeln, 15 cm lang, 7 cm breit, 60 Gramm verpackt, 54 Gramm nackt, jede Tafel in Staniol und buntfarbigen Streifenetiketten, die mit Bronze und blaufarbigem Druck bedruckt sind.

Das Bild der Streifenetiketten zeigt die umstehende Zeichnung.

Auf der Rückseite ist mit einem sehr blassen Gummistempel »mit feinstem Mehlzusatz« aufgedruckt worden; wer gute Augen oder ein Vergrösserungsglas hat und sich rechte Mühe gibt, der findet diesen Aufdruck nach einiger Zeit. Nimmt man das beste, das Blatt Staniol und die hübsche bunte Streifenetikette, ab, dann hat man eine braune wellige Tafel vor sich, die ganz abscheulich riecht und schmeckt; so abscheulich ist ihr Geschmack, dass man als Konsument alle Lust verlieren kann, je wieder Schokolade zu kaufen.

Zunge und warme Fingerspitzen erregten den Verdacht, dass wir es hierbei nicht bloss mit einer Vanille-Schokolade mit »feinstem« Mehlzusatz zu tun hätten, sondern dass man auch noch »feinstes« Oel oder »Kokosfett« und »allerfeinste« Kakaoschalen in gehöriger Menge darin vorfinden würde.

Digitized by Google

Wir liessen sie daraufhin von dem beeidigten Handelschemiker Dr. Ulex untersuchen. Das Resultat lautete:

Die Probe »Vanille-Schokolade«
gemarkt: mit feinstem Mehlzusatz
versiegelt
enthält 63,0 % Zucker,
viel Schalenteile und zwar weit mehr, als bei sorgfältiger Reinigung der Kakaomasse darin enthalten sein darf.
Das ausgezogene Fett verhält sich bei der Aetherprobe normal und hat
32,0 Grad C Schmelzpunkt,
192,2 Verseifungszahl,
46,8 Jodzahl.

Das Fett hat mithin eine viel höhere Jodzahl, als reine Kakaobutter und steht daher im Verdacht, ein Gemenge von Kakaobutter mit einem Pflanzenöl zu sein. gez. Dr. Ulex.

Nach dieser Analyse und nach unserer Prüfung aller Verhältnisse hat sich hier ein deutscher Schokoladenfabrikant schwer gegen das Nahrungsmittelgesetz vergangen. Da die Untersuchung in den Händen der Hamburger Polizei liegt, ist zu erwarten, dass sein Name bald ausfindig gemacht und dass ihm die Anklage zugestellt wird. Ein gleiches wird ihm in anderen Städten geschehen, wenn er nicht schleunigst die ganze Schokolade aus dem Verkehr zieht. Tut er das nicht, so werden die Reisenden der »Konkurrenz« mit dieser Nummer des Gordian in der Hand alle Detaillisten vor dem Weiterverkauf warnen. Denn auch den Detaillisten droht die Anklage wegen Nahrungsmittelverfälschung; einige Tafeln tragen rückseitig überhaupt keinen Stempel.

Wir haben immer gedacht, wir würden nun, wo wir seit einigen Jahren durch gute Qualitäten aufwärts gekommen sind, mit Schokoladensurrogaten so ordinärer Art nie wieder zusammen kommen. Leider haben wir uns getäuscht; aber hoffentlich rüttelt dieser eine Fall kräftig die Gewissen derjenigen Fabrikanten durch, die von der Schundfabrikation noch nicht los kommen konnten.

Kakaomarkt.

Bericht vom 22. November 1904.

Die niedrigen Preise für alle kouranten Kakaosorten haben manchen Fabrikanten aus seiner Weihnachtsarbeit herausgerissen und haben veranlasst, dass Aufträge für Guayaquil, Bahia, Thomé und Trinidad nach drüben gelegt worden sind, die sonst wohl noch nicht erteilt worden wären. Die sehr billigen Guayaquilpreise werden dort, wo man diese Sorte mit Bedauern aus den Rezepten für Kakaopulver und Schokoladen, der hohen Preise wegen, hat streichen müssen, nun wieder eine grössere Arribaverarbeitung zur Folge haben. Denn das lässt sich nicht bestreiten, die meisten Schokoladen- und Kakaofabrikanten missen den Guayaquil-Kakao ungern, und wenn sich seine Preise in vernünftigen Grenzen hielten, brauchten die Ecuadorleute sich zu allerletzt vor einer Ueberproduktion in Bohnen zu fürchten. Ueberall, wo man auf gute Qualität hält, wird man bereit sein, 10 Mk. für den Zentner guten Guayaquilkakao mehr zu bezahlen, als für feinsten Thomé- oder Bahia-Kakao. Aber, wenn die Ecuadorleute 20 und 25 Mark mehr verlangen, als andere Länder, dann müssen die Fabrikanten, blutenden Herzens, eben die Rezepte ändern und vom Einkauf dieser Sorte absehen. Die Ecuadorernte dieses Jahres wird die grösste Ernte des Jahres 1899 noch um 40—50 000 Zentner übertreffen; wir haben bis Oktober schon 480 250 Quintales zur Verfügung, gegen 412 000 in 1903 und 407 000 in 1902. Die

Digitized by Google

beiden letzten Monate werden noch rund 50000 Quintales bringen, so dass wir mit einer Jahresernte von 530000 Quintales werden rechnen können. Die Ecuadorleute haben den Fehler gemacht, dass sie zu lange die Preise hoch gehalten haben. Im Juni sagten wir in Nummer 220 des Gordian schon, Seite 4189, dass wir Arribaofferten zu 65 s und Machalapreise zu 55 s bekommen würden und müssten, und warnten die Haussiers.

Wären die Ecuadorleute damals klug gewesen, dann hätten sie sich an den Verbrauch in allen Ländern einen weit grösseren Anteil verschaffen können. Jetzt sind sie auf der Ware sitzen geblieben und können sie nicht los werden. Ein grosser Teil geht dadurch als alter Kakao eines Tages in den Konsum, so dass keiner eine rechte Freude daran hat. Immerhin möchten wir dringend raten, bei den jetzigen niedrigen Preisen an eine Aufbesserung der Kakao und Schokoladenrezepte zu gehen und wieder mehr Guayaquilbohnen zu verarbeiten. Wer sich heute mit Arriba, mit Balao und Machala bei 61 Mark und darunter versorgt, der sollte es bis in den Sommer hinein tun Bei diesen Preisen sind keine Rittergüter zu verlieren, aber die Gelegenheit, einmal wieder auf Monate hinaus gute Guayaquilfabrikate an den Konsum zu bringen, sollte man sich nicht entgehen lassen.

Auch eine andere Qualitätssorte hat sich in diesem Jahre gut aufgeführt; wir meinen den Trinidadkakao. Seine Ernte wird uns zwischen 215—220000 Sack bescheeren, gegen 163000 im letzten Jahre. Auch seine Preise sind heute so günstig, dass man auch diese Sorte, die man besonders gern zu Trink- und Speise-Schokolade verwendet, wieder mehr wird verwenden können, als früher. Es gilt vom Trinidad dasselbe, was vom Guayaquil- und was auch vom Venezuela-Kakao gilt: Ihr Preis muss so stehen, dass ihre richtige Verwendung von 15—25 Prozent zum Gesamtkakaogehalt aller Kakaowaren möglich ist und — wenn die Tropenleute wollen, dass ihre Sorten nicht so leicht wieder ausgeschaltet werden, dann müssen diese Preise Bestand haben. Steigt die Spannung um mehr als um 10 Mark für den Zentner, dann sinkt die Mitverwendung wieder; bald zu 55 Mark verkaufen müssen und bald 75 und 80 Mark fordern, das kann eine Industrie, die sich durch andere Ware aushelfen kann, nicht vertragen. —

Die Bahiaernte bringt weiter recht befriedigende Zufuhren. Der Oktober hat

1904 = 37700 Sack gebracht
gegen 1903 = 39700 »
gegen 1902 = 38500 Sack
» 1901 = 24000 »

Seit Januar haben wir schon
44000 Sack mehr als 1902
und 60000 » » » 1903

Die Gesamtzufuhren für 1904 werden 310—315000 Sack erreichen, gegen 259000 Sack in 1903 und 275000 Sack in 1902.

Von San Thomé hat der November schon 41000 Sack gebracht; ein Dampfer wird noch erwartet, so dass man wohl mit 50000 Sack Novemberzufuhren wird rechnen können. Da uns nichts bekannt ist, dass die Zufuhren abfallen, so werden wir anscheinend aufs Haar mit derselben Erntemenge in 1904 zu rechnen haben, die uns 1903 gebracht hat.

Die in einigen Ländern, vorzugsweise in Deutschland und in den Vereinigten Staaten sichtbare Steigerung des Konsums wird also in der

um 40000 Sack in Ecuador
um 60000 » in Trinidad
um 50000 » in Bahia

} grösseren Bohnenproduktion

ohne Not ihre Versorgungen finden. —

Unser Berichterstatter über Bahia-Kakao meldet noch:

»Von Bahia liegt kein dringendes Angebot vor; anscheinend kann man in Bahia selbst fair fermented Kakao unter 49/- cfr. heute nicht schaffen, obgleich in Hamburg für spätere Verschiffung Offerten zu 48/6 cfr. vorgelegen haben. — Die Zufuhren im Oktober blieben um 2000 Sack gegen das Vorjahr zurück und bestätigen noch nicht die von Bahia verbreitete Nachricht, dass die Ernte früher zu Ende sein soll, als im vorigen Jahr. — Es dürften doch wohl auch in diesem Jahre für November/Dezember ungefähr gleich grosse Zufuhren zu erwarten sein, wie in 1903.« —

Kakaobohnenankünfte im **Hamburger Hafen** 1. bis 15. November 1904:

Lissabon	8369 Sack
Westindien	3114 »
Afrika	1818 »
Southampton	1429 »
Bahia	1200 »
London	729 »
Le Hâvre	510 »
Liverpool	430 »
Antwerpen	320 »
New-York	159 »
Bordeaux	156 »
Bremen	152 »
Amsterdam	49 »
Colombo	26 »
Zusammen	18461 Sack.

London. Die Auktion am 1. November verlief still, am 8. November fiel sie aus, und am 15. November war kaum eine Nachfrage auf das Angebot

Digitized by Google

zu merken. Mehr Leben herrschte im Privatmarkt, wo in den letzten drei Wochen teilweise ganz hübsche Umsätze erzielt wurden.

Für den 22. November ist nichts zur Auktion angemeldet.

Die Londoner Kakaobewegungen stellten sich wie folgt seit Jahresanfang (das Vorjahr in Klammern daneben):

	Zufuhren	Ablieferungen	Lagerbestände
Koloniale Sorten:			
	136604 (122584)	108084 (119052)	59262 (31786) Sack
Fremde Sorten:			
	51871 (52524)	47485 (61214)	24898 (24742) »
	188475 (175108)	155569 (180266)	84160 (56428) Sack

Der Lagerbestand ist in den drei Wochen um etwa 7600 Sack gefallen gegen etwa 5400 Sack im Vorjahr. Ob indessen die jetzige Bedarfszeit imstande sein wird, die Bestände auf oder unter die vorjährige Höhe zu bringen, bleibt abzuwarten. An dem Ueberschuss der Bestände gegen das Vorjahr sind hauptsächlich Ceylon und Trinidad mit etwa je 12000 Sack beteiligt.

In **Liverpool** wurden gelandet in der Berichtszeit: 4128 Sack Afrikaner, 3018 Sack Bahia, 10 Sack Para. Der Vorrat dort betrug am 18. November 2123 Sack gegen 8323 Sack im Vorjahr.

Nach **Bristol** gingen 1000 Sack Afrikaner, 41 Sack Jamaica und nach Southampton 944 Sack Bahia.

Kakaoschalen. Die für den 1. November zur Auktion angemeldeten 73 tons von Cadbury = 1920 Sack brachten:

A 107/6 bis 112/6 s,
B 117/6 » 122/6 s,
C 147/6 » 150/- s,
D 205/- » 207/6 s.

Le Havre. Die Kakaobewegungen stellen sich für Oktober wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Lagerbestände 31. 10. 04.
	Sack	Sack	Sack
Para	2093	3945	13044
Trinidad	1620	4150	40806
Cote-Ferme	3540	5840	39876
Bahia	5100	6750	11639
Haiti	572	1850	7688
Guayaquil	2925	1270	2749
Martinique	—	480	2428
Andere Sorten	5870	8150	39171
Zusammen	21720	32435	157401
gegen 1903:	19029	32540	152577

Seit dem 1. Januar sind

	angeliefert	abgeliefert
1904:	410872 Sack	374449 Sack
1903:	448731 »	410499 »

Die Zahlen zeigen deutlich, dass wir jetzt in der Bedarfszeit stehen, denn die Ablieferungen sind um etwa 11000 Sack höher als die Zufuhren. Dies Verhältnis — wenn es auch nicht gerade 11000 Sack sein werden, vielleicht mehr — wird im November und Dezember d. J. nicht anders sein, ein Vorteil für den Lagerbestand, der, wenn die Differenzen recht gross werden, was von den Zufuhren abhängt, vielleicht auf oder möglicherweise unter die vorjährige Höhe von 121252 Sack gegen Jahresende kommen kann.

Trinidad-Kakao. Heute liegen zwei Berichte vor, die sich über die Zeit vom 7. Oktober bis zum 4. November d. J. erstrecken. Die ersten drei Wochen herrschte ganz unerwartet grosse Trockenheit, und dann setzte plötzlich wieder Regen ein, der — nach Meinung des Berichterstatters in Port of Spain — nötig ist, um die durch frühere Regengüsse und Trockenheit zerstörten jungen Früchte durch neue Fruchtansätze zu ersetzen. Nachrichten von den Pflanzungen sagen, dass man kaum vor Januar-Februar, ja März-April auf die neue Ernte rechnen kann, doch wird das nicht von allen Seiten bestätigt. Dies späte Erscheinen der Ernte am Markte wird dem Trinidad-Kakao angesichts der grossen diesjährigen Ernte nicht schaden, den Grund dafür nannten wir schon in der vorigen Nr. 229 auf Seite 4873. Allerdings haben die Stocks im Oktober in Le Havre um etwa 2500 Sack und in London um gegen 1600 Sack nachgelassen, was in dem grösseren Bedarf der jetzigen Zeit begründet ist; auch werden die Bestände weiter fallen, indessen nicht so sehr, dass sie den gegen Jahresanfang heute um 30000 Sack grösseren europäischen Vorrat auf die Höhe des letzten Jahresschlusses zurückbringen. Wenn alsdann in den ersten Monaten 1905 die Trinidadzufuhren neuer Ernte nicht in gewohnter Menge auf dem Markte ankommen, so sind die Vorräte aus der 1904er Ernte, der grössten, die Trinidad bis jetzt erlebte, fraglos so gross, dass ohne Mühe aus ihnen der Ausfall gedeckt werden kann. Es wird dann auch garnicht nötig sein, dass die Preise steigen, aber wir fürchten, dass sich die Spekulation dies Moment nicht entgehen lassen wird, um gehörig ins Horn zu stossen. Die diesjährige Ernte hat bis heute bereits 56193 Sack mehr gebracht als die vorjährige, das Plus ist also um weitere 1599 Sack gewachsen.

Die Ankünfte in Port of Spain bleiben unverändert klein, die Haupternte ist ja auch gewesen; daher sind die Preise auch unverändert fest, da die kleinen Lots dort schlank aus dem Markt genommen werden.

Bis zum 4. November d. J. sind in Port of Spain 211442 Sack verladen worden, wovon 42133 Sack nach den Vereinigten Staaten.

Guayaquil-Kakao. In Guayaquil kamen im Oktober 28500 Quintales gegen 25250 Quintales im Vorjahr an. Danach stellt sich das Gesamtergebnis für die ersten zehn Monate auf

480250 Quintales gegen
1903 412000 » (Gesamternte 453750 Quint.)
1902 407750 » (» 459750 »)

Die ersten zehn Monate 1904 sind danach den Gesamternten der beiden Vorjahre schon um ein bedeutendes voraus. Die Ernte geht in normaler Weise vor sich und liefert mehr, als die Nachfrage haben will, so dass ein weiterer Rückgang der Preise kommen wird trotz der vergeblichen Bemühungen, die von manchen Seiten gemacht werden, um den Preis zu halten. Viele Leute sitzen jetzt mit grossen Vorräten und verlieren schweres Geld daran. Wenn die nächste Ernte nicht so umfangreich ausfallen wird — Erträge wie der heurige kommen alle paar Jahre nur einmal, zuletzt 1899 —, so ist doch eine weitere Produktionssteigerung vorauszusehen angesichts der teilweise recht beträchtlichen Neuanpflanzungen, und ebenso ein weiterer Preisfall, was den Käufern und Verbrauchern von Guayaquils nicht unangenehm zu hören sein wird. Wenn nicht alles trügt, wird dieser Preisfall bei den ganz bedeutenden Erträgen auch der übrigen Produktionsgebiete allgemein werden, und wenn er noch nicht eintritt, so liegt es daran, dass wir jetzt in der schlimmsten Bedarfszeit stehen, wo immer Nachfrage herrscht.

In Guayaquil ist die Kauflust recht schwach, und die Preise sind gegen den Vormonat weiter gewichen. Wie die Herren Reyre frères & Cie. melden, zahlte man für

Arriba	$ 20	bis 21	Kurs
Balao	» 19½	» 20	194 bis 197 Frs.
Machala	» 19	» 19½	

Bei uns in Europa wird in Guayaquils wenig gemacht. Die Mehrzahl der Käufer hält anscheinend den richtigen Augenblick noch nicht für gekommen, d. h. den niedrigsten Stand der Preise, um recht vorteilhaft zu kaufen.

Digitized by Google

Kakaobutter.

Bericht vom 22. November 1904.

Die nächsten Auktionen werden recht spät im Dezember, erst am sechsten, in Amsterdam und London abgehalten werden; dieser späte Termin wird nicht ohne Einfluss auf die Kauflust sein; was in diesen Auktionen gekauft wird, kommt für das Weihnachtsgeschäft zu spät, da am sechsten Dezember in den Fabriken der Sturm vorüber und an seine Stelle schon Feiertagsruhe eingezogen ist. Man wird deshalb in den Auktionen wohl auf ein Zurückgehen der Preise rechnen können, wie es auch zwölfmal in den letzten 13 Jahren im Dezember der Fall gewesen ist.

Angemeldet sind für Amsterdam

90000 Kilo Van Houten
18000 » Dejong
7000 » Mignon.

Für London ist die Menge noch nicht bekannt. Man wird in England und jedenfalls hier erst recht sowohl in als auch nach der Londoner Auktion mit niedrigeren Preisen zu rechnen haben als heute. —

In der ersten Hälfte des Novembers ist der Absatz in Kakaobutter sehr gut gewesen; mit der dritten und vierten Novemberwoche aber wurde die Nachfrage still; der Bedarf war gedeckt und während vorher Käufer bereit waren, hohe Preise zu zahlen, meldeten sich nun Verkäufer, die kleine Untergebote annahmen.

Allerlei.

Die Firma Russ-Suchard & Cie. in Neuchâtel teilt mit, dass sich in Genf ein Konsortium gebildet hat, das — in der Absicht unlauteren Wettbewerbs — einen Strohmann namens Suchard an der Hand hat und auf diese Weise »Suchard-Schokoladen« fabrizieren will. Die saubere Gesellschaft soll sich nicht entblödet haben, von der Firma Russ-Suchard & Cie. eine Abstandssumme zu verlangen mit der Drohung, ihr Vorhaben auszuführen, wenn die geforderte Summe nicht gezahlt wird. Russ-Suchard & Cie. gehen gerichtlich gegen die Herren vor. Näheres melden wir später.

Unverwüstliche Schokoladeformen. Wir sind schon öfter befragt worden — und kürzlich wieder von verschiedenen Seiten —, ob sich nicht Schokoladeformen, aus einem Stück gestanzt, anfertigen lassen. Wir haben darauf immer ungefähr folgendes gesagt: Nein, das geht nicht, und dass es nicht geht, ist gut. Die Formen sollen nicht jahrzehntelang im Gebrauch bleiben; es wäre richtiger, man fertigte die vielgebrauchten Formen so leicht und so billig wie möglich an, und man wechselte sie recht oft gegen neue um. Die in neuen Formen geformte Schokolade hat, durch den Neuglanz, die Politur des Weissbleches, einen viel schöneren Glanz als die in alten Formen geformte. Der Weissblechglanz geht mit der Zeit verloren, die Formflächen werden blind und dadurch wird auch die darin geformte Schokolade blind. Darum wäre es — abgesehen davon, dass diese Formen nicht den schönen polierten Glanz behalten, wenn sie aus einem Stück gepresst werden, — gar nicht gut, wenn man noch länger haltende Formen herstellt; dann würde es meist immer blinde Tafeln oder Flächen geben.

Zur 7. ordentlichen Generalversammlung laden unterm 14. 11. 04 ein die **Hohenlohesche Nährmittelfabrik, Aktiengesellschaft zu Kassel und Gerabronn** auf den 8. Dezember d. J., nachmittags 2½ Uhr, nach dem Sitzungssaale der Landwirtschafts- und Gewerbebank zu Gerabronn und die **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik, Hausen & Comp., Aktiengesellschaft zu Kassel,** auf den 6. Dezember d. J., nachmittags 4½ Uhr nach den Geschäftsräumen zu Bettenhausen. Auf der Tagesordnung beider Gesellschaften, die bekanntlich eng zusammen hängen, steht: Erstattung des Berichts über das Geschäftsjahr, endigend am 31. Juli 1904. Entgegennahme, Prüfung und Feststellung der vom Vorstand gefertigten Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung. Beschlussfassung über die Vorschläge des Aufsichtsrats wegen Verteilung des im Geschäftsjahre 1903/04 erzielten Gewinnes. Entlastung des Vorstands und Aufsichtsrats. Beschlussfassung über sonstige, rechtzeitig angekündigte Anträge des Aufsichtsrats, des Vorstands und der Aktionäre. Die Kasseler Haferkakaofabrik kündigt ausserdem noch Neuwahl des Aufsichtsrates an. Die Aktionäre werden ersucht, ihre Aktien oder die Hinterlegungsscheine eines deutschen Notars bis spätestens 3. bezüglich 1. Dezember d. J. zur Ausübung ihres Stimmrechtes zu hinterlegen bei der betreffenden Gesellschaftskasse oder den Bankhäusern Dresdner Bank zu Frankfurt am Main, Joh. Goll & Söhne zu Frankfurt am Main, Württembergische Vereinsbank zu Stuttgart und deren Zweiganstalten zu Gerabronn und Heidenheim am Brenz, M. Elias Kaufmanns Sohn zu Cassel.

Ueber Surinam im ersten Halbjahr 1904 meldet der deutsche Konsul in Paramaraibo:

Die Kakaokulturen haben sich ein wenig erholt; durch die Krankheit sind nicht so viele Bäume abgestorben, wie man anfangs befürchtet hatte. Jedoch zeigen sich die Krülloten (Hexenbesen) in gleicher Menge wie früher; im allgemeinen ist die Produktion viel geringer geworden. Der Export betrug im ersten Halbjahr 1904 251121.50 Kilo gegen 1903 1448651 Kilo, also beinahe nur ein Sechstel des vorigen, bereits sehr schlechten Jahres.

Auch die Zuckerindustrie hat kein besonders günstiges Jahr gehabt. Die grösste Zuckerplantage »Marienburg« hat im Jahre 1903 51462000 Kilo Rohr vermahlen. Der Nettopreis pro Tonne Zucker betrug 88 fl. gegen 73⅛ fl. im Jahre 1902; trotzdem arbeitete die Unternehmung noch mit einem Verlust von 80800 fl., der allerdings 1902 sogar 109500 fl. betrug.

Digitized by Google

Nahrungsmittelbuch des Bundes Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler. Für die Beratungen des Bundes für die Herausgabe eines Nahrungsmittelbuches, die in der zweiten Hälfte des November in Frankfurt a. M. stattfinden sollen, ist das nachstehende Programm aufgestellt worden:

Montag, 14. November: Wein, weinähnliche und weinhaltige Getränke, Obst- und Beerenwein, Schaumwein, Dienstag, 15., und Mittwoch, 16. November: Dauerwaren, Konserven, Präserven, Dauerwaren im besonderen, pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Fruchtsäfte, Obstpräparate u. a. Donnerstag, den 17. November: Branntwein, Spirituosen, Met, Hefe. Freitag, den 18. November: Essig, Senf. Sonnabend, den 19. November: Gewürze. Montag, den 21. November: Alkoholfreie Getränke, Brauselimonaden, künstliche und natürliche Mineralwasser. Dienstag, den 22. November: Kaffee, Kaffeesurrogate, Tee. Mittwoch, den 23. November: Mehl, Mehlpräparate, Backwaren, Teigwaren, Eier, Backmittel. Donnerstag, den 24. November: Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse, Margarine, pflanzliche und tierische Fette. Freitag, den 25. November: Zucker, Honig, Konditoreiwaren, künstliche Süssstoffe. Sonnabend, den 26. November: Kakao, Schokolade, Schokoladewaren. Montag, den 28. November: Frisches Fleisch, Frische Wurstwaren, Wildpret, Därme. Dienstag, den 29. November: Gebrauchsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Farben, Ess-, Trink- und Kochgeschirr, Petroleum.

Rohrzucker und Rübenzucker. Auf der Generalversammlung des baltischen Zweigvereins des Vereins der deutschen Zuckerindustrie in Neubrandenburg am 18. Oktober d. J. wurde folgende Resolution angenommen: »Von der Erwägung ausgehend, a) dass infolge der Brüsseler Konvention und der schlechten Rübenernten dieses Jahres die Weltmarktpreise für Zucker sich zu einer Höhe gehoben haben, die für die Aufrechterhaltung des deutschen Rübenbaues unbedingt notwendig ist, die aber der unter viel günstigeren Umständen arbeitenden Rohrzuckerindustrie der Kolonien voll zu gute kommt und so zu hohem Gewinn verhilft, dass für die nächsten Jahre mit einem rapiden Mehranbau von Zuckerrohr und einer besseren Ausbeutung des Rohres durch Verbesserung der technischen Einrichtungen gerechnet werden muss, b) dass dem Weltmarkt dadurch steigende Mengen Rohrzucker zufliessen und den Preis sehr bald wieder für den Rübenbau verlustbringend machen werden, c) dass diesen schädlichen Folgen der Brüsseler Konvention rechtzeitig vorgebeugt werden muss, hält es der baltische Zweigverein des Vereins der deutschen Zuckerindustrie für notwendig, dass erstens die Verbrauchsabgabe für den Doppelzentner Zucker von 14 Mk. auf maximal 10 Mk. herabgesetzt wird, um den inneren Konsum zu heben, und dass zweitens die unberechtigt hohen Expeditionsgebühren entweder für alle Massengüter, die auf eigenen Gleisanlagen der Abnehmer oder Empfänger verladen oder entladen werden, oder mindestens für Rüben oder Schnitzel auf die Hälfte ihrer bisherigen Höhe herabgesetzt werden. Der Ausschuss und das Direktorium des Vereins der deutschen Zuckerindustrie werden gebeten, nach diesen beiden Richtungen hin eine Agitation im grossen Stile einzuleiten.«

Kuba-Kakao. Nach einem Bericht der Kaiserlichen Ministerresidentur in Havannah betrug die kubanische Kakaoausfuhr in **Dollars**

	im ganzen	nach Deutschland
1903	607000	63000
1902	552000	40000
	+ 55000	+ 23000

Berichtigung: In Nummer 228 auf Seite 4357 brachten wir unter Gera R. j. L. eine K-Notiz, dass die Prokura des Herrn Louis Christian Plarre für die Schokoladenhandlung Lorenz & Mütze, dort, erloschen sei. Das trifft nicht zu, vielmehr hat Herr Plarre am 1. Oktober d. J. für die Geraer Firma Prokura erhalten.

Handelsregister.

Frankfurt a. M. Frankfurter Zuckerwarenfabrik Weppler & Co., Kommanditgesellschaft. Ein Kommanditist ist ausgetreten und ein neuer eingetreten. Die Einzelprokura des Kaufmanns Adolf Strauss zu Frankfurt a. M. ist erloschen. Dem Kaufmann Karl Kasper zu Frankfurt a. M. ist Einzelprokura erteilt. 11. 10. 04.

Worms. Die Firma »Erste Wormser Bretzelfabrik Anton Gregori« in Worms und deren Inhaber Anton Gregori, Konditor in Worms, wurden heute in das Handelsregister des hiesigen Gerichts eingetragen. 15. 10. 04.

Berlin I. Bei Nr. 25035: (Offene Handelsgesellschaft Berliner Honig-Kompagnie Jaekel & Schneider, Berlin.) Die Firma ist geändert in Berliner Honig-Kompagnie Jaekel & Co. Prokurist: Emil Jaekel in Berlin. 17. 10. 04.

Bei Nr. 443
Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria« mit dem Sitze zu Berlin und Zweigniederlassung zu Victoria in Afrika:

Die in der Generalversammlung vom 25. Juli 1904 beschlossene Grundkapitalserhöhung ist durchgeführt. Grundkapital jetzt 4 500 000 Mk.

Als nicht eingetragen wird bekannt gemacht: Das Grundkapital zerfällt in 4500 Inhaberaktien über je 1000 Mk Die neuen Aktien sind vom 1. Januar 1905 an dividendenberechtigt und sind mit 10 Prozent über den Nennwert ausgegeben;

ferner die durch die Generalversammlung vom 25. Juli 1904 beschlossene Aenderung des Gesellschaftsvertrages (§ 5). 21. 10. 04.

Bei Nr. 3383 (Firma: Niederlage der Biskuits- und Kakes-Fabrik von Gebr. Thiele Albert Milster, Charlottenburg): Inhaber jetzt: Ehefrau Anna Hoefer, Charlottenburg. Die Firma lautet jetzt: Niederlage der Biskuits- und Kakes-Fabrik Gebr. Thiele Anna Hoefer.

Nr. 25536 Firma: Emil Schulz, Feinbäckerei und Konditorei, Berlin, Inhaber Bäckereibesitzer Emil Schulz, Berlin. 22. 10. 04.

Altona. A. 379. L. C. Oetker, Bahrenfeld. Dem Chemiker Dr. phil. Abram Chwolles in Bahrenfeld, dem Kaufmann Martin Peitzner daselbst und dem Kaufmann John Loop in Ottensen ist dergestalt Gesamtprokura erteilt, dass stets zwei Prokuristen zur Zeichnung der Firma berechtigt sind, jedoch die Prokuristen Chwolles und Peitzner nur in Gemeinschaft mit dem Prokuristen Loop. 26. 10. 04.

Halle, Saale. Nr. 683, Firma Richard Poser zu Halle a. S. Der Kaufmann Edmund Tischer in Halle a. S. ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten auf die Gesellschaft ist ausgeschlossen.

Die Firma ist in: Poser & Tischer geändert.

Die Gesellschaft hat am 1. Oktober 1904 begonnen. 27. 10. 04.

Mannheim. Bd. V O.-Z. 125 Firma »Chocoladen-Haus Carl Unglenk« in Mannheim:

Das Geschäft ist mit der Firma von Carl Unglenk auf Julius Seiter Ehefrau, Elise geb. Carque, in Mannheim übergegangen. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Elise Seiter ausgeschlossen. 5. 11. 04.

Digitized by Google

Musterregister.

Viersen. Nr. 34. Firma Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu Viersen, Abbildung der Gruppe: »Singende Kaffeetanten«, Flächenerzeugnisse, Geschäftsnummer 1, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 17. Oktober 1901, vormittags 11 Uhr 50 Minuten. Die Verlängerung der Schutzfrist ist auf weitere drei Jahre angemeldet. 13. 10. 04.

München. Nr. 1622. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in München: 3 Muster von Gefässen, G.-Nrn. 1001, 1002, 1003, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 19. Oktober 1904, nachmittags 2½ Uhr. 2. 11. 04.

Zabels Jahr- und Adressbuch der Zuckerfabriken für die Kampagne 1904/1905 ist wieder erschienen (35. Jahrgang). An erster Stelle wird eines Mannes gedacht, der bahnbrechend auf dem Gebiete der Wärmeausnützung war, es ist Norbert Rillieux, der allen technisch gebildeten Zuckerleuten gewiss gut bekannt ist. Dann folgt eine Uebersicht über die verflossene Kampagne. Es wird darin kurz zusammengefasst, was besonders die deutsche Zuckerindustrie in der Kampagne 1903/1904, der ersten unter der Herrschaft der Brüsseler Konvention, bewegte. Ein Literatur-Verzeichnis und eine Aufführung aller Vereine, die mit der Zuckerindustrie verknüpft sind, erleichtern dem Suchenden das Nachschlagen und geben ihm schnell Auskunft. In der II. Abteilung werden die deutschen und ausserdeutschen Zuckerfabriken und Raffinerien, jede für sich, mit genauen Angaben und den neuesten Veränderungen entsprechend, aufgeführt. Die Anordnung ist die bisherige, und wer sie noch nicht kennt, mag sich das Buch kommen lassen, es ist ein wertvolles Nachschlagebuch und gibt über alles, was Zucker angeht, gute Kunde. Auch Anzeigen und Geschäftsempfehlungen sind zahlreich vertreten. Das Jahrbuch ist zum Preise von 4 Mk. zu beziehen von der Verlagsanstalt für Zuckerindustrie, G. m. b. H., Magdeburg; uns ist das Buch im Laufe der Jahre ein treuer Ratgeber für alles, was Zucker betrifft, geworden; wir empfehlen es allen, die mit oder in der Zuckerindustrie zu tun haben.

Es wurden nach **Russland** Kakaobohnen eingeführt im ersten Halbjahr
1904 im Werte von 563 000 Rubel
gegen 1903 » » » 495 000 »

Aus **Wien** schreibt uns die Firma Gebrüder Hauer, Zirkusgasse 2, dass die in Nr. 229, Seite 4378, gebrachte Notiz über den Konkurs von Siegmund Sonnenschein vorm. Brüder Hauer mit ihr gar keinen Zusammenhang habe. Um unliebsame Verwechslungen zu vermeiden, ersucht uns die Firma Gebrüder Hauer, das festzustellen.

Ertrag eines fünfjährigen Kakaobaumes auf St. Thomé. Der Ertrag eines fünfjährigen Kakaobaumes in St. Thomé ist, wenn er in fruchtbaren Boden gepflanzt wurde, im Durchschnitt 5 Kilo, in sehr erschöpftem Boden dagegen nur 750 Gramm. In St. Thomé erreicht der Kakaobaum erst vom zehnten Jahr an seinen vollen Ertrag. Die Varietät, welche am meisten kultiviert wird, ist die brasilianische Amelonado, dieselbe wurde im Jahre 1822 eingeführt. Später wurden andere Varietäten, wie Calobacio, Forastero, Caracas (Criollo), eingeführt, jedoch liefern dieselben weniger als Amelonado. Darum wurde auch viel weniger davon angebaut. Calobacio gibt runde und gelbe, Amelonado und Caracas (Criollo) längliche und gelbe, Forastero längliche und rot-veilchenblaue Früchte. (»Tropenpflanzer.«)

Altona-Ottensen. Die Fabrik des kürzlich in Ottensen verstorbenen Bonbon- und Schokoladefabrikanten Hermann Münster wurde an eine Gesellschaft von drei Herren verkauft. Der Kaufpreis beträgt nach dem »Hamb. Fremdenbl.« reichlich 200 000 Mk. (K.)

Berlin. Die Vertretungsbefugnis des Georg Lemke für die Firma Georg Lemke & Co., Marzipanfabrik, G. m. b. H., hier, S. 14, Neue Jakobstr. 6, ist beendet. (K.)

Charlottenburg. Die Niederlage der Biskuit- und Kakesfabrik von Gebr. Thiele, Albert Milster, ist auf die Ehefrau Anna Hoefer übergegangen, die sie unter der Firma Niederlage der Biskuit- und Kakesfabrik Gebr. Thiele, Anna Hoefer, weiterführt. (K.)

Horazdiowitz (Böhm.). Die Firma Fürth & Gellert in Pilsen und Budweis errichtet in dem ihr gehörigen Fabrikobjekte hierselbst (ehem. Papierfabrik) eine Kartoffelstärke- und Sirupfabrik. (K.)

Osnabrück. Wilh. Hollmann hat die Konditorei und Café von W. Fuchs, Krahnstr. 11, übernommen. (K.)

Görlitz. August Fellbaum eröffnete neben seiner Konditorei und Bäckerei, Reichenbergstr. 7, noch eine Pfefferküchlerei. (K.)

Rastatt. Die Firma Rastatter Zuckerwarenfabrik Bennetz, Hildebrand & Schmid, Rastatt, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Mülhausen i. Els. Raymond Bieth eröffnete Manegestr. 5 eine Konditorei und Pastetenbäckerei. (K.)

Hamburg. Die Firma Wilhelm Nowak, Marzipan- und Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Marburg. Die Firma Therese Zander, Schokoladen- und Konfitürengeschäft, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Emmerich a. Niederrhein. J. & L. Kemkes, Kaffee-, Kakao- und Schokoladegeschäft, eröffneten in Posen, Berlinerstr. 1, eine Filiale. (K.)

Nüruberg. Die Firma Müller & Leimers, Zuckerwarengeschäft en gros, wurde geändert in Johann Müller, Zuckerwaren en gros. (K.)

Berliner Cakes- und Chocoladenfabrik, Aktiengesellschaft, in Berlin. Die Bruttoeinnahmen dieser Gesellschaft betrugen in dem verflossenen Geschäftsjahre 947 644 Mk., wovon auf den Gewinn aus der Zusammenlegung der Aktien 880 000 Mk. entfallen. Aus dem Vorjahre wurde ein Verlustvortrag von 829 062 Mk. entnommen, der sich am Ende des abgelaufenen Geschäftsjahres auf 273 368 Mk. herabgemindert hat.

Société anonyme F. Suchard's swiss chocolate Cy Ld. Guernesey (Waadt). Diese Gesellschaft, die sich kürzlich mit einem Aktienkapital von 500 000 Fr. konstituiert hat, hat die alten Mühlen bei Nyon erworben, um daselbst die Schokoladefabrikation zu betreiben. Der Betrieb ist fürs Frühjahr 1905 in Aussicht genommen. Die guten Betriebsergebnisse, die zurzeit in der schweizer Schokoladenindustrie erzielt werden, rufen immer neue Gründungen hervor. »N. Zürcher Ztg.« (K.)

Elberfeld. Wwe. P. J. Weinen eröffnete Bachstrasse 78 ein Kaffee-, Konfitüren- und Lebensmittelgeschäft. (K.)

Bielefeld. Heinrich Vormbrock hat die Konditorei von Richard Betzer übernommen. (K.)

Digitized by Google

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Vertreter in Dresden.

Hamburger Kakaohaus sucht für Dresden einen Vertreter für den Verkauf von

Kakaobohnen

an Dresdner Schokoladefabrikanten. Offerten unter **M. F. 530** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Schokoladen-Obermeister

findet bei hohem Gehalt Lebensstellung in einer grossen deutschen Schokoladenfabrik mit modernster Einrichtung.

Herren, die ein genügendes Dispositionstalent besitzen und Meister, Vorarbeiter und Personal zu beaufsichtigen und zu rationeller Arbeitsweise anzuhalten verstehen und vor allem sehr energisch sind, werden ersucht, sich mit Zeugnisabschriften, Photographie u. Lebenslauf unter Chiffre **N. X. 529** bei dem Verlag des Gordian zu melden.

Für eine im Auslande zu errichtende grössere

Schokoladen- und Kakaopulver-Fabrik

wird ein technisch und kommerziell gebildeter, bewährter Fachmann gesucht. Ausführliche Offerte unter **P. D. 1791** an **Haasenstein & Vogler, Berlin.**

Geschäftsführer

für eine grössere und leistungsfähige

Kakao- und Schokoladenfabrik

gesucht. **Es wird nur auf eine allererste Kraft reflektiert, welche durchaus branchekundig und mit der Fabrikation vollständig vertraut ist.** Antritt möglichst per 1. Januar. Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit, Zeugnisabschriften und Referenzen sub **H. A. 4661** an die **Annoncen-Expedition** von **Rudolf Mosse, Hamburg,** erbeten.

Ein bei Zuckerwarenfabrikanten und Grossisten **Westfalens** und **Rheinlands vorzüglich eingeführter Vertreter**

sucht die Vertretung

einer leistungsfähigen

Kakes- und Biskuitfabrik

Gefl. Offerten unter **R. R. 536** an den Verlag des Gordian erbeten.

Hamburger Export-

und Platzagentur, gut eingeführt, **sucht** grosse, leistungsfähige **Kakaobutter-Vertretung.**

Off. sub **V. 1606** an **Daube & Co. m. b. H., Hamburg.**

Tüchtiger Kaufmann

Deutscher, 36 Jahre alt, längere Zeit in Frankreich und Spanien tätig, mit der **Kakao- und Schokoladenbranche** durchaus vertraut (überhaupt in der ganzen Nahrungsmittelbranche bewandert), da für dieselbe ganz Deutschland bereist, mit langjähriger kaufmännischer Erfahrung, **sucht,** gestützt auf prima Referenzen, Stellung als **Geschäftsleiter, Filialvorsteher, Reisender** oder dergleichen. **Wohnsitz am liebsten in Berlin,** Antritt Anfang Januar n. J., eventuell per sofort. Gefl. Offerten unter **H. H. 533** an den Verlag des Gordian erbeten.

Vertretung für Köln a. Rh.

einer ersten leistungsfähigen Schokoladenfabrik von rührigem gewandten Herrn gesucht, der in der Lage ist, **grosse Verkäufe nachzuweisen.**

Kaution kann gestellt werden. Gefl. Offerten unter **K. G. 5407** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Kakao- und Schokoladenfabrikanten, denen an einer **tüchtigen Kraft** gelegen, wollen ihre Adressen unter **A. B. 534** an den Verlag des Gordian einreichen. Suchender, ein älterer **mit der Branche durchaus vertrauter**

Fachmann

welcher mit der Technik vertraut und tüchtiger Disponent ist, **sucht** gut bezahlte Lebensstellung im In- oder Auslande. Derselbe ist im Besitze noch nicht bekannter Spezialitäten, **wie billige Haushalt-, Milchschokoladen, Kakaopulver usw.**

Trockenmilch

S. Kohn, Frankfurt a. Main

8 Obermain-Anlage.

Digitized by Google

Lebensmittel-Branche.

Erste Kraft.

Ein an Dispositionstätigkeit gewöhnter Kaufmann aus irgend einem Zweig der Lebensmittelindustrie des Kolonialw.-Handels od. verwandter Branchen mit umfassender Allgemeinbildung wird für ein größeres Unternehmen zunächst als Abteilungsdisponent gesucht. Bewerber sollte möglichst mehrere Jahre gereist haben, muß an intensive vielseitige Bureautätigkeit gewöhnt und befähigt sein, eventuell später größerem Bureau und Reisepersonal vorzustehen.

Anerbieten unter **Erste Kraft 1874** an **Daube & Co. m. b. H., Frankfurt a. Main,** erbeten. Dieselben werden streng vertraulich behandelt und sollen enthalten: 1. Alter, 2. Religion, 3. vollständigen Lebenslauf, kurz beschrieben, 4. Aufführung sämtlicher bisheriger Stellungen, 5. Zeugnisabschr., 6. Gehaltsforderung. Offerten ohne Gehaltsforderung finden keine Berücksichtigung.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

C. Schrader & Co.

Palma de Mallorca.

Automatische Füll- u. Dosier-Maschinen

zum Abfüllen von

Kakao- und Schokoladenpulver, Nährmitteln, Kindermehl usw.

und sonstigen pulverförmigen Materialien in

Kartons, Düten, Gläser, Dosen, Büchsen usw.

von ½ gr bis 2½ Kilo Einzelgewicht.

Leichte Bedienung
Staubfreies Arbeiten
Grosse Leistungsfähigkeit
bis 20000 Pakete pro Tag.

Man verlange Prospekte von

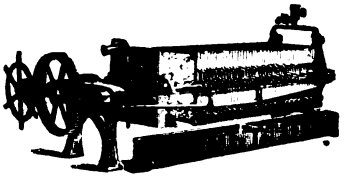
Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkesselall. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Die wirksamste, feinste, dauerhafteste und deshalb auch billigste Reklame erzielt man mit

Bergmann's Kunst-Emailleschildern.

Prospekte No. 244 und Naturmuster gratis und franko durch

Bergmann's Industriewerke **Gaggenau** (Baden).

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Relief-Neuheiten

in

Russischen und Japanischen Soldaten-Köpfen

sowie ihre grosse Kollektion in

Relief-Bildern

(Köpfe, Blumen, Figuren usw., ca. 2000 Nummern)

bemustern auf Wunsch

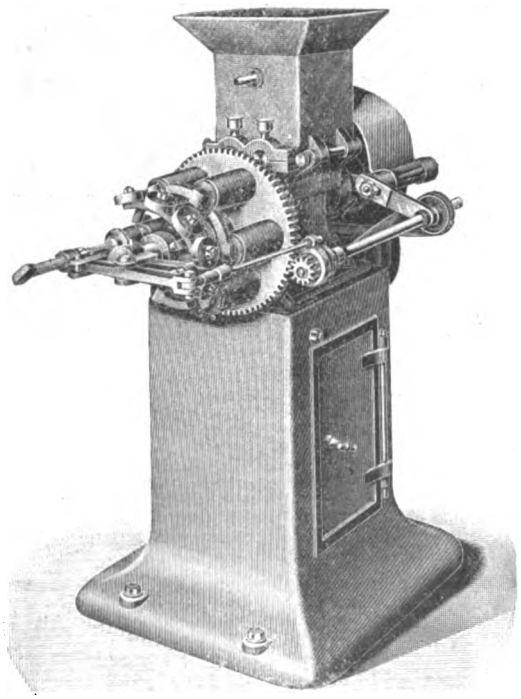
Behrendt & Wartenberger

Luxuspapierfabrik Kunstverlag

Berlin SW., Alexandrinenstr. 105/6.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!

Schokoladenteilapparat

In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische

bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **Nr. 231.** Hamburg, 5. Dezember 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

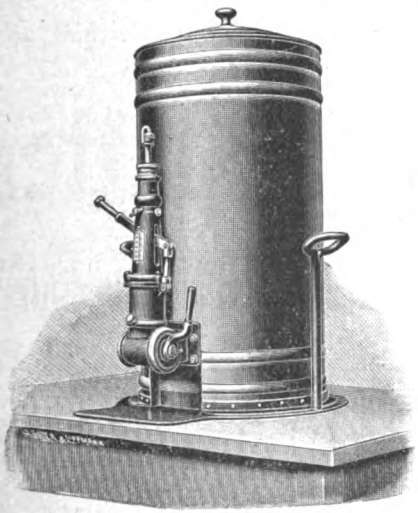
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann Dresden-Mickten

Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Draiswerke G. m. b. H.
Waldhof-Mannheim.

Knet- u. Mischmaschinen

mit und ohne Heizvorrichtung für Kakes-, Biskuit-, Honigkuchen- und Pastillenteige, zum Rösten und Anwirken von Marzipan, zum **Mischen und Aufarbeiten** von Schokolade, zum **Präparieren von Kakao** etc.

Walzwerke neuester Konstruktion.

General-Vertretung für Norddeutschland und Lager von Mustermaschinen:
Karl Seemann, Berlin C. 2,
Rosenstrasse 16.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 231:

Welternte und Weltverbrauch von Kakao. — Eine Triester Kakaorösterei. — Geschützte Warenzeichen. Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Welternte und Weltverbrauch von Kakao
in den Jahren 1894—1903.

Im Juni d. J. bat uns das Generalkonsulat von Ecuador um Auskunft über

1. die Welternte und
2. den Weltverbrauch von Kakao.

Auf unsere Einladung besuchte uns der Herr Generalkonsul und erhielt die gewünschten Aufschlüsse, soweit wir sie damals geben konnten.

Diese Anfrage gab uns Veranlassung, die Lücken in unseren Tabellen auszufüllen und zu diesem Zwecke eine allgemeine Rundfrage anzustellen. Heute können wir das Ergebnis vorführen.

Wo es anging, liessen wir unsere Zahlen von den deutschen Konsuln prüfen, was die Herren auch bereitwilligst taten, mit Ausnahme eines einzigen; sein Land mussten wir daher auch in der Welttabelle für den Verbrauch fehlen lassen, doch ist es als Verbraucher so unbedeutend, dass dadurch das Gesamtergebnis wenig Einbusse erleiden dürfte.

Leider konnten wir nicht alle Zahlen, besonders aus den Produktionsländern, auf amtlichem Wege erhalten; manche Zahlen mussten nach verschiedenen Angaben, die mitunter recht erheblich von einander abwichen, zusammengesetzt werden, andere wieder schienen uns nicht genau genug oder waren nicht sicher, sodass wir Mühe hatten, die Tabellen ohne Lücken aufzustellen. Wer von den Lesern die Verhältnisse kennt, die teilweise in den Ernteländern herrschen, wird verstehen, mit was für Schwierigkeiten aller Art wir zu kämpfen hatten bei der Feststellung der Welternte; leichtere Arbeit hatten wir bei dem Verbrauch, wo wir uns ausschliesslich auf amtliche Unterlagen stützen konnten.

Wir glauben, dass wir auf diese Weise ein Zahlenmaterial gesammelt haben, das allen Ländern, mögen sie Kakao erzeugen oder verbrauchen, tatsächlich gerecht wird. Natürlich sind wir mit unsern Zahlen nicht unfehlbar, aber wir brauchen uns damit auch wohl nicht vor solchen zu fürchten, die es noch besser wissen wollen als wir. Damit soll nicht etwa gesagt werden, dass wir uns jede Einrede verbitten, nein, wenn jemand noch bessere und genauere Zahlen besitzt, mag er getrost zu uns kommen, wir sind für jede Anregung und Verbesserung dankbar.

Die erste Tabelle zeigt uns die Welternte von Kakao der letzten zehn Jahre. Um jedes Missverständnis auszuschliessen, soll gleich gesagt werden, dass die Zahlen nicht die auf den Kakaopflanzungen geernteten Mengen darstellen; derartige Zahlen zu erhalten, würde nicht möglich sein, denn in den Ursprungsländern selbst wird doch auch garnicht wenig Kakao gebraucht, und wenn wir diese Mengen in unsere Erntezahlen wirklich einschliessen wollten, so fehlen uns einerseits wieder die Verbrauchszahlen der Produktionsländer; andererseits würden wir dadurch mit unserm Vergleich gegenüber den Verbrauchszahlen der nicht Kakao erzeugenden Länder über das Ziel hinausgehen. Wir würden dann alljährlich einen — auch noch ziemlich fraglichen — Ueberschuss, und zwar lediglich auf dem Papier erhalten, für den sämtliche Vorratshäuser auf die Dauer nicht genug Raum bieten können. Wir wollen unter der Welternte nur die Mengen von Kakao verstanden wissen, die auch für den Welthandel greifbar sind und für Länder mit entwickelter Industrie in Betracht kommen.

Den ersten Platz unter den Kakaoländern hat Ecuador in den zehn Jahren behauptet, wenn ihm auch Thomé und Brasilien Ende 1903 erheblich näher an Menge waren als 1894. Das laufende Jahr wird an dieser Reihenfolge nichts ändern, denn Ecuador wird nach allen Berichten seine grösste Ernte haben und die des Jahres 1899 noch übertreffen. Der Ertrag von Thomé wird sich für 1904 nicht höher als fürs Vorjahr stellen. Aus der Aufstellung geht hervor, dass die alten Kakaoländer, wie Ecuador, Trinidad, Grenada und Ceylon, deren Ernten schon lange den Weltmarkt versorgen, nicht in gleichem Masse mehr geerntet haben seit zehn Jahren wie Thomé, Santo Domingo und andere, deren Sorten erst in den letzten zehn Jahren, in einer Hauptperiode für den Aufschwung unserer Industrie, so richtig in den Welthandel und den Weltverbrauch hineingekommen sind. Beispiellos ist die Produktion von der Goldküste gewachsen, seit 1894 um 2840½ Prozent, eine Zahl, die von keinem der anderen Länder auch nur annähernd erreicht wird. Wir haben in den letzten Monaten eingehend über die Goldküste und ihre Kakaokultur gesprochen und brauchen deshalb hier nur darauf zu verweisen. Das nächste, relativ grösste Wachstum zeigt unsere Kolonie Kamerun, deren greifbare Ernte sich seit 1894 um das fünffache vergrössert hat. Dann folgt San Thomé (natürlich immer Principé einbegriffen), dessen Ernte in 1903 fast den dreifachen Umfang hatte wie 1894; Santo

Digitized by Google

Domingo steht der afrikanischen Kakaoperle nicht viel nach in der Menge, desto mehr in der Güte, doch hat sich diese in der letzten Zeit erheblich gebessert, und hier in Hamburg wurden einige Lots gehandelt, die an Güte mit manchen anderen konkurrieren konnten, ja teilweise die Kamerunbohnen letzter Ernte übertrafen. Wer mehr davon wissen will, mag »Unsere Kakaolieferanten« in Nr. 227 nachlesen.

Das Gros der Kakaoländer hat in den zehn Jahren um das ein- bis anderthalbfache zugenommen an Umfang der greifbaren Ernte, manche auch weniger. Nur ein Land weist einen Rückgang auf, die holländische Kolonie Surinam, deren 1903er Ernte hinter der von 1894 um 46½ Prozent zurück ist. Nach der ganzen Zahlenreihe ist das etwa nicht ein vorübergehender Nachlass, wie ihn andere Gebiete wohl für ein Jahr zeigen, sondern seit 1896 — 1895 brachte noch erheblich mehr als 1894 — lässt sich ein steter Rückgang bemerken. Der Hauptgrund dürfte wohl in der Krulloten-Hexenbesen-plage zu suchen sein, die man ja teilweise mit Erfolg bekämpft hat, doch nicht so, dass dadurch der Rückgang der Ernten aufzuhalten war. 1904 wird sogar ganz erheblich hinter dem Vorjahr zurückbleiben; die Produktion hat im allgemeinen erheblich nachgelassen.

Nicht besonders genannt haben wir die Gebiete, deren Kultur heute noch in den ersten Anfängen steht, wie den Kongostaat, Französisch Kongo, Samoa, das englische Nigerprotektorat und andere. Heute werden ja bei der günstigen Weltlage von Kakao an allen Ecken und Enden der Erde mehr oder weniger erfolgreiche Anbauversuche unternommen. Ferner sind unter der letzten Zahlenreihe Gebiete einbegriffen, die wohl wie ganz Mittelamerika, einen ganz umfangreichen Kakaobau betreiben, aber selbst soviel brauchen, dass ihre Ausfuhr ganz unbedeutend ist, oder dass sie, wie Mexiko von Westindien, noch Rohkakao einführen zur Deckung des eigenen Bedarfs. Wir konnten diese Mengen getrost unbeachtet lassen, da sie ja für den Weltmarkt infolge ihres unbedeutenden Umfanges und aus anderen Gründen nicht greifbar zu nennen sind. Auch Peru und Kolumbien sollen hier nicht unerwähnt bleiben, sodass die von uns für alle diese Gebiete geschätzte Zahlenreihe eher zu niedrig als zu hoch erscheinen dürfte. Der Kongostaat wird sogar in absehbarer Zeit mit ganz hübschen Mengen im Markte erscheinen. Nach Mitteilung des Kaiserlichen Konsuls in Brüssel wurden im Kongostaat im ersten Halbjahr 1904 schon 106437 Kilo ausgeführt.

Auf der Erntetafel finden sich noch zwei Spalten, die die Reihenfolge der einzelnen Kakaoländer für 1894 und 1903 angeben. In den zehn Jahren sind da manche, recht wissenswerte Schiebungen eingetreten.

Das Gesamtergebnis hat sich in der Zeit nicht ganz verdoppelt, und die einzelnen Jahre zeigen mit Schwankungen, die zwischen —5½ und + 17½ Prozent liegen, einen durchschnittlichen Zuwachs von 6⅝ Prozent gegen die Vorjahre.

Auf der zweiten Tabelle ist der Weltverbrauch von Kakao zusammengestellt, natürlich nur für Länder mit entwickelter Industrie. Hier stand Frankreich 1894 an der Spitze, doch hat es diesen Platz heute an die Vereinigten Staaten abgeben und sich selbst mit der dritten Stelle begnügen müssen. Ausser den Vereinigten Staaten, die in Nr. 230 eingehend besprochen wurden, hat sich Frankreich heute von Deutschland überholen lassen, das 1894 den vierten Platz einnahm. England ist wie Frankreich ebenfalls zwei Plätze »heruntergekommen« und steht heute an vierter Stelle. Auch sonst hat sich in der Reihenfolge der Kakao aufnehmenden Länder allerhand geändert.

Den grössten »Sprung« nach oben haben in den zehn Jahren die beiden nordamerikanischen Länder, die Vereinigten Staaten und Kanada, gemacht, dieses in den Prozentzahlen, also relativ, jenes in den Mengen, also absolut; auch Norwegen zeigt den sehr erfreulichen Prozentsatz von 268¾ gegen 1894 und kommt relativ Kanada am nächsten.

Auf der ganzen Linie lässt sich auch hier ein allgemeiner, erfreulicher Aufschwung wahrnehmen, der meist das ein- bis anderthalbfache — wie bei den Ernten — der 1894 verbrauchten Bohnen darstellt, ein Zeichen, dass unsere Industrie überall an Boden gewinnt und überall an der Volksernährung mehr und mehr teilnimmt mit ihren Erzeugnissen. Nur zwei Länder zeigen gegen 1894 einen Nachlass, Spanien und Italien. Dieses führt dafür in wachsendem Masse Kakao in gestampftem, gemahlenem oder geformtem Zustande ein, 1903 im ganzen 4980 dz. Spanien hat im Jahre 1902 ein für seine Verhältnisse sehr bedeutendes Quantum Kakao aufgenommen, wovon es noch 1903 gezehrt haben dürfte; daher mag sich der Nachlass erklären. Beide Länder, Italien wie Spanien, haben sich im Verbrauch von Rohkakao in den zehn Jahren ziemlich in den gleichen Grenzen gehalten.

Für alle übrigen Länder sprechen die Zahlen der Tabelle, es bleibt nichts mehr hinzuzufügen; nur muss gesagt werden, dass die Zahlen für Nordamerika Fiskaljahre darstellen, und diese schliessen am 30. Juni des über der Spalte stehenden Jahres. Diese Schiebung zwischen Fiskal- und Kalenderjahren dürfte das Gesamtergebnis nicht wesentlich beeinflussen.

Für Australien, die Vereinigten Staaten und Holland lassen wir die Einfuhrzahlen Verbrauchsmengen sein, da uns keine anderen Angaben zur Verfügung standen. Die Ausfuhr wird bei Australien ganz unbedeutend sein und ist es bei den Vereinigten Staaten (vergl. Nr. 230), so dass wir gern darüber hinsehen können; anders ist es bei Holland. Hier wird in der Regel die Einfuhrmenge als Verbrauchsmenge genommen, und wir sind von dieser Regel nicht abgewichen, wollen aber darauf hinweisen, dass Holland

1903: 6011191 Kilo Kakaobohnen ausführte und 1902: 5493970 Kilo; allerdings schliessen diese Zahlen Abfall und Gesiebsel mit ein, aber die ganze Ausfuhr kann doch unmöglich daraus bestehen, zumal Amsterdamer und andere holländische Berichte von Kakaos erzählen, die nach dem Ausland verkauft wurden.

Da wir alle Verbrauchsländer mit entwickelter Industrie in unserer Tabelle genannt haben — ausser Portugal, dessen Verbrauch nicht gross ist —, haben wir keine besondere Spalte für andere und ungenannte Länder aufgeführt; diese finden reichlich Deckung in den holländischen und anderen Ausfuhrquanten.

Der Gesamtverbrauch ist in den zehn Jahren um 97½ Prozent, also um reichlich 14 Prozent mehr als die Gesamternte gestiegen, und zwar in einer von Jahr zu Jahr durchschnittlichen Zunahme von 7¼ Prozent, die für die einzelnen Abschnitte zwischen 1½ und 12½ Prozent schwankt.

In der dritten Tabelle haben wir versucht, ein ungefähres Bild von den Lagerbeständen der Welt, soweit sie für den Handel unmittelbar in Betracht kommen, zu zeichnen. Natürlich konnten wir die in den Produktionsländern lagernden Mengen, und die sollen teilweise recht bedeutenden Umfang haben, nicht ermitteln aus Gründen, die bereits bei der Besprechung der Welternte klar

Digitized by Google

Land	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902	1903	Reihenfolge 1894	Reihenfolge 1903	1903 gegen 1894 ± %
Ecuador	19560000	18956000	17115000	17564000	21089500	27703000	18803000	22896000	24965802	23238480	1	1	+ 19
San Thomé	6135021	7022873	7509540	8599780	9945300	13932920	13935040	16982640	17969000	22450900	5	2	+ 289¾
Brasilien	10148600	10846000	10554400	12853800	12943200	15559869	16916431	18323765	22370620	21738429	3	3	+ 114¼
Trinidad	10252240	13550340	10125000	12550640	11461680	12175040	14525280	11942720	16955760	14885920	2	4	+ 55
Venezuela	6924000	7712000	9562000	9008000	9572000	9961000	11900000	7860000	9925000	12450963	4	5	+ 79¾
Santo Domingo	1975000	1660000	2250000	3655000	3993000	2895000	5963000	6850000	7975000	7325000	8	6	+ 270¾
Grenada	3980178	4350000	4750000	4560000	4200000	3955000	4975000	4865000	5975000	6250000	6	7	+ 57
Ceylon	1414834	1690854	1837099	2221734	2434071	2379147	1890370	2697000	3673113	3575323	10	8	+ 82
Goldküste	9224	13124	39432	71129	188047	324578	545160	996789	2436801	2297148	17	9	+2840½
Surinam	3249121	4456338	3302567	3585000	2830000	3859980	2927209	3163486	2355182	2224668	7	10	— 46½
Haiti	1000000	1250000	1680000	1939313	1621251	1887074	2112400	1950000	1990000	2175000	11	11	+ 117½
Kuba	1453200	1345000	?	?	?	1317329	1671218	1750000	1875000	2025000	9	12	+ 39½
Jamaica	650000	875000	800000	925000	1000000	1060000	1200000	1350000	1525000	1650000	14	13	+ 154
Niederl. Ostindien	724145	960291	858698	882545	916802	1089712	1342248	1276689	889936	1458243	12	14	+ 101½
Martinique	695000	736000	796000	705000	800000	800000	850000	825000	925000	1050000	13	15	+ 51¾
Kamerun	135000	120000	133000	170000	209000	246000	261000	528000	648000	800000	16	16	+ 500
Santa Lucia	491000	369000	568000	478000	471000	441000	659000	765000	785000	800000	15	17	+ 63
Andere Gebiete	300000	300000	300000	400000	500000	500000	600000	700000	700000	700000	—	—	—
	69096561	76212820	72180736	80168941	85174851	99886649	102076356	105820807	123939214	126795074	—		+ 83½
Gegen das Vorjahr ± %:		+ 13	— 5½	+ 12½	+ 6¼	+ 17½	+ 1	+ 3½	+ 16	+ 2	+ 6⅜ im 9jähr. Durchschn.		

II. Weltverbrauch von Kakao (in Kilo):

Land	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902	1903	Reihenfolge 1894	Reihenfolge 1903	1903 gegen 1894 ± %
Vereinigte Staaten	7935651	13188172	10474468	9632975	11572831	15980563	18768092	20665958	23120728	28508082	5	1	+ 259¼
Deutschland	8319900	9936200	12209500	15473200	15859500	18271800	19242300	18410100	20601700	21491400	4	2	+ 158½
Frankreich	14871231	15243163	15820289	16244000	17444700	17656374	17462900	17916400	19343000	20638600	1	3	+ 39
England	9950900	10955995	11035000	12533500	14435000	14775400	16888500	18908000	20386000	17485839	2	4	+ 75¾
Holland	9656000	8592000	11367000	15072662	13900057	14308891	11814697	14373000	14666274	16741665	3	5	+ 73¼
Spanien	6726888	6478305	6697170	5312845	5011013	6494677	4741250	5931077	9259976	6006684	6	6	— 10¼
Schweiz	2115900	2205600	2694000	2638100	3186200	3329800	3580700	4363300	5707000	5856500	7	7	+ 130
Belgien	969413	1654508	1776569	1393934	1424566	2056584	2088293	1865487	2277633	2767791	9	8	+ 185½
Oesterreich-Ungarn	870600	1089600	1213600	1350200	1282200	1467500	1499200	1686500	1820100	2034600	10	9	+ 134
Russland	993714	994296	1180998	1205628	1429974	1674036	1539720	1757574	1818180	1900680	8	10	+ 91½
Dänemark	514898	568787	694322	605335	676749	776500	747500	762500	802000	1150100	12	11	+ 123½
Schweden	404765	415218	367517	480863	457262	585693	520059	455328	591673	774673	13	12	+ 91½
Kanada	125000	158415	185943	245081	187138	280280	351025	459427	312378	585646	15	13	+ 368½
Italien	650000	564200	600200	593200	666400	690600	647900	563500	466300	468200	11	14	— 39
Norwegen	119859	152726	210848	325098	292966	369700	355645	368724	410104	439813	16	15	+ 268¾
Australien	248501	302135	364969	429888	387246	625670	678542	568473	554747	443963	14	16	+ 78⅘
Finnland	23998	33575	25686	37592	32300	32562	65907	25835	47367	61031	17	17	+ 155
	64507217	72532896	75868280	83545103	88246102	99376630	100993230	109081284	122185161	127452266	—		+ 97½
Gegen das Vorjahr ± %:		+ 12½	+ 4½	+ 10	+ 5½	+ 12½	+ 1⅓	+ 8	+ 12½	+ 4½	+ 7¼ im 9jähr. Durchschn.		

Digitized by Google

III. Weltvorräte.

Ende	England Kilo	Frankreich Kilo	Deutschland Kilo	Nordamerika Kilo	Andere Länder Kilo	Zusammen Kilo
1893	7100000	6940000	1488000	800000	200000	16528000
1894	10280000	7200000	1070000	800000	200000	19550000
1895	12690000	10000000	1190000	800000	200000	24880000
1896	12630000	10400000	1590000	800000	200000	25620000
1897	8010000	5360000	1080000	800000	200000	15450000
1898	8475000	5760000	925000	800000	200000	16160000
1899	6670000	8040000	1050000	775000	225000	16760000
1900	8700000	6800000	1630000	1000000	250000	18380000
1901	6630000	5650000	1060000	1585000	275000	15200000
1902	5390000	9120000	1250000	920000	300000	16980000
1903	3790000	9880000	1445000	1025000	300000	16440000

gelegt sind. Wir haben diese Zahlen nach den Angaben des englischen statistischen Amts, nach den Aufzeichnungen von deutschen, französischen und amerikanischen Maklern zusammengestellt und entsprechend abgerundet; die Spalte »Andere Länder« beruht lediglich auf Schätzung und wird nicht zu hoch gegriffen sein; sie soll die Vorräte von Ländern wie Holland, Belgieu usw. fassen.

Ganz unberücksichtigt sind die schwimmenden Mengen geblieben, und zwar absichtlich, da hierfür jegliche zuverlässige Angaben fehlen. Auch sind diese Quanten zu sehr Schwankungen unterworfen, als dass sie eine auch nur annähernde Abschätzung gestatten dürften. Der sicherste Weg wäre noch der, dass man sich sagt, der Kakao reist durchschnittlich mindestens einen Monat auf dem Wasser, folglich ist der zwölfte Teil jedes Jahresquantums ungefähr unterwegs, und während dieser Zeit ist er weder mehr in den statistischen Anschreibungen der Verschiffungshäfen zu finden noch in den Bestimmungshäfen statistisch neu gefasst. Die sich aus dieser Berechnung ergebenden Mengen müssten dem Weltvorrat hinzugezählt werden. Für 1903 ergibt sich z. B. ein durchschnittlicher schwimmender Vorrat von 10566256 Kilo (1/12 der Ernte), der die Weltvorräte für Ende 1903 auf 27006256 Kilo hebt. Natürlich sind die schwimmenden Mengen in den verschiedenen Jahren auch gewachsen. 1894 waren es durchschnittlich nur 5858047 Kilo. Wer also ein genaues Bild von den ganzen Vorräten haben will, muss sich schon die Mühe machen und die schwimmenden Jahresmengen den greifbaren Vorräten hinzuzählen. Wir haben es unterlassen, weil die Zahlen, wie bereits gesagt, zu sehr in den einzelnen Jahren und Jahreszeiten zu grossen Schwankungen ausgesetzt sind, aber wir wollen ausdrücklich darauf verweisen, dass gerade die schwimmenden Vorräte einen schlagenden Einfluss auf die Gestaltung der Marktlage auf den einzelnen Kakaoplätzen ausüben, und dass, wer die Marktlage eines Platzes genau kennen will, auch über die dorthin schwimmenden Mengen unterrichtet sein muss. Gerade in diesen, noch nicht greifbaren Mengen liegt eine Hauptwaffe für die Preistreiber und Spekulanten, die gern damit operieren, weil sie da am wenigsten zu kontrollieren sind.

Die vierte Tabelle bringt eine Zusammenstellung der ersten drei Tabellen, ferner einen Vergleich der zehnjährigen Ernte- und Verbrauchszahlen und eine Uebersicht über das jährliche Wachsen und Fallen der Vorräte.

Man wird unschwer aus den beiden Differenzreihen einen gewissen Zusammenhang herleiten können, der sich, wenn nicht jährlich, so in mehreren Jahren, in der ganzen Jahresfolge zeigt.

IV. Vergleich der Endzahlen.

	Welternte Kilo	Weltverbrauch Kilo	Ernte gegen Verbrauch ± Kilo	Sichtbare Weltbestände am Jahresende Kilo	Zu- oder Abnahme ± Kilo
1893	—	—	—	16528000	—
1894	69096561	64507217	+4589344	19550000	+ 302[illegible]
1895	76212820	72532896	+3679924	24880000	+ 53[illegible]
1896	7218[illegible]736	75868280	—3687544	25620000	+ 74[illegible]
1897	80168941	83545103	—3376262	154[illegible]0000	—1017[illegible]
1898	85174851	88246100	—3071249	16160000	+ 71[illegible]
1899	99886649	99376630	+ 510019	16760000	+ 60[illegible]
1900	102076356	100[illegible]93230	+1083126	18380000	+ 158[illegible]
1901	105820807	109081284	—3260477	15200000	— 318[illegible]
1902	123939214	122185161	+1754065	16980000	+ 178[illegible]
1903	126795074	127452266	— 657192	16440000	— 54[illegible]
Summe der Zunahmen:			11616578	—	1384[illegible]
» » Abnahmen:			14052724		139[illegible]
			—2436146		— 68[illegible]

Die Weltvorräte selbst sind absolut ziemlich gleich geblieben, haben aber relativ bedeutend nachgelassen, was dem Kakaohandel nicht unangenehm zu hören sein wird.

Um es den Lesern bequem zu machen, haben wir das Plus und Minus jeder der beiden Differenzreihen zusammengezählt und hieraus den Unterschied berechnet. Allerdings ist die greifbare Ernte gegen den Verbrauch in zehn Jahren um 2436146 Kilo oder jährlich etwa 250000 Kilo zurückgeblieben, während die Stocks nur um 68000 Kilo nachgelassen haben, aber wir bitten, diese Differenz doch einmal mit den Gesamtzahlen zu vergleichen, um herauszufinden, dass das an sich nicht kleine Quantum von 250000 Kilo auf das ganze garnichts verschlägt. Und wir bitten, dabei auch an die Schwierigkeiten zu denken, die durch die verschiedenen Anschreibungen zu verschiedenen Zeiten entstehen, denn die Quanten werden ja nicht gleich, sobald sie für die eine Statistik erledigt sind, auf die andere übernommen. Schliesslich wird niemand verlangen, dass wir Kakaozahlen aufmarschieren lassen, deren Endergebnisse und Stichproben gleich einer Bilanz aufs Haar stimmen.

Für uns sind diese Tabellen mit ihren Folgerungen ein Beweis dafür, dass wir das Bild über die Weltlage des Kakaos richtig getroffen haben. Und wir können sagen, dass die Weltlage sehr gesund und gut genannt werden muss. Einmal sind genügende Vorräte da, um für Fehlernten, die ja durchaus im Bereiche der Möglichkeit liegen, einzutreten. Dann stehen Ernten und Verbrauch heute beide in steigendem Masse so zu einander, dass sie sich, wenn auch nicht jedes Jahr ein Ausgleich erfolgt, doch im Verlauf der Jahre durchaus decken. Das laufende Jahr, 1904, dessen Endzahlen heute noch nicht mit besprochen werden konnten, wird das Bild nicht verändern. Verbrauch und Ernte haben auch in diesem Jahre einen bedeutenden Schritt vorwärts getan, besonders die Ernte, sodass wir Ende des Jahres mit einem grösseren Weltvorrat werden rechnen müssen, da der Verbrauch trotz eigener beträchtlicher Steigerung das Plus der Ernte nicht ganz aufnehmen kann. So erfahren die greifbaren Vorräte eine Kräftigung, und damit ist den Fabrikanten gedient, denn sie werden dadurch vor hohen Preisen bewahrt, denn hohe und

Digitized by Google

niedrige Stocks üben auf die Preisstellung eine ursächliche Wirkung aus. Andererseits haben die Pflanzer keinen Grund, ob dieser grossen Ernte schwarz zu sehen, denn sie stehen sich immer noch weit besser als ihre Kollegen vom Kaffee und Zucker, Zustände, wie sie dort herrschen, werden dem Kakao fürs erste nicht beschert werden, denn trotz der zahlreichen neuen Pflanzungsanlagen ist der Verbrauch heute im ganzen der greifbaren Ernte durchaus gewachsen. Wo-

Eine Triester Kakaorösterei.

Die Triester Firma T. Doswald hat im Triester Freihafengebiete eine grosse und moderne Kakaorösterei errichtet, in der sie österreichischen Schokolade-Fabrikanten die Arbeit des Röstens, Sortierens, Schälens abnehmen will; nach dem Wunsche und der Berechnung, die diese Firma aufgestellt hat, soll also der im österreichischen Zollgebiet verarbeitete Kakao nicht mehr roh über die Zollgrenze gehen, sondern geröstet und von Schalen und Keimen befreit. —

Die Bewilligung zu diesem Unternehmen wurde der Firma seitens der Triester k. k. öffentlichen Lagerhäuser im Einvernehmen mit dem k. k. Hauptzollamte und auf Grund des Erlasses des hohen k. k. Finanzministeriums vom 1. April 1904, Z. 14788, einvernehmlich mit dem k. k. Handelsministerium, erteilt.

Zweck des Unternehmens ist, durch den Gewichtsunterschied zwischen Rohkakao und gebranntem Kakao, welche bei Einfuhr zur See den gleichen Eingangszoll von Goldgulden 20.— per 100 Kilo netto zahlen, eine Ersparnis von zirka 17—20 Prozent und mehr, je nach Qualität des Rohkakaos zu erzielen.

Die Firma T. Doswald stellt diese Kakaorösterei den Schokoladefabrikanten zur Verfügung und ist bereit, sowohl die einlangenden Kakaosendungen für Rechnung der Fabriken zu rösten (Lohnrösterei) als auch ihren Rohkakao in gebranntem Zustande den Fabriken zu verkaufen (Eigenrösterei).

Gleichzeitig stellt die Firma eine Kalkulation der Ersparnisse, welche durch Benutzung dieser Rösterei den Interessenten zugute kommen, auf, welche wir hiermit zum Abdrucke bringen:

»Ueber die Ersparnis an Zoll und Fracht beim Import von gebranntem Kakao an Stelle des Rohkakao, sowie über das Vorgehen, welches ich im Verkehre mit den Konsumenten zu beobachten gedenke, diene ich mit folgenden Aufklärungen und Vorschlägen.

Kalkulation und Erparnis.

Der Eingangszoll für Rohkakao oder gebrannten Kakao bei Einfuhr zur See beträgt Goldgulden 20.— = fl. 24.— ö. W. = K 48.—.

Beim Rösten erzielt man eine Gewichtsdifferenz von 20—30 Prozent und mehr je nach der Qualität des Rohkakaos. — Für unser Beispiel nehme ich stets 20 Prozent an. — 100 Kilo Rohkakao geben daher 80 Kilo gebrannten Kakao; die 20 Prozent beziehen sich jedoch auf je 100 Kilo Rohkakao. — Will man die Ersparnis für 100 Kilo gebrannten Kakao kennen, so hat man die Proposition:

100 roh : 80 gebr. = x roh : 100 gebr., d. h. bei 100 Kilo gebranntem Kakao benötigt man 125 Kilo Rohkakao.

Die Ersparnis ist daher 25 Prozent vom Eingangszoll oder gleich K 12.—, denn 125 Kilo Rohkakao würden an Zoll . . . . . 125 × 48 = K 60.— zahlen; 100 Kilo gebrannten Kakaos zahlen dagegen bloss . . . . . 100 × 48 = K 48.— es resultiert daher eine Ersparnis von . . K 12.—

Ausserdem erzielt der im Inland domizilierte Schokoladenfabrikant beim Bezuge von 100 Kilo gebrannten Kakaos eine Frachtersparnis von 25 Prozent.

Verteilung der Ersparnis bei der Lohnrösterei.

Angenommen die Gewichtsdifferenz sei 20 Proz., die Ersparnis bei 100 Kilo gebrannten Kakao daher K 12.—, so beanspruche ich für Zu- und Abfuhr des mir im Freihafen übergebenen Rohkakaos zur respektive von der Rösterei und für die Röstereispesen usw. per 100 Kilo gebrannten Kakao K 4.—. Es bleiben K 8.— Ersparnis, welche ich mit dem Schokoladefabrikanten, der mir seine Bezüge an Rohkakao zum Rösten übergibt, teile.

Ist die Differenz grösser als 20 Prozent, so werden auch K 4.— für 100 Kilo gebrannten Kakao in Abzug gebracht, während der Rest stets geteilt wird.

In diesem Falle stellt sich daher die Ersparnis des Konsumenten bei 100 Kilo gebrannten Kakao:

1. Auf K 4.—, die er erübrigt, da er sich die Röstereikosten erspart;

2. auf K 4.— respektive etwas mehr, die er weniger an Zoll ausgibt;

3. auf die 25 prozentige respektive etwas höhere Ersparnis, die er beim Bezuge des gebrannten Kakaos an Fracht erzielt.

Es war absolut notwendig, die Brennkosten vorderhand mit K 4.— per 100 Kilo gebrannten Kakao zu fixieren; sollte das Unternehmen in der Folge eine grössere Beschäftigung finden und eine Ermässigung der Brennkosten möglich werden, so wird dies in meinem eigenen Interesse liegen.

Vorgehen bei der Lohnrösterei.

Der Schokoladefabrikant übergibt mir durch seinen hiesigen Spediteur oder die k. k. öffentlichen Lagerhäuser oder direkt durch die ankommenden Dampfer seine Kakaobezüge; ich führe dieselben in meine Rösterei, brenne den Kakao, verpacke ihn entsprechend und liefere denselben dann an den Spediteur wieder ab oder nehme selbst die Verzollung und den Versand an seine Adresse vor.

In ersterem Falle vergütet mir der Spediteur für je 100 Kilo gebrannten Kakao und zwar für Brennkosten . . . . . K 4.—
für die Hälfte der erübrigenden Ersparnis . K 4.—
(respektive mehr) daher im ganzen . . . . . K 8.—

In letzterem Falle schlage ich bei der Verzollung zu dem für je 100 Kilo gebrannten Kakaos zu entrichtenden Zoll K 8.— hinzu.

Ist der Schokoladefabrikant bei Uebergabe seines Rohkakaos an mich nicht sicher, wie gross die Gewichtsdifferenz zwischen der jeweiligen Qualität Rohkakao und dem Produkt an gebranntem Kakao ist, so mache ich mich erbötig, 100 Kilo des mir zur Verfügung gestellten Rohkakaos probeweise zu brennen und den Fabrikanten sofort von dem Resultate zu verständigen, welches dann für das ganze Quantum des Rohkakaos gleicher Qualität massgebend ist.

Ebenso übersende ich auf Wunsch von diesem Probebrennen an den Interessenten ein Muster des gebrannten Kakaos.

Sollte der Kunde die Intervention eines Vertrauensmannes bei der Vornahme des Brennens seiner Rohprodukte wünschen, so steht ihm dieses Recht jederzeit zu, doch hat er für die dadurch verursachten Mehrspesen selbst aufzukommen. Bei diesem Anlasse sei jedoch bemerkt, dass mein Betrieb, weil im Freihafengebiete gelegen, unter gefällsämtlicher Kontrolle steht, was gewiss dazu beitragen dürfte, bei

Digitized by Google

den geehrten Herren Fabrikanten das mir einzuräumende Vertrauen zu kräftigen.

Vorgehen bei der Eigenrösterei.

Für jene Schokoladefabrikanten, welche mir nicht ihren Rohkakao zum Rösten anvertrauen wollen oder welche es aus anderen Gründen vorziehen, gebrannten, mir gehörigen Kakao zu kaufen, bringe ich folgendes Vorgehen in Vorschlag. — Ich bemustere diesen Herren die gewünschte Provenienz Rohkakao (soweit ich dieselbe besitze) und gleichzeitig das davon erhaltene gebrannte Produkt mit Angabe der konstatierten Gewichtsdifferenz zwischen Rohkakao und gebranntem Kakao und meiner Verkaufspreise für rohe und gebrannte Ware. — Die von mir angegebene Gewichtsdifferenz sowie Qualität der Muster sind dann bei der Lieferung für mich bindend.

Packung des gebrannten Kakaos.

Nach vielen Versuchen und Rücksprache mit Fachleuten habe ich mich für folgende Originalpackung entschieden.

Der gebrannte und gebrochene Kakao wird in starke unzerreissbare Papiersäcke, die genau 25 Kilo halten, gepackt; dieser Papiersack kommt in einen Jutesack und wird so zum Versand gebracht. — Für die zwei Säcke, Papiersack und Jutesack, berechne ich K —.50, bin aber bereit, dieselben zur Hälfte des Preises zurückzunehmen, falls sie mir in gutem Zustande franko nach Triest retourniert werden.‹

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Reihe von Warenzeichen und bemerken dazu, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feil halten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in Nr. 219, 223, 226 und 227 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

A. Bildzeichen.

Nr. 71973. F. 4834. Klasse 25 c.

12. 12. 1903. **Fruchtzuckerfabrik von Dr. C. Follenius,** Hamburg, Mesterkamp 26. 10. 9. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Fruchtzucker.

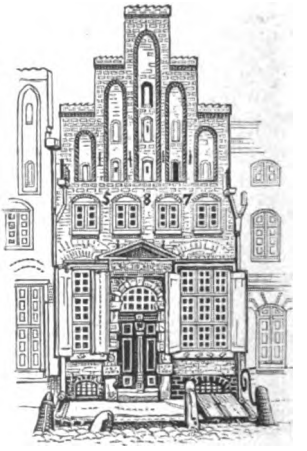
Nr. 72774. St. 2694. Klasse 26 c.

18. 7. 1904. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim. 7. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbonsfabrik.

Nr. 73109. S. 5288. Klasse 26 d.

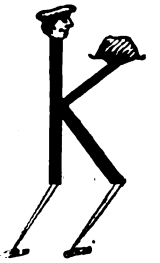
17. 5. 1904. Fa. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 14. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 73576. W. 5365. Klasse 26 a.



9. 5. 1904. Fa. **Paul Wachsmuth,** Lübeck, Fischstr. 16. 3. 11. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Konserven und Nahrungsmitteln aller Art.

Nr. 73769. K. 9364. Klasse 26 d.



9. 9. 1904. **Krewel & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Köln a. Rh. 10. 11. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate.

B. Wortzeichen.

Nr. 73314. E. 3893. Klasse 26 c.

Windmühle

28. 3. 1904. Fa. **Max Emmerling,** Zeitz. 21. 10. 1904. G.: Nährzwieback-, Paniermehl-, Nudel- und Makkaroni-Fabrik.

Digitized by Google

Nr. 73620. O. 1925. Klasse 26c.

FORTUNA

23. 2. 1904. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 5. 11. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten, sowie Verlag von Rezepten und Kochbüchern für Küche und Haushalt.

Nr. 73692. K. 9130. Klasse 26c.

Kristall

7. 7. 1904. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H.,** München. 8. 11. 1904. G.: Landesprodukten-, Material- und Kolonialwarenhandlung.

Nr. 73693. K. 9345. Klasse 26d.

Cremoran

3. 9. 1904. **Hugo Kupke,** Marienburg (Westpr.). 8. 11. 1904. G.: Mostrich- und Mineralwasser-Fabrik mit Dampfbetrieb.

Nr. 72878. S. 5354. Klasse 26d.

Chocoladen-Onkel

Nr. 72879. S. 5355. Klasse 26d.

Bonbon-Onkel

30. 6. 1904. — 11. 10. 1904.

Nr. 73654. S. 5354. Klasse 26d.

Poeten

22. 6. 1904. — 7. 11. 1904.

(unter besonderem Ausschluss von Parfümerien, Toiletteseifen, Puder, Schminken und kosmetischen Mitteln zur Haut-, Haar- und Zahnpflege).

Nr. 73653. S. 5340. Klasse 26d.

Poesie

22. 6. 1904. Fa. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 7. 11. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 73476. F. 5145. Klasse 26d.

Fischer's Mandelnussmasse

15. 6. 1904. **Gebrüder Fischer,** Apolda i. Thür. 31. 10. 1904. G.: Schokolade-, Zucker-, Teig- und Backwarengeschäft.

Nr. 73409. F. 5255. Klasse 26d.

Felsche's Spezial

29. 8. 1904. Fa. **Wilhelm Felsche,** Leipzig-Gohlis. 27. 10. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Schokolade und Kakao, sowie Schokoladen- und Kakaoprodukten aller Art.

Nr. 73315. B. 10289. Klasse 26d.

Flx

2. 1. 1904. **Berliner Cacao- und Chocoladenfabrik Kurz, Kutzner & Co.,** Berlin, Reinickendorferstr. 28. 21. 10. 1904. G.: Kakao- und Schokoladenfabrik.

Nr. 72220. P. 3501. Klasse 42.

Juventa

25. 6. 1903. —19 9. 1904.

Nr. 72221. P. 3566. Klasse 42.

Rita

18. 8. 1903. — 19. 9. 1904.

Nr. 73186. P. 3973. Klasse 26d.

Tyra

3. 5. 1904. **Petzold & Aulhorn, A.-G.,** Dresden-Plauen. 17. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen-, Marzipan-, Konfitüren-, Honigkuchen-, Lebkuchen- und Biskuit-Fabrik; Kaffee-, Tee- und Chinawaren-Handlung; Vertrieb- von Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 73318. T. 3250. Klasse 26d.

VESTA

12. 9. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 21. 10. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dergl.

Nr. 72313. H. 9930. Klasse 42.

FLAMMENSTURZ

11. 5. 1904. **Carl Henckell,** Hamburg. 21. 9. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

Nr. 72091. B. 10803. Klasse 42.

Cressida

31. 5. 1904. Fa. **August Blumenthal,** Hamburg, Neue Gröningerstr. 11. 14. 9. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

Nr. 71990. A. 4449. Klasse 42.

Deutsches Wissen.

25. 1. 1904. **Oskar Arendt,** Berlin, Friedrichstrasse 216. 12. 9. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft und Verlag.

Nr. 72050. G. 5255. Klasse 42.

Bowke

10. 6. 1904. Fa. **Julius von Götzen,** Danzig. 13. 9. 1904. G.: Destillation, Likörfabrik und Versandgeschäft.

Nr. 72335. H. 10089. Klasse 42.

CEBATINA

3. 6. 1904. **Harms & Marcus,** Hamburg. 22. 9. 1904. G.: Exportgeschäft.

Nr. 72314. F. 5111. Klasse 42.

Sybarit

30. 5. 1904. **Feick Gebr. & Reinhardt,** Hamburg, Norderquaistr. 21—23. 21. 9. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 72631. W. 5504. Klasse 26a.

Krietsch's Wurzener

16. 7. 1904. **Wurzener Kunstmühlenwerke & Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch,** Wurzen. 4. 10. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 72692. H. 9957. Klasse 26b.

Friesentreue

18. 5. 1904. **Holländische Margarine-Werke, Jurgens & Prinzen G. m. b. H.,** Goch. 5. 10. 1904. G.: Margarinefabrik.

Nr. 72693. M. 7317. Klasse 26b.

Delsterblume

17. 6. 1904. **Margarinewerke und Dampfmolkerei Apelern Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Hannover, Rundestr. 22, Ecke Raschplatz. 5. 10. 1904. G.: Margarinefabrik, Dampfmolkerei und Speisefettfabrik.

Nr. 72691. B. 10905. Klasse 26b.

Gustav Böhms Backöl

27. 6. 1904. **Gustav Böhm,** München, Müllerstrasse 42. 5. 10. 1904. G.: Chemisches Produktengeschäft.

Nr. 72875. B. 10467. Klasse 26d.

Sida

24. 2. 1904. Fa. **Friedr. Bauer,** Elberfeld. 11. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Digitized by Google

Nr. 72967. T. 3235. Klasse 26d.

FRATZEN

22. 8. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 13. 10. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

Nr. 73055. B. 10961. Klasse 26d.

MALZENA

20. 7. 1904. **Paul Eugen Bauer,** Stuttgart, Schillerstr. 29. 14. 10. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Backhilfsmitteln.

Nr. 73053. G. 5345. Klasse 26d.

Schlaraffenland

4. 8 1904. Fa. **F. W. Gülich,** Cöln-Nippes. 14. 10. 1904. G.: Schokoladen-, Zuckerwaren-, Printen- und Honigkuchenfabrik.

Nr. 73054. B. 11098. Klasse 26d.

Heinback

1. 9. 1904. **Heinrich Becker,** Reichenbach i. Schl. 14. 10. 1904. G.: Bäckerei.

Nr. 72514. F. 4745. Klasse 2.

Castanin

7. 11. 1903. **A. Flügge,** Hannover, Lavesstr. 4. 29. 9. 1904. G.: Apotheke.

Nr. 72278. T. 3140. Klasse 26a.

Türk & Pabst

14. 6. 1904. **Türk & Pabst,** Frankfurt a. M., Mainzerlandstr. 147. 20. 9. 1904. G.: Import und Export von Konserven, Delikatessen und Fleischwaren.

Nr. 72022. Sch. 6371. Klasse 26a.

Golden Morn

27. 1. 1904. **Franz Schülke.** Hamburg, Bachstrasse 65. 13. 9. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

Nr. 72494. O. 1985. Klasse 26d.

Nougalat

23. 6 1904. — 29. 9. 1904.

Nr. 72453. O. 1986. Klasse 26d.

Mandopan

25. 6. 1904. **Fa. L. C. Oetker,** Altona-Bahrenfeld. 28. 9. 1904. G.: Dampf-Marzipanfabrik.

Nr. 72454. K. 8176. Klasse 26d.

Reichardt's Bona

23. 9. 1903. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek bei Hamburg. 28. 9. 1904. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade, sowie sonstige Nahrungsmittel u. Getränke.

Nr. 72211. T. 3133. Klasse 26d.

Eskimo

11. 6. 1904. **Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H.,** Tangermünde. 19. 9. 1904. G.: Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik.

Nr. 72325. K. 8715. Klasse 26d.

Krewelin

14. 3. 1904. **Krewel & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Cöln a. Rh. 21. 9. 1904. G.: Fabrik pharmazeutischer Präparate.

Nr. 72413. T. 3157. Klasse 26d.

DRIEBACK

23. 6. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 26. 9. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

Nr. 72287. Sch. 6741. Klasse 42.

Duplicator

4. 6. 1904. **Ernst Schuster,** Berlin, Friedrichstrasse 39. 20. 9. 1904. G.: Rechenmaschinenfabrik und Baumaterialienhandlung.

Nr. 71978. E. 3613. Klasse 42.

Backdoctor

19. 6. 1903. **Max Elb, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Dresden-Löbtau. 10. 9. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb chemischer, technischer und pharmazeutischer Präparate und Apparate, sowie von Nähr- und Genussmitteln.

Nr. 72385. K. 8920. Klasse 26e.

Pfr. Seb. Kneipp

Nr. 72386. K. 8921. Klasse 26e.

Sebastian Kneipp

Nr. 72387. K. 8923. Klasse 26e.

Pfr. Kneipp

Nr. 72388. K. 8922. Klasse 26e.

Pfarrer Seb. Kneipp

Nr. 72389. K. 8924. Klasse 26e.

Seb. Kneipp

4. 5. 1904. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.,** München. 26. 9 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwaren-Handlung.

Nr. 72294. H. 10042. Klasse 42.

„Natronin"

30. 5. 1904. Fa. **Arnold Holste Wwe.,** Bielefeld. 21. 9. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von technischen, chemischen und pharmazeutischen Präparaten, Drogen, Seifen und Nahrungsmitteln.

Nr. 72025. St. 2523. Klasse 26d.

Medania

19. 2. 1904. — 13. 9. 1904.

Nr. 72326. St. 2660. Klasse 26d.

Molkena

11. 6. 1904. — 21. 9. 1904.

Nr. 72993. St. 2643. Klasse 26d.

Osto

Nr. 72994. St. 2644. Klasse 26d.

Stollwerck's Reichs-Schokolade

28. 5. 1904. — 13. 10. 1904.

Nr. 72995. St. 2481. Klasse 26d.

Micaele

14. 1. 1904. — 13. 10. 1904.

Nr. 72877. St. 2454. Klasse 26d.

Angeli

23. 12. 1903. — 11. 10. 1904.

Nr. 73057. K. 8669. Klasse 26d.

Osto

8. 3. 1904. — 14. 10. 1904.

Nr. 73111. St. 2658 Klasse 26d.

Milkolade

9. 6. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 14. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

Nr. 72882. D. 4457. Klasse 26e.

Diastafor

11. 6. 1904. — 11. 10. 1904.

Nr. 72883. D. 4511. Klasse 26a.

Diacascarettes

18. 7. 1904. **Deutsche Diamalt-Gesellschaft m. b. H.,** München, Karlsplatz 6. 11. 10. 1904. G.: Fabrik und Handelsgeschäft für Nahrungs- und Genussmittel, sowie chemische Produkte.

Digitized by Google

Nr. 72997. L. 5711. Klasse 42.

„EKOR“

27. 5. 1904. Fa. **J. Latscha,** Frankfurt a. M., Grünestr. 11. 13. 10. 1904. G.: Kolonialwarengeschäft.

Nr. 72895. Sch. 6065. Klasse 42.

Glück auf

17. 9. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz, 11. 10. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren.

Nr. 73068. M. 7354. Klasse 42.

FRILAROB

9. 7. 1904. **James Magnus & Co.,** Hamburg. Kaiser Wilhelmstr. 79—87. 14. 10. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

Nr. 73130. M. 7097. Klasse 42.

Halloh

14. 3. 1904. **»Marina«, Deutsche Schiffsbedarf- und Export-Gesellschaft m. b. H.,** Bremen. 15. 10. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

Nr. 72898. E. 3761. Klasse 42.

Odin

2. 12. 1903. — 12. 10. 1904.

Nr. 72653. E. 3873. Klasse 42.

Bios

29. 2. 1904. **Max Elb, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Dresden. 4. 10. 1904. G.: Exportgeschäft, Herstellung und Vertrieb chemischer, technischer und pharmazeutischer Präparate und Apparate, sowie von Nähr- und Genussmitteln.

Nr. 73373. M. 7400. Klasse 26a.

Freuda

30. 7. 1904. **A. L. Mohr, A. G.,** Altona-Bahrenfeld. 25. 10. 1904. G.: Margarine-, Kakao- und Schokolade-Fabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

Nr. 72881. O. 1987. Klasse 26d.

TOSTAPAN

25. 6. 1904. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 11. 10. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten, sowie Verlag von Rezepten und Kochbüchern für Küche und Haushalt.

Nr. 73056. E. 4020. Klasse 26d.

PATRIA

23. 7. 1904. **Engl. Dampf-Cakes- & Biscuits-Fabrik A.-G.,** Hamburg. 14. 10. 1904. G.: Herstellung von Cakes, Biskuits und Honigkuchen.

Nr. 72700. R. 6062. Klasse 26d.

Albrecht Dürer

25. 6. 1904. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 5. 10. 1904. G.: Schokoladen-, Zuckerwaren- und Lebkuchenfabrik.

Nr. 72581. E. 3953. Klasse 26d.

WILH. EHRICH'SCHE

20. 5. 1904. **Eilenburger Zuckerwaren-Fabrik Friedrich & Henze,** Eilenburg. 3. 10. 1904. G.: Zuckerwarenfabrik.

Nr. 72585. O. 1980. Klasse 26d.

Nougapan

Nr. 72586. O. 1981. Klasse 26d.

Fondanin

23. 6. 1904. Fa. **L. C. Oetker,** Altona-Bahrenfeld. 3. 10. 1904. G.: Dampf Marzipanfabrik.

Nr. 73110. B. 10512. Klasse 26d.

Jlse

7. 3. 1904. Fa. **Robert Berger,** Pössneck. 14. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 72880. Sch. 6813. Klasse 26d.

Schwarz & Grosse

1. 7. 1904. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 11. 10. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

Nr. 72937. T. 3086. Klasse 26d.

„Willkomm“

30. 4. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 13. 10. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dgl.

Nr. 72876. S. 5064. Klasse 26d.

Skat

23. 1. 1901. **B. Sprengel & Co.,** Hannover. 11. 10. 1904. G.: Fabrikation und Handel von Schokolade, Kakao, Cakes, Zuckerwaren.

Nr. 72697. J. 2261. Klasse 26d.

Olirontl

Nr. 72698. J. 2262. Klasse 26d.

Wärdogin

9. 7. 1904 — 5. 10. 1904.

Nr. 72699. J. 2266 Klasse 26d.

Fontanarl

12. 7. 1904. **Wilhelm Jentzsch,** Dresden-N., Bautznerstr. 31. 5. 10. 1904. G.: Fabrik orientalischer Zuckerwaren.

Nr. 72583. D. 4300. Klasse 26d.

Storch

24. 3. 1904. **Fr. David Söhne,** Büschdorf bei Halle a. S. 3. 10. 1904. G: Anfertigung und Vertrieb von Kakao und Kakaofabrikaten, sowie Schokolade und Schokoladenfabrikaten.

Nr. 73146. M. 7389. Klasse 26d.

Errötendes Mädchen

Nr. 73147. M. 7390. Klasse 26d.

Mädchenerröten

28. 7. 1904. **Meine & Liebig Liebig's Manufactory,** Hannover. 15. 10. 1904. G.: Puddingpulverfabrik.

Nr. 73374. K. 9192. Klasse 26d.

HAUSEN & Co.

16. 7. 1904. **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co. Actien-Gesellschaft,** Cassel. 25. 10. 1904. G.: Fabrikation von Nahrungs- und Genussmitteln, Export und Import.

Nr. 73156. S. 4990 Klasse 42.

Libertador Simon Bolivar.

1. 12. 1903. **Henry B. Simms,** Hamburg, Steinstrasse 110. 15. 10. 1904. G.: Exportgeschäft.

Nr. 73550. K. 8631. Klasse 42.

Usona

27. 2. 1904. **Arnold Kürten,** Solingen. 3. 11. 1904. G.: Fabrikation und Handlung chemischer, technischer, pharmazeutischer und kosmetischer Präparate, diätetischer Nahrungs- und Genussmittel, verbunden mit Versandgeschäft.

Digitized by Google

Nr. 73385. Sch. 6064. Klasse 42.

Aromata

16. 9. 1903. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz. 25. 10. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren.

Nr. 73317. S. 5444. Klasse 26 d.

„Glücksbär"

24. 8. 1904. **»Sarotti« Chokoladen- & Cacao-Industrie A. G.,** Berlin, Belle-Alliancestr. 81. 21. 10. 1904. G.: Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

Nr. 73816. V. 2237. Klasse 26 d.

Spanlola

Nr. 73817. V. 2238. Klasse 26 d.

Alphabet

24. 9. 1904. **Vereinigte Chocolade- & Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. & Wilh. Roth jr., G. m. b. H.,** Stuttgart. 11. 11. 1904. G.: Schokolade- und Bonbonsfabrik.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. September zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat September 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	1977700	1592400	1543600
Es kamen im Januar bis September aus:			
Portugal	5022400	4642600	4200800
Ecuador	4450100	3696400	3559000
Dominic. Republik	3280500	1935000	1742200
Brasilien	2965700	1950200	2324400
Brit. Westindien usw.	1441200	997500	1210500
Britisch-Westafrika	1177200	841500	434000
Venezuela	991400	603700	653400
Deutsch-Westafrika	474600	307100	311500
Ceylon	386400	263500	264200
Kuba, Portorico	168100	61000	38700
Niederl. Indien usw.	142000	105900	286600
Grossbritannien	42400	78400	90000
Niederlande	31300	31200	333300
Frankreich	19300	20600	81400
Columbien	23000	46200	95000
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	2300	1800	1100
Kakaopulver	54800	32100	39900
aus den Niederlanden.			
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	700	900	500
Es kamen im Januar bis September aus:			
Niederlande	3500	4200	3600
Schweiz	—	400	700
Schokolade	77000	46800	45800
Im Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	437400	321100	264900
Frankreich	40000	46200	37100
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	5800	4400	5200
Im Januar bis September kamen aus:			
Frankreich	12600	10500	10100
Schweiz	12500	20700	12400
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	41600	76500	65600
Im Januar bis September kamen aus:			
Grossbritannien	104800	86400	97500
Frankreich	66300	60000	63500
Schweiz	32200	230900	235300
Mandeln, getrocknet	555100	346800	395400
Im Januar bis September kamen aus:			
Italien	2504700	2295200	2607700
Marocco	1096400	616700	707500
Spanien	516200	183900	297000
Frankreich	385900	303700	340200
Vanille	1600	2200	6100
Im Januar bis September kamen aus:			
Französisch-Australien	31800	21000	23700
Madagaskar	29400	24300	34500
Frankreich	10200	9300	11600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1729500	1102900	1797200
Im Januar bis September kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	29923000	26018900	13151400
Oesterreich-Ungarn	3905400	5027400	5813400
Serbien	3463900	5611900	2455000
Niederlande	508200	687500	445100
Belgien	340800	384200	185100
Italien	373200	232800	239900
Frankreich	131000	243700	602400
Honig, auch künstlicher	289100	315500	394600
Im Januar bis September kamen aus:			
Kuba, Portorico	700200	450300	392200
Chile	517800	684200	832300
Verein. Staaten v. Amerika	272700	293700	222600
Mexiko	202600	219000	176700

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	72900	60600	67800
Im Januar bis September gingen nach:			
Niederlande	282400	262500	275900
Schweiz	128600	167500	155400
Kakaobutter	103400	87900	133300
Kakaopulver	13000	10600	14300
Im Januar bis September gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	12300	13200	10500
Schweden	11700	17400	14200
Kakaomasse	15400	51200	37200
Im Januar bis September gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	135000	128100	125400
Niederlande	130800	175900	136100
Schokolade	30700	36700	32600
Im Januar bis September empfingen:			
Grossbritannien	55800	120400	121300
Verein. Staaten von Amerika	29500	32100	19300
Schokoladenersatzstoffe	1300	1100	700
Davon erhielten im Januar bis September:			
Oesterreich-Ungarn	5100	4400	1300
Russland	1700	2000	2200

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	25800	27800	30500
Davon gingen im Januar bis September nach:			
Grossbritannien	102600	191000	206300
Südafrika	17200	20000	12800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	111800	100000	144200
Im Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	134800	165900	143200
Niederländ.-Indien usw.	94300	104100	80300
Oesterreich-Ungarn	64900	53900	33900
Niederlande	62200	48500	51700
Dänemark	53600	43500	35800
China	29100	39800	53100
Südafrika	26700	41400	69600
Britisch-Malakka	14900	39500	113100
Mandeln	6200	700	9700
nach Grossbritannien	6300	8800	21000
nach Freihafen Hamburg	600	8600	400
Honig, auch künstlicher	18200	261100	41100
Im Januar bis September gingen nach:			
Freihafen Hamburg	76800	420000	68300
Niederlande	13200	29800	36700
Frankreich	17400	149900	500
Vanille	1000	200	100
Es gingen im Januar bis September nach:			
Russland	2000	700	1100
Oesterreich-Ungarn	1400	800	1100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	4800	9800	3600
Im Januar bis September erhielten:			
Schweiz	3900	14600	7900
Grossbritannien	1400	5800	5400

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Dezember 1904.

Alle Sorten Rohkakao sind billig zu kaufen, und wenn nun die Fabrikanten zur beschaulichen Tätigkeit zurückgekehrt sein werden, wenn sie ihre Vorräte geprüft und einen Ueberschlag über den Bedarf der kommenden drei, sechs oder zwölf Monate gemacht haben, dann möchten sie nun die Bohnenleute auch nicht länger zappeln lassen, sondern sich mit Bohnen versorgen. Die Preise sind niedrig. Die Guayaquilsorten können sich die Fabrikanten so hübsch verschaffen, dass alle Rezepte für mittlere Qualitäten davon einen grösseren Zuschuss bekommen können, als man sonst gewöhnt war. Die Konsumenten werden es dankbar anerkennen.

Bahia will nicht recht so, wie die Käufer wollen; diese stützen sich darauf, dass im Gordian gestanden hätte, man solle erst dann grössere Käufe vornehmen, wenn der Preis auf 47/6 für mittel Bahia stände. Nun ist er aber schon eine längere Zeit ganz in der Nähe, man kann bei 48/3, 48/6, 48/9 schon lange kaufen, hat es auch getan, und man sollte es weiter tun, da die Bahialeute melden, sie könnten die Preise nicht weiter sinken lassen und fänden dafür Abnehmer.

Von St. Thomé-Kakao hat der November auf vier Dampfern 53 344 Sack nach Lissabon gebracht. Das ist eine hübsche Monatslieferung, und ihr haben wir es wohl zu danken, dass die Preise etwas gewichen, die Lissaboner Herren also etwas nachgiebiger geworden sind. Der Dezember soll 45—48 000 Sack bringen. Tut er das, dann erreichen die diesjährigen Zufuhren nicht ganz die des vorigen Jahres; wir würden dann um 10 bis 12 000 Sack zurückbleiben. Das wäre das erste Mal seit vielen Jahren, dass ein Jahr weniger als das voraufgegangene gebracht hätte. Die Vorräte in Lissabon sind normal; am 22. November betrugen sie 67 766 Sack. Die sehnlichst erwartete Preisaufbesserung für Samanas ist nicht eingetreten, oder sie hat doch nur eine kurze Lebensfrist gehabt; bei 48 Mk. ist diese Sorte zu kaufen, während afrikanische Sorten von der Goldküste bei 46 Mk. angeboten werden.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen

vom 16.—30. November 1904.

Bahia	5194 Sack
Lissabon	4854 »
Afrika	3548 »
Westküste Südamerikas	1919 »
Southampton	870 »
Le Hâvre	767 »
Liverpool	704 »
Bremen	487 »
Westindien	377 »
Antwerpen	145 »
London	122 »
Bordeaux	85 »
Amsterdam	61 »
Manaos	16 »
Colombo	2 »
Zusammen	19151 Sack.

In **Hamburg** kamen seit dem 1. Dezember 1903 bis zum 30. November 1904 folgende Mengen **Kakao** an:

1903	Dezember	36749 Sack	
1904	Januar	39497 »	
	Februar	67189 »	
	März	46736 »	
	April	53354 »	
	Mai	57428 »	
	Juni	37048 »	
	Juli	55750 »	
	August	77217 »	
	September	53836 »	
	Oktober	50885 »	
	November	37612 »	(39129 Sack)

in den letzten 12 Monaten 613301 Sack;
seit dem 1. Januar 1904 576562 »

Die Zahlen in Klammern bedeuten den Monat des Vorjahres. Aus diesen Zahlen ergibt sich, dass Hamburg mit 1904 Le Hâvre überflügeln und damit den ersten Platz unter den Kakaoplätzen der Welt einnehmen wird.

Trinidad-Kakao. Es wird aus Port of Spain bestätigt, dass die Weihnachtsernte erst spät hereinkommen wird, doch ist das Wetter zur Zeit so, dass sich die Bäume langsam von den Schäden erholen. Die Ankünfte sind etwas umfangreicher, doch finden sie mühelos Unterkommen, und der Markt bleibt fest. Der Berichterstatter meint sogar, dass die Marktlage angesichts der späten Ernte sehr leicht höhere Preise hervorrufen könne, es bedürfe nur eines ganz geringen Anstosses. Wenn das drüben eintritt, brauchen die Käufer hüben nicht mitzugehen, denn der Markt ist, wie schon früher gesagt, mit Trinidads überladen. Wer diese Sorte jetzt braucht, hat sich bereits damit versorgt, und es liegt keine Veranlassung vor, dafür höhere Preise anzulegen. London meldet, dass die in der Auktion letzter Woche angebotenen Trinidadsorten ganz zurückgezogen wurden, gewiss ein Zeichen, dass niemand danach verlangt. Und wenn eine Hausse einsetzen sollte, wie Port of Spain zu ahnen meint,

Digitized by Google

so wird sie künstlich gemacht. Man kann die Kunde von drüben fast für den Vorboten dieser Hausse halten, und wir sagten auch schon in der letzten Nummer, dass sich die Spekulation auf dem Trinidad-Markte wohl breit machen würde unter dem Deckmantel der späten Ernte, die allein durch den Bestand in London und Le Havre von heute 65000 Sack — das sind 40000 Sack mehr als im Jahresanfang — reichliche Deckung finden wird.

In Port of Spain sind seit Jahresanfang bis zum 18. November 218053 oder 62100 Sack mehr als im Vorjahre verladen worden. Es gingen davon 44044 Sack nach Nordamerika, das an dem Ueberschuss der Ernte bis heute keinen Anteil hat, es ist sogar noch etwas zurück gegen das Vorjahr.

London. In der ersten Berichtswoche fand keine Auktion statt, und auch das Privatgeschäft hielt sich in engen Grenzen. Mehr Leben zeigte die zweite Woche, für die fast 4000 Sack zur Auktion gemeldet waren; Käufer nahmen davon 1254 Sack. Im Privatmarkt blieb alles ruhig, und die ganze Stimmung ist flau. Am meisten gefragt und gekauft wurden noch Grenadas zu letzten Preisen. Andere Westindier blieben ebenfalls unverändert, Ceylon ist ruhig bei alten Preisen, ebenso fremde Sorten. Trinidads wurden wohl angeboten, fanden aber keinen Käufer und mussten zurückgezogen werden.

Die Londoner Kakaobewegungen seit Anfang des Jahres bis zum 26. November d. Js. stellen sich, wie folgt (Vorjahr in Klammern):

	Zufuhren	Ablieferungen	Lagerbestand
Koloniale Sorten:			
	138521 (123715)	112664 (123334)	56602 (28635) Sack
Fremde Sorten:			
	53384 (54014)	49666 (63708)	24230 (23738) »
	191908 (177729)	162330 (187042)	80832 (52373) Sack

Die Zahlen zeigen noch immer keine Besserung in den Absatzverhältnissen, sondern beweisen aufs neue, dass die Ablader in London mit vielen Lager- und Platzspesen von Anfang an rechnen müssen. Natürlich gibt es auch dort Partien, die nicht eingelagert zu werden brauchen, sondern gleich an den Käufer weiter gehen, aber die Mengen, die erst über den Londoner Platz mit seinen Spesen gehen müssen, sind sicherlich weit grösser als die erste Gruppe. Die Zufuhren sind weiter gestiegen in den kolonialen Sorten, dagegen sind heute die Ablieferungen für den heimischen Verbrauch um etwa 8400 Sack und für die Ausfuhr sogar um 16300 Sack hinter dem Vorjahr zurück. England geht danach sowohl im Verbrauch von Rohkakao langsam, wie auch in der Kakaoausfuhr recht bedeutend zurück.

Für die Auktionen am 6. Dezember sind im ganzen 3435 Sack angemeldet; ob sie Käufer finden werden, können wir erst in der nächsten Nummer sagen.

Grenada-Kakao. Vom 1. Oktober bis zum 17. November d. J. wurden verschifft:

1904	3439	Sack,
1903	3068	» ,
1902	6463	» ,
1901	682	» ,
1900	1379	» .

Kakaoschalen. Angemeldet sind für den 6. Dezember 86 tons Schalen von Cadbury und 255 Sack Schalen, die unter Zollverschluss liegen; woher sie stammen, wird nicht gesagt.

Kakaopulver. Zur Auktion am 6. Dezember werden angemeldet in London 364 Kolli, die den hohen Preisen für Kakaobutter ihr Dasein verdanken dürften. Was daraus geworden ist, ob garnichts, oder ob ein Teil verkauft worden ist, können wir erst in Nr. 232 melden.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. Dezember 1904.

Zunächst holen wir nach, dass London 120 000 Kilo Cadbury-Butter zur heutigen Auktion angemeldet hat. Das ist ein Riesenquantum; denn in früheren Jahren kamen im Dezember 60, 60, 80, 80, 80 tons zum Verkauf. Anscheinend sind Cadburys durch die hohen Novemberpreise (15⅛ d), die man für Cadburybutter bezahlte, veranlasst worden, mit aller Macht drauflos zu pressen. Aber einem so grossen Angebot gegenüber konnten die Preise nicht Stand halten. Sie gingen in der heutigen Auktion auf 11⅝ d zurück.

Auch in Amsterdam ist von der Marke Van Houten ein grösseres Quantum zur Auktion gestellt worden, als man es aus früheren Jahren gewöhnt ist; es sollten 90 000 Kilo verkauft werden. Das ist auch gelungen, aber die Preise haben auch hier nachgeben müssen. Im Durchschnitt ist 68,60 c fürs halbe Kilo Van Houtens Butter gezahlt worden, gegen 74 c im November und 69.40 c im Oktober. Der höchste Preis war 70.25, der niedrigste 68 c.

Für die weiter angebotenen 15000 Kilo Dejong und 7000 Kilo Mignon sind 64, 63¾, 63½ c bezahlt worden. Wir haben also den üblichen Dezemberrückgang zu verzeichnen, der wohltuend auf den Handel mit Kakaopulver wirken wird.

* * *

Mit dieser Dezember-Auktion schliesst das Butterjahr 1904. Es sind in ihm 845 tons Van Houtens zur Auktion gebracht worden, die rund einen Erlös von 1 895 397 Mk. ergaben. Der Durchschnittspreis steht danach auf 66.56 c pro ½ Kilo oder 224 Pfg. für 1 Kilo, wie die folgende Tabelle ergibt.

Januar	80 000 Kilo	à 62.— c	=	9 920 000 c
Februar	75 000 »	» 63.90 »	=	9 585 000 »
März	70 000 »	» 66.— »	=	9 240 000 »
April	85 000 »	» 63.40 »	=	10 778 000 »
Mai	65 000 »	» 65.25 »	=	8 482 500 »
Juni	80 000 »	» 65.10 »	=	10 416 000 »
Juli	50 000 »	» 66.80 »	=	6 680 000 »
August	30 000 »	» 67.30 »	=	4 038 000 »
September	70 000 »	» 67.45 »	=	9 443 000 »
Oktober	70 000 »	» 69.40 »	=	9 716 000 »
November	80 000 »	» 74.— »	=	11 840 000 »
Dezember	90 000 »	» 68.60 »	=	12 348 000
Zusammen	845 000 Kilo		=	112 486 500 c
			=	Mark 1 895 397

sodass sich, wie oben gesagt, ein Jahresdurchschnittspreis von 224 Pfg. für 1 Kilo ergibt.

In England sind 12.06 d pro 1 lb. oder 2.26 Mk. für 1 Kilo Cadbury-Butter bezahlt worden, wie folgende Aufstellung zeigt:

Januar	90 000 Kilo	à 11⅞ d	=	2 356 593 750 d
Februar	100 000 »	» 11¾ »	=	2 590 875 000 »
März	110 000 »	» 11¾ »	=	2 849 962 500 »
April	100 000 »	» 11½ »	=	2 535 750 000 »
Mai	65 000 »	» 11⅞ »	=	1 701 984 375 »
Juni	80 000 »	» 11⅝ »	=	2 050 650 000 »
Juli	55 000 »	» 11⅝ »	=	1 409 821 875 »
August	50 000 »	» 11⅞ »	=	1 309 218 750 »
September	70 000 »	» 12⅛ »	=	1 871 493 750 »
Oktober	40 000 »	» 13⅞ »	=	1 223 775 500 »
November	60 000 »	» 15⅛ »	=	2 001 037 500 »
Dezember	120 000 »	» 11¾ »	=	3 109 050 000
Zus.	940 000 Kilo		=	25 010 213 000 d
			=	12.06 d pro 1 lb.

In England haben wir mit verzollten Preisen zu rechnen; der Eingangszoll auf Bohnen und auf Butter beträgt 2½ d für 1 Kilo.

Digitized by Google

In England sind

1899	800	tons	Cadbury
1900	810	»	»
1901	770	»	»
1902	885	»	»
1903	860	»	»
1904	940	»	»

zur Auktion gekommen.

In Amsterdam waren es:

1899	855	tons	Van Houten
1900	885	»	»
1901	915	»	»
1902	860	»	»
1903	845	»	»
1904	845	»	»

Schätzt man an der Hand dieser Zahlen das Wachstum der beiden grossen — alten Kakaofabriken, so muss man sagen, sie haben beide von dem Aufstieg, den die Kakaoindustrie in den meisten Ländern zeigt, nicht den richtigen Anteil bekommen.

Allerlei.

Die Firma **Russ-Suchard & Cie.** in **Neuchâtel** gibt eine Erklärung bekannt, die gegen das Konsortium gerichtet ist, das sich einen Strohmann namens Suchard gekauft hat, um eine schmutzige Konkurrenz zu machen, nachdem ein Erpressungsversuch erfolglos blieb. Wir bringen die Erklärung, um alle Leute vor jenem sauberen Konsortium zu warnen, mit dem wohl niemand in Geschäftsverbindung zu treten wünscht, wenn er die Prinzipien erfährt, mit denen das Konsortium arbeitet. Die Erklärung lautet in deutscher Uebersetzung:

In Erwiderung auf die Bekanntmachung der »F. Suchard's Swiss Chocolats Co. Ltd.« in Guernesey (Insel im englischen Kanal) vom 11. November 1904, unterzeichnet: C. Dupuis, und zur Klarstellung des wahren Sachverhalts und der wirklichen Absichten dieses Unternehmens und seines Strohmanns F. Suchard, unterbreiten wir der Oeffentlichkeit folgende Tatsachen: 1. Am 2. Juni 1902 schrieb uns Herr F. Suchard, der sich »Kaufmann in Carouge« nannte, folgenden Brief: Ich teile Ihnen hierdurch mit, dass man mir folgendes Anerbieten gemacht hat: Man beabsichtigt, eine grosse Schokoladen- und Kakaofabrik unter der Firma F. Suchard & Cie., Genf, zu errichten. Nichts weiter als meinen Namen soll ich dazu hergeben, wogegen man mir eine recht anständige Bezahlung zusicherte. Da ich solche Art Konkurrenz für etwas unanständig halte, habe ich von den Vorschlägen noch nichts akzeptiert. Sie sehen, worauf man hinaus will: Verwechslung mit Ihrer Firma und Ihren Fabrikaten und Schädigung. Ich habe mir die Sache reiflich überlegt und meine, Sie könnten mir mindestens ebenso gute Propositionen machen, wie dieses Unternehmen, wenn nicht noch bessere. In dem Falle würde ich mich dann in aller Form Ihnen gegenüber verpflichten, nichts zu unternehmen, was in Ihre Branche fällt.

2. Da er bei uns kein Glück hatte, setzte sich F. Suchard mit seinen Genossen in Verbindung, um die »etwas unanständige Konkurrenz« gegen uns ins Werk zu setzen. Er liess also verschiedene Fabrikmarken F. Suchard eintragen, Marken, die gesetzlich ungültig sind, denn F. Suchard hat weder ein Geschäft noch irgend eine Fabrik und liess die Marken nur eintragen, um sie einem Konsortium zu überlassen, dem er seinen Namen lieh, wie er uns in obigem Briefe deutlich schrieb.

Bevor dieses ehrenhafte Unternehmen weiter gedieh, machten die Herren uns den Vorschlag, es Ihnen abzukaufen, und in einem Briefe vom 8. April 1904 forderten sie von uns die Summe von Frs. 150 000.—, dann wollte man uns das »Geschäft« überlassen, und Herr Suchard sollte sich dann verpflichten, seinen Namen nicht für ein Schokoladen-Unternehmen herzugeben.

3. Als man mit diesem zweiten Versuch ebensowenig Glück hatte, wie mit dem ersten, versuchte man, in Genf eine Gesellschaft zur Herstellung und zum Vertrieb der Marken F. Suchard zu gründen. Die Gesellschaft sollte eine schon in Genf bestehende Fabrik ankaufen. Unglücklicherweise erfuhren diejenigen, die dem Unternehmen bereits ihre Hilfe zugesagt hatten, den wahren Sachverhalt und erliessen an alle, die für das Unternehmen Aktien gezeichnet hatten, folgendes Rundschreiben, datiert vom 2. Juli 1904:

»Es tut uns leid, Sie benachrichtigen zu müssen, dass wir durch Umstände, die uns vollkommen unbekannt sind, und durch Tatsachen, von denen wir erst in diesem Augenblick Kenntnis erhielten, gezwungen sind, von der Initiative zurückzutreten, die wir bei der Gründung einer Gesellschaft zur Fabrikation und zum Vertrieb der Marken »F. Suchard et Léman« ergriffen hatten. Wollen Sie also Ihre Zeichnung als null und nichtig betrachten.« —

Dieselben Personen haben uns durch unsere Bevollmächtigten unterm 2. Juli 1904 wörtlich geschrieben: Wir sind in unserm guten Glauben getäuscht worden und teilen Ihnen mit, dass wir alle, an die wir uns gewandt hatten, benachrichtigt haben, dass wir von dem Unternehmen abstehen.

4. Nun figuriert an erster Stelle der Unterschriften auf diesem Rundschreiben der Name M. Dupuis, Patentanwalt in Lausanne; in seinem Namen ist auch der oben erwähnte Brief geschrieben; und derselbe Herr Dupuis ist es auch, der uns schrieb, er sei in seinem guten Glauben getäuscht worden, der heute das neue »unanständige« Konkurrenzunternehmen aufnimmt, und der noch frech obendrein behauptet, dass wir es seien, die das Publikum irre führen.

Das Publikum mag selbst urteilen; wir erwarten, dass auch das Gericht es tun wird, und zwar bald.

Companhia da Ilha do Principe. Am 15. April 1904 fand die Generalversammlung der Gesellschaft statt, die den Bericht von 1903 entgegennahm.

Die Gesellschaft erntete von ihren Ländereien im Jahre 1903 93 610 Arrobas Kakao (1 Arroba = 15 kg) 1902 betrug die Produktion 79 113 Arrobas Kakao.

Der Gewinn war = 221 381 $ 414 Reis. Nach Abzug von 4 Proz. an Reservefonds und Tantième für die Direktion und den Fiskalrat verblieb eine Dividende von 12 Proz. für die Aktionäre, und zwar 4 Proz. im ersten Halbjahr und 8 Proz. im zweiten Halbjahr.

Die Aktiva der Gesellschaft betragen 2 354 033 $ 628 Reis. (Aus dem »Tropenpflanzer«.)

Zu billige Kakaos. Aus allen Teilen Deutschlands, aus Oesterreich, aus Skandinavien kommen Klagen über eine wahre Ueberschwemmung mit billigen, viel zu billigen Kakaos, und einige Mitteilungen sprechen sogar von Kakaos, die mit Kartoffelstärke und Kakaoschalen vermischt im Handel angetroffen seien. Wir nehmen an, dass derartige mit Kartoffelstärke und Kakaoschalen vermischte Kakaos nicht aus deutschen Fabriken stammen; sie würden bei der Ausfuhr sicherlich von den Zollbehörden beanstandet werden. Zu ver-

Digitized by Google

danken haben wir diese Erscheinung wieder den hohen Butterpreisen, die aber bis auf weiteres als überwunden gelten können; schon jetzt ist das Angebot in Butter zu niedrigeren Preisen grösser als die Nachfrage, so dass wir auf normale Preise wieder rechnen können.

P. A. Noll. Kann uns ein Leser aus der Rheingegend mitteilen, wo wir einen Obstwarenfabrikanten Namens P. A. Noll finden? Dieser Herr ärgert sich seit langer Zeit, dass im Gordian die Schundmarmeladen mit dem ihnen zukommenden Namen belegt werden. Wir möchten einmal die Fabrikate dieses Herrn ins Haus nehmen. Es ist zu merkwürdig, dass es Menschen gibt, die es nicht einsehen können, dass ehrliche Arbeit jedwede Industrie mehr fördert, als es eine Scheinindustrie und Surrogatmanscherei tun kann. Von den Obstwarenfabrikanten, die dem Konsumenten reine Fabrikate aus Obst und Zucker liefern, hören wir nur Zustimmung; vergiften aber möchten uns alle die Sirupsmischer, denen der Gordian so lange das Leben sauer machen wird, bis sie sich in ihren Auffassungen geändert haben.

Berlin. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Friedrich Rothe, vormals L. Schmelzer, ist in den Besitz von Elise Dieck, geb. Giesecke, übergegangen, die sie unter der Firma L. Schmelzer Nachf. Elise Dieck, weiterführt. (K.)

Seubersdorf (Mittelfr.). Wie die »Bohemia« erfährt, wird hier die Errichtung einer grossen Zuckerfabrik vorbereitet. (K.)

Karlsbad (Böhm.). Die Erste Karlsbader Wasser-Zwieback-Bäckerei und Versandt von Anton Stark wird nach Ausscheiden von Ludwig Stark von Anton Wondrak allein weitergeführt. (K.)

Weimar. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Hugo Seeland, Zuckerwarenhandlung, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Thorn. Die Firma Richard Thomas, Honigkuchenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dessau. Paul Vogel hat das Kaffee-, Schokoladen- und Teegeschäft von Paul Kohnert, Zerbsterstrasse 19, käuflich erworben. (K.)

Gotha. Otto Leidel eröffnete Erfurterstr. 14 eine Konditorei mit Café. (K.)

St. Petersburg. In der Schokolade- und Konfektfabrik von Schuwalow und Sohn im Stadtteile Narwa brach dieser Tage Feuer aus. Die Biskuitbäckerei ist vollständig und die Konfektfabrik zum Teil niedergebrannt, doch erlitt die Ware in der ganzen Fabrik erheblichen Schaden, der auf 30000 Rubel geschätzt wird. (K.)

Graz (Steierm.). Die Firma Victor Schmidt & Söhne, Bonbon- und Zuckerwarengeschäft in Wien, errichtete hier, Herrengasse 28, eine Zweigniederlassung. (K.)

Bern (Schweiz). Die Firma Berner Chocolade-Fabrik Tobler & Co., A.-G., hat ihr Aktienkapital auf 2 000 000 Fr. erhöht. (K.)

Leipzig-Lindenau. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Hermann Junghanns, Delikatess- und Konfitürengeschäft, Merseburgerstr. 88, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Kreuznach. Die Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik der Firma Albert Webel wird nach Auflösung der Gesellschaft von dem Kaufmann Heinrich Enck unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Hamburg. Johanna Hartmann eröffnete Hermannstrasse 30 ein Konfitüren- und Schokoladengeschäft. (K.)

Wien. Die Firma Kohlhauser jun., Waffeln-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrik, XVIII., Theresiengasse 28, ist infolge Geschäftsauflösung erloschen. (K.)

Cöln. Die Engros-Zuckerhandlung der Firma Knebel & Stoll ist nach Auflösung der Gesellschaft in den Alleinbesitz von Kaufmann Alfred Gustav Clar übergegangen, der sie unter der bisherigen Firma weiterführt. (K.)

Guntersdorf (Niederösterr.). Die Firma Josef Schmidt, gemischtes Warengeschäft mit Zucker, Kaffee und Petroleum, ist infolge Geschäftsauflösung erloschen. (K.)

Berlin. Die Gross-Konditorei von F. W. Gumpert, Berlin C., Königstr. 22/24, welche auf der hiesigen Kochkunst-Ausstellung im Februar d. J. ganz hervorragend vertreten war, ist, wie die »Voss. Ztg.« meldet, noch nachträglich durch die preussische Staatsmedaille für gewerbliche Leistungen ausgezeichnet worden. (K.)

Von unsern **kolonialen Gesellschaften** ist einiges zu melden:

Die Sigi-Pflanzungs-Gesellschaft m. b. H. hat im Jahre 1903 ihre erste kleine Kakaoernte von 50 Zentnern nach Hamburg verladen, wo sie günstige Bewertung fand. Bis Ende 1903 wollte der Pflanzungsleiter 100 ha mit Kakaobäumen bepflanzt haben. Die Gesellschaft betreibt in erster Linie den Kaffeebau, dann auch Kapok-, Vanille-, Kautschuk- und Kardamomkulturen. Der Bestand an Kakaobäumen beträgt nach dem Jahresbericht von 1903 8000 Stück, wovon 200 Stück bereits Erträge bringen. Das Unternehmen hat im allgemeinen einen günstigen Fortgang genommen.

Die Plantagen-Gesellschaft Clementina in Hamburg gibt für 1903 einen Gewinnanteil von 9 Prozent. Ihre Pflanzungen liegen in Ecuador, und es wird, neben kleineren Erträgen von Kaffee und Kautschuk, in der Hauptsache Kakaobau darauf betrieben. Daraus wurde ein Erlös von 442 696 Mk. erzielt, während die anderen Erzeugnisse zusammen nur 15 000 Mk. etwa einbrachten. Wenn sich die Weihnachtsernte 1903 nicht verspätet hätte und ihr Erlös nicht erst im laufenden Geschäftsjahre zur Hebung käme, hätte sich das Ergebnis von 1904 noch günstiger gestellt.

Von der Moliwepflanzung in Kamerun berichtet der Leiter, Herr Eigen, unter dem 8. August d. J., dass die Rindenwanze des Kakao eher zugenommen habe, doch glaubt er nicht, dass dieser Schädling den älteren Beständen noch Schaden tun wird. Besonders der ständige Regen hinderte ein erfolgreiches Vorgehen gegen diesen Schädling.

Ein anderer, weit mehr gefährlicher Feind ist der Wurzelpilz. Zwar sind schon früher, wie auch auf anderen Pflanzungen, einige Kakaobäume daran eingegangen, doch lässt sich in letzter Zeit leider eine weitere Ausdehnung dieses Schädlings bemerken an einzelnen Stellen, die dann mit Kalk bestreut wurden, und dieser wurde alsdann flach untergehackt.

Auch Engerlinge melden sich und fressen den zwei- bis dreijährigen Bäumen alle Seitenwurzeln weg, doch ist diesen mit einigen Gramm Schwefelkohlenstoff beizukommen, zumal die befallenen Kakaobäume ihre Angreifer sofort durch krankes Aussehen verraten.

Der Wurzelpilz greift auch die Kickxia elastica an, aber nur vereinzelt und besonders aus den älteren

Digitized by Google

Beständen; wenigstens scheint dieser Pilz dem Aussehen nach der gleiche zu sein wie der vom Kakao. Auch findet er sich meist nur dort an der Kickxia, wo auch die Kakaobäume davon ergriffen sind. Ferner wird den Kickxiabeständen durch Raupenfrass viel Abbruch getan, es mussten etwa 7 Prozent durch junge Pflanzen ersetzt werden.

Am Schluss seiner Ausführungen sagt Herr Eigen: »Die Regierung wird sich der Verpflichtung, einen Pflanzenpathologen in Kamerun im botanischen Garten zu Viktoria anzustellen, nicht mehr lange entziehen können, will sie nicht die Bestrebungen der Pflanzungsgesellschaften Zufälligkeiten preisgeben. Je eher es geschieht, um so besser; die verhängnisvolle Lage der Pflanzungen in Usambara mag uns ein warnendes Beispiel sein. (Nach dem »Tropenpflanzer«.)

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Berlin II	Bäckermstr. Heinrich Laux in Reinickendorf	24. 10.	Kaufmann Goedel in Berlin, Melchiorstr. 24	17. 12.	12. 1.[1])
Gleiwitz	Konditor Hermann Pompe Wilhelmstr. 27	27. 10.	Kaufmann Reinhold Reitsch	4. 12.	14. 12.
Leipzig	Bäckermstr. Friedrich Paul Köhler, Ranstädt. Steinweg 19	29. 10.	Rechtsanwalt Dr. Mothes	5. 12.	19. 12.
Gnesen	Bäckermstr. u. Händler Johann Frankowski in Kletzko	3. 11.	Kaufmann Fischbach in Kletzko	10. 12.	22. 12.
Rantzau bei Barmstedt i. H.	Bäckermstr. Johann Heinrich Püttjer, gen. Böttger, i. Vossloch	3. 11.	Rechtsanwalt Dr. Raabe in Barmstedt	1. 1.[1])	12. 1.[1])
Karlsruhe, Baden	Bäckermstr. Jakob Friedrich Eichin in Knielingen	7. 11.	Rechtsanwalt Dr. Ellenbogen	19. 12.	12. 1.[1])
Danzig	Bäckermstr. Heinr. Stawzick in Praust	7. 11.	Kaufmann Emil Harder in Danzig, Steindamm 25	11. 12.	20. 12.
Margonin	Bäckermstr. August Szalinski	7. 11.	Rechtsanwalt Thie	8. 12.	22. 12.
Düren	Bäckermstr. Pet. Quester, i. F. Dürener Brotfabrik P. Quester	9. 11.	Rechtsanwalt Gilsdorff	1. 1.[1])	18. 1.[1])
Chemnitz	Kaffee-, Kakao- u. Teehändler Ernst Bileck i. F. Bileck & Co.	14. 11.	Kaufmann Arthur Prenzel	3. 12.	12. 12.
Berlin I	Bäckermstr. August Krüger, Rodenbergstr. 7	15. 11.	Kaufmann Boehme, Neue Rossstr. 14	20. 1.[1])	7. 2.[1])
Hagen Westf.	Konditor Gustav Kuhlmann	17. 11.	Rechtsanwalt Schenk	17. 12.	13. 1.[1])
Neu-Ruppin	Bäckermstr. G. Stresemann	21. 11.	Kaufmann Herm. Schönfeld	8. 12.	5. 1.[1])
Dortmund	Bäckermeister Matthias Buddendick	21. 11.	Rechtsanwalt Doepner	15. 1.[1])	26. 1.[1])
Gnesen	Bäckermeister Wladislaus Slawinski	21. 11.	Amtsanwalt Hoffmann	5. 1.[1])	16. 1.[1])
Berlin I	Zuckerwaren- und Nahrungsmittelfabrik Theodor Pohl G. m. b. H., Brunnenstr. 53	22. 11.	Kaufmann Boehme, Neue Rossstr. 14	31. 12.	7. 2.[1])
Chemnitz	Schokoladen- und Zuckerwarenhändler B. Froehlich	22. 11.	Kaufmann Otto Hoesel	27. 12.	5. 1.[1])
Gnesen	Bäckermeister Nikodem Szlapszynski	26. 11.	Amtsanwalt Hoffmann	10. 1.[1])	23. 1.[1])
Mittweida	Konditor Carl Friedrich Georg Knauthe	26. 11.	Rechtsanwalt Borisch	17. 12.	2. 1.[1])
Radeberg	Bäckermeister Max Leo Baumert	28. 11.	Lokalrichter Paul Müller	13. 12.	22. 12.
Eisfeld	Bäckermstr. Hermann Stärker in Schwarzenbrunn	28. 11.	Gerichtsschreiber Kührlein in Eisfeld	10. 1.[1])	18. 1.[1])

1) natürlich 1905.

Handelsregister.

Berlin. Firma St. Petersburger Confitüren-Fabrik »Romanow« Mendel Lewin, Berlin: Die Firma lautet: St. Petersburger Confitüren-Fabrik »Romanow« Lewin & Kaufmann.

Offene Handelsgesellschaft. Beginn: 1. 11. 04.

Als Gesellschafter ist noch eingetreten: Moritz Kaufmann, Kaufmann in Berlin.

Zur Vertretung der Gesellschaft sind die Gesellschafter nur gemeinschaftlich ermächtigt. 14. 11. 04.

München. Münchner Zuckerwarenfabrik Schultheiss & Fischer. Sitz: München. Offene Handelsgesellschaft; Beginn: 4. Oktober 1901; Zuckerwarenfabrik, Sedanstr. 13/0. Gesellschafter: Kaufmann Kaspar Schultheiss und Konfiseur Josef Waldemar Fischer, beide in München.

Oehringen. F. C. Vollmer, Konditorei-, Spezerei-, Glas- und Porzellangeschäft in Waldenburg: Der seitherige Inhaber Friedrich Karl Vollmer, Kaufmann, hat sein Geschäft am 2. November 1904 an seinen Sohn Friedrich Vollmer jg., Kaufmann, verkauft, der das Geschäft mit Einwilligung seines Vaters unter der bisherigen Firma weiterführt. 22. 11. 04.

Offenbach, Main. Die Inhaber der Firma Offenbacher Brod- und Zwiebackfabrik H. Philipp & Zöll zu Offenbach a. M. haben seit 15. d. Mts. das Handelsgeschäft an den Brotfabrikanten Georg Dinges verkäuflich übertragen, der es unter der Firma Georg Dinges als Einzelkaufmann fortführt. 23. 11. 04.

Königsberg, Dortmund, Erfurt. Die dort bestehenden Zweigniederlassungen der Firma »A. L. Mohr, Aktiengesellschaft«, zu Hamburg, sind aufgehoben. 15. 11. 04.

Worms. Die Firma »Jacob Scherr« wurde in: »Erste und älteste Wormser Bretzelfabrik Jacob Scherr« geändert. 26. 11. 04.

Stadtoldendorf. Band I, Blatt 105a, Nr. 80: Firma Heinrich Twele, Inhaber der Bäckermeister

Digitized by Google

Heinrich Twele hierselbst, Ort der Niederlassung Stadtoldendorf.

Geschäftszweig: Bäckerei, Konditorei, Mehlhandel und Kaffee. 9. 11. 04.

Görlitz, Stettin, Köslin. Abt. A, Nr. 183, Firma Werckmeister & Retzdorff zu Berlin. Bei diesen Zweigniederlassungen ist eingetragen:

Die Gesamtprokura der Kaufleute Henry Frère und Hermann Heise zu Berlin ist erloschen.

Dem Kaufmann Henry Frère zu Berlin ist Einzelprokura erteilt. 1. 11. 04.

Berlin I. Firma Nr. 464 Actien-Gesellschaft für automatischen Verkauf mit dem Sitze zu Berlin und den übrigen Zweigniederlassungen:

Der Kaufmann Michel Hans Carl Lange in Berlin ist zum Mitgliede des Vorstandes bestellt. 5. 11. 04.

Hohenstein-Ernstthal. Auf Blatt 337 ist die Firma Hermann Uhlig in Hohenstein-Ernstthal und als deren Inhaber der Konditor Karl Hermann Uhlig daselbst eingetragen worden. 8. 11. 04.

Kreuznach. Nr. 318, Abt. A: offene Handelsgesellschaft »Albert Webel, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik« zu Kreuznach, Inhaber die Kaufleute Heinrich Enck und Fritz Zorn. Die Gesellschaft ist aufgelöst; der Kaufmann Heinrich Enck setzt das Handelsgeschäft als alleiniger Inhaber unter unveränderter Firma in Kreuznach fort. 8. 11. 04.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2b. 235 125. Zur Herstellung kleiner Teigklumpen dienende Vorrichtung mit nach oben aus dem Gefässe frei herausnehmbarer Druckschnecke. Robert Seyffer, Stuttgart, Lerchenstr. 4. 14. 5. 03. S. 9650.

2b. 235 126. Zur Herstellung kleiner Teigklumpen dienende Vorrichtung mit Druckschnecke und in Vertiefungen liegenden Ausflussöffnungen. Robert Seyffer, Stuttgart, Lerchenstr. 4. 14. 5. 03. S. 9651.

2a. 235 366. Backofen mit Innenheizung, bestehend aus einem Backraum mit zwei drehbar in der Decke und im Oberteil angeordneten Klappen und einer Oeffnung im Boden des Backraumes zum Durchstossen der Glut. Gustav Butzmann, Konstanz, Baden. 9. 4. 03. B. 21 870.

2a. 235 441. Hudelhalter mit abnehmbarer Befestigungshülse mit Bajonettverschluss. Andreas Deppisch, Würzburg, Moltkestrasse 2. 29. 8. 04. D. 9143.

2b. H. 32 576. Vorrichtung an Teigteilmaschinen mit heb- und senkbarer Bodenplatte und letztere durchdringenden Messern zum Aufrechterhalten des durch die Bodenplatte auf den Teig ausgeübten Druckes; Zusatz zum Patent 150 653. Haagen & Rinau, Bremen. 10. 3. 04.

2a. 237 357. Backapparat, aus zwischen einem Gestell und über einer geeigneten Heizquelle drehbar und aufklappbar, sowie mit einem Ruck abnehmbar nebeneinander angeordneten dosenartigen Backpfannen. Johs. Heitkamp, Erfurt, Dorotheenstr. 31. 10. 10. 04. H. 25 177.

Patente.

Anmeldungen.

2b. C. 10 786. Maschine zum selbsttätigen, gleichmässigen Auflegen von Nudelwickeln auf Hürden. Albert Currle, Stuttgart, Silberburgstrasse 167. 25. 10. 01.

81b. G. 18 687. Vorrichtung zum Etikettieren von Gegenständen. Guschky & Tönnesmann, Düsseldorf. 31. 7. 03.

82a. W. 20 484. Trockenofen. Carl Wegener, Berlin, Gitschinerstr. 14. 9. 4. 03.

2b. C. 12 396. Formpresse mit um eine gemeinsame Achse drehbarem Zylinderpaar; Zus. z. Pat. 147 305. Cannstatter Misch- und Knetmaschinen-Fabrik, Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik, Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 11. 1. 04.

2b. C. 11 983. Verfahren zur Verhinderung des Anhaftens von Teig an dem Tisch von Nudel-, Walz- und Schneidmaschinen. Cannstatter Misch- und Knetmaschinen-Fabrik, Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 5. 8. 03.

Erteilungen.

2b. 156 944. Maschine zur Herstellung von Pasteten. David Samuel Williams, Philadelphia; Vertr.: Dr. W. Häberlein, Pat.-Anw., Friedenau, 30. 9. 03.

2b. 157 091. Maschine zum Zerschneiden von Gebäck, z. B. Waffeln, Honigkuchen und dergl. in eckige oder runde Stücke. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 14. 5. 03.

2b. 157 092. Teigknetmaschine mit annähernd im Kreise geführten Knetern. Johann Philipp Klein, Offenbach a. M., Bieberer Chaussee 104. 9. 9. 03.

2a. 157 224. Röstvorrichtung für Brotschnitten. Charles Staehle, Cannes, Frankreich; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Patent-Anwälte, Berlin SW. 68. 30. 3. 04.

2b. 157 500. Teigteilmaschine mit in Formzellen einer schrittweise gedrehten Teilscheibe verschiebbaren, durch den eintretenden Teig zurückgedrängten Kolben. J. S. Petzholdt Maschinenfabrik, Döhlen-Potschappel bei Dresden. 30. 3. 04.

2a. 157 561. Maschine zum Formen des Teiges für Biskuits und anderes Gebäck und zum Fertigbacken desselben mittels bewegter, elektrisch geheizter Backeisen. The Natural Food Company, Niagara Falls; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen und A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 7. 18. 11. 02.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Mandelschälmaschine

von J. M. Lehmann

so gut wie neu, preiswert zu verkaufen.

Gottl. Fr. Starke, Leipzig.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Digitized by Google

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit,** welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Gross-Röstereien, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter H. G. 496 an den Verlag des Gordian.

Beteiligung

an Zuckerwaren-, Schokoladen- oder Honigkuchenfabrik sucht junger, tüchtiger, kapitalkräftiger Kaufmann. Evtl. ist auch **Kauf** nicht ausgeschlossen. Nur ausführliche Offerten unter **R. G. 512** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Gesucht tüchtige, bei Schokoladenfabriken gut eingeführte, respektable Agenten für ein bedeutendes Lissaboner Haus für den Vertrieb von

San Thomé-Kakao

in den folgenden Rayons:

Französische Schweiz
Bayern
Schlesien
Dänemark
Hessen
Hannover.

Nur wirklich gut eingeführte Firmen wollen ihre Bewerbungen unter Chiffre **»San Thomé«** an den **Verlag des Gordian** einsenden.

Automatische Tabletten-Komprimier-Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln ° ° °

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

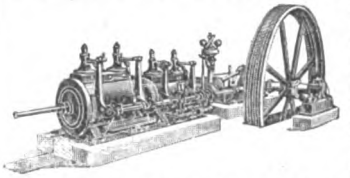
Prima Referenzen.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian
Lichtenberg-Berlin O.
Gegründet 1875.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u.Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkesselall.Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Wichtig für Schokoladenfabriken!
Massenfabrikation!

Export!

A. Hartenstein, Herford i. W., Kartonnagenfabrik

empfiehlt sich bestens zur Lieferung von

Holzpappkistchen (bester Ersatz für Holz)

zum Verpacken von

Tafel-Schokoladen, Dessert-Bonbons usw.

in hochfeiner, geschmackvoller Aufmachung und jeder gewünschten Grösse.

Fragl. Pappkistchen **mit direkt versehenem Firmendruck usw.**, in verschiedenen Farben, welcher besten und dabei weit billigeren Ersatz für Etiketten bietet.

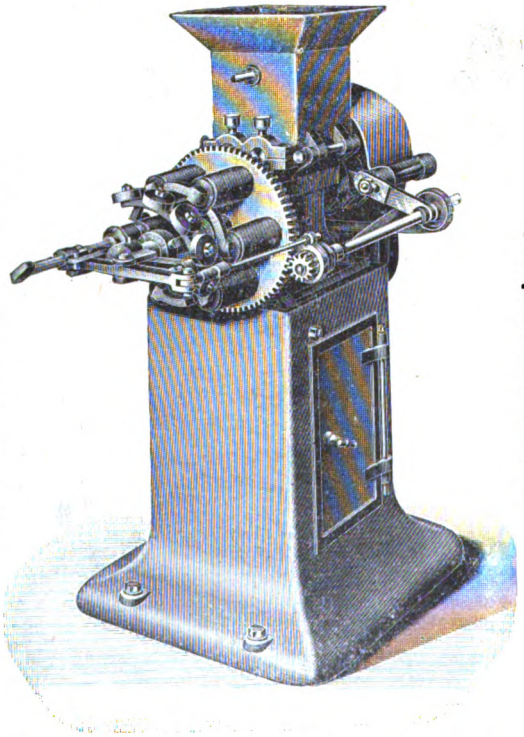
General-Vertreter:

E. Obst & Co., Hamburg, Paulstrasse 32.

Bemusterte Offerte erfolgt bei Angabe der Maasse und Quanten gratis und franko.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1904. X. Jahrgang. **Nr. 232.** Hamburg, 20. Dezember 1904.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

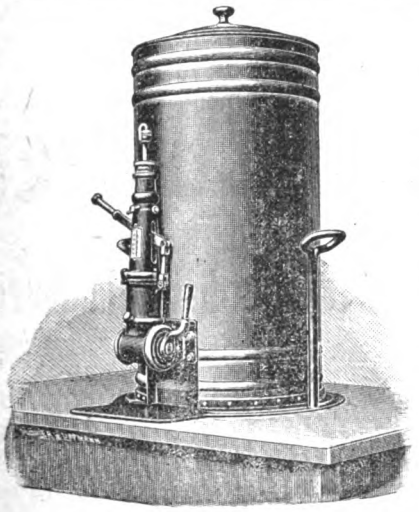
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke
G. m. b. H.
Mannheim-Waldhof.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

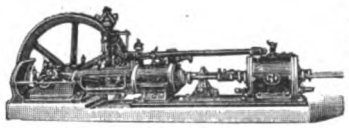
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*
Leipzig.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.
Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 232:

Verfälschte Schokoladen. — Stimmen aus England. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Verfälschte Schokoladen.

Auf der Suche nach dem Fabrikanten der »Vanille-Schokolade«, die so schauderhaft schmeckt, dass man nach dem ersten kleinsten Essversuch sich zehn Minuten lang mit klarem Wasser den Mund ausspülen muss, haben wir endlich Erfolg gehabt.

Dieses eigenartige Fabrikat stammt von der Firma Kurz & Co. in Berlin und Posen. Damit es so schnell wie möglich aus dem Verkehr verschwindet, beschreiben wir es noch einmal: Es sind Zehnpfennigtafeln, achtzehnwellig, 15 cm lang, 7 cm breit; sie wiegen verpackt 60—65 Gramm, nackt 50—55 Gramm, sind in Staniol verpackt, über das buntfarbige Etiketten gelegt sind. Das Bild der Etikette sieht so aus:

Auf der Rückseite findet man mitunter einen blauen Aufdruck »Mit feinstem Mehlzusatz«, der mit einem Kautschukstempel aufgedrückt ist; oft ist aber auch garnichts daraufgedruckt; in der letzten Zeit haben wir einige Tafeln gesehen, bei denen auf der Vorderseite die Bezeichnung »Mit feinstem Mehlzusatz« zu lesen war.

Aus dem Geschmack der Schokolade geht aber ohne weiteres hervor, dass man es nicht bloss mit einem Mehlzusatz zu tun hat, sondern dass ausser Kakao, Zucker und Mehl noch fremde Surrogatstoffe in erheblichen Mengen beigefügt sind, was die von Dr. Ulex in Hamburg vorgenommene Untersuchung erwiesen und bestätigt hat. —

Wir warnen die Wiederverkäufer allerorten, sich mit dem Weiterverkauf einer solchen »Schokolade« zu befassen, da sie auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes bestraft werden müssen, wenn sie, wie es uns wiederholt geschehen ist, dieses Fabrikat als »Vanille-Schokolade« verkaufen. — Dem Fabrikanten steht dasselbe bevor. Uns liegt eine Faktura vom 17. August 1904 vor, in der Kurz & Komp. G. m. b. H., Berlin S.O., Engelufer 4, einem Hamburger Abnehmer eine Kiste mit »1000 Stück Vanille-Schokolade« zu 60 Mark berechnen. Der Preis wird frei Hamburg sein, der Agent wird seine 5 Prozent Provision bekommen, die Kiste darf nicht berechnet werden, so dass der Berliner Firma netto 53 Mark für 1000 dünne, 55 Gramm schwere, in Staniol, buntfarbige Etiketten und Pappbeilage verpackte Schokoladetafeln übrig bleiben, die 60 Kilo mit Etiketten, ca. 55 Kilo nackt wiegen. Kurz & Komp. bekommen also rund 90 Mark für 100 Kilo derartig verpackter und verformter »Schokolade« ausgezahlt. —

Dass für einen solchen Preis, für 45 Mark auf den Zentner, keine »Schokolade«, sondern — schreiben wir es ruhig hin — nur Dreck geliefert werden kann, ist klar. Aber muss ein solches Zeug unter die Leute kommen? Muss das Vanille-Schokolade heissen? Ist das wert, dass es hergestellt und verpackt wird? — Nimmermehr! —

Wir hoffen, dass diese Sorte bald verschwunden ist, und dass ähnliches so leicht nicht wieder auftaucht. —

* * *

Die Verantwortung dafür, dass Kurz & Komp. in Berlin, Engelufer 4, die Fabrikanten dieser soeben beschriebenen Schokolade sind, übernimmt Herr Becker von der Firma Becker & Schmidt in Oschersleben. Herr Becker besuchte uns mit seinem Hamburger Agenten und berichtete: »Wir, Becker & Schmidt in Oschersleben, liefern seit längerer Zeit eine Zehnpfennigtafel in einem Etikett, das dem von Ihnen in Nr. 230 veröffentlichten, genau gleich ist. Aber unsere Tafeln wiegen nur 40 Gramm, unsere Tafeln sind garantiert rein, was auf beiden Schmalseiten in Bronzedruck auf den Etiketten steht. Wenn wir sie nach Schlesien mit Mehlzusatz liefern, so ist dieses ebenfalls mit Bronzedruck auf jedes Etikett gedruckt. Unsere Schokolade in dieser Verpackung enthält weder Schalen noch Fremdfett, sie entspricht allen gesetzlichen Ansprüchen. Wir haben unter der Schilderung dieser Angelegenheit im Gordian zu leiden, da unsere Kundschaft der Meinung ist, wir wären die Lieferanten der verfälschten Schokolade. Das sind aber Kurz & Komp. in Berlin und Posen. Schon am 28. August hat unser Posener Agent diese 60 Gramm schweren Tafeln in Posen aufgekauft und uns eingeschickt. Da sie uns verdächtig vorkamen, haben wir sie an den Verband weiter gegeben und zwar am 29. August. Am 31. August wurden wir vom Verband aufgefordert, davon ein Pfund einzuschicken. Ich bin aber damals auf die Reise gegangen, und so ist dieses unterblieben, was ich heute bedaure. Ich bin überzeugt, dass Kurz &

Digitized by Google

Komp. uns das Etikett nachgeahmt haben, um äusserlich etwas ähnliches, aber schwerer im Gewicht zu liefern. Da wir nun an verschiedenen Stellen als Fabrikanten dieser verfälschten Schokolade angesehen worden sind, bitte ich Sie, in der nächsten Nummer des Gordian den Sachverhalt so darzustellen, wie ich ihn schildere und wofür ich die Verantwortung übernehme.«

Stimmen aus England über die Brüsseler Zucker-Konvention.

Als die Brüsseler Konvention noch nicht in Kraft war, also vor dem 1. September 1903, war der Zucker in England billiger als in anderen Ländern. Schon früher haben wir uns mit der Frage beschäftigt »wie wird's nach der Konvention aussehen?« (Siehe Gordian Nr. 194 und 195.) Damals hatten wir es mit Vermutungen zu tun, heute liegen 15 Monate Erfahrung hinter uns, und was sie für England gebracht haben, ist nicht erfreulich.

Man schreibt uns aus England: »Die Konvention hat es fertig gebracht, dass 88° Rübenrohzucker in England um mehr als 5 Shilling pro 100 engl. Pfund gestiegen ist, dass der englische Konsum um 3 Prozent gegen das Vorjahr zurückgegangen ist, während die Konventionsländer des Kontinents die enorme Verbrauchszunahme von 54 Prozent aufweisen.

Die hohen Preise will man in England nicht allein als Folge der niedrigen Ernteergebnisse ansehen. Man sucht ganz andere Erklärungen. Russland und Argentinien mit ihren gegen das Vorjahr grösseren Ernten ist der englische Markt verschlossen. Aber nach den konventionsfreien Ländern geht er, um von da aus — in verarbeitetem Zustande — uns Konkurrenz zu machen und uns die Pistole auf die Brust zu setzen. Früher wäre so etwas nicht möglich gewesen, aber heute ist das anders. Heute zahlt der Konventionsstaat keine Exportprämien mehr, natürlich lässt man da weniger Zucker wachsen.« So der Engländer. Es ist interessant zu lesen, wie sich englische Zeitungen über die Zuckerfrage auslassen. Wir geben im folgenden einige Klagelieder wieder:

»Eine Unmasse von Zuckerwarenfabrikanten ist infolge der hohen Zuckerpreise zum Konkurs getrieben worden. Man sollte meinen, die so ins Unglück Geratenen hätten jedermanns Mitleid, aber da schreibt der Sekretär des westindischen Komitees, das die Interessen der Zuckerpflanzer vertritt, ganz unverfroren:

»Vielleicht sind es nur die kleinen Fabrikanten, die zu leiden haben. Mögen sie ihre Rezepte auf Verbesserung durchsehen, mögen sich kleine Firmen zusammentun zur gemeinsamen Fabrikation, dann verringern sie ihre Spesen. Wer weiss denn, ob diese Fabrikanten nicht altmodische Prinzipien verfolgen, also an sich kein Recht mehr auf Existenz haben?«

Diese herzlose Verhöhnung von Menschen, die durch den missglückten Versuch, Westindien zu helfen, untergingen, ist die beste Illustration der Theorie: »Ob du untergehst, was schert's mich, solange ich nur schwimme.« — Das englische Publikum muss jetzt 200 Millionen Mark bezahlen, damit Westindien 5 Millionen bekommen kann. Besser wäre es gewesen, wir hätten den westindischen Pflanzern freiwillig 20 Millionen jährlich geschenkt.«

Zur Erklärung bemerken wir, dass die westindische Kolonie mit all ihren Schätzen schon lange ein Schmerzenskind Englands und seiner Politik gewesen ist. — In früheren Jahren immense Reichtümer, dann die Konkurrenz Kubas und Haitis und zum Schluss der prämiierte Rübenzucker brachten die Inseln dem Bankerott nahe. Aus diesem Grunde übernahm England s. Zt. die Führung in der Frage der Zucker-Konvention: der westindischen Kolonie sollte geholfen werden; auf Kosten der englischen Fabrikanten und der Konsumenten ist es geschehen. — Hören wir, was eine andere Stimme sagt:

»Wir brauchen keinen Grund hervorzusuchen, wenn wir sagen, heute wollen wir einmal mit dem Zucker Abrechnung abhalten, denn er ist sozusagen in jedermanns Munde. Die Zuckerkocher, die Marmeladen-, Kakes- und Schokoladefabrikanten, alle murren sie und protestieren, auch die Mineralwasserfabrikanten, denn Zucker ist einer ihrer Hauptbedarfsartikel. Die Firma R. White & Sons ist gewiss bekannt. Im Sommer beschäftigt sie 5—6000 Hände. Ihr jährlicher Umsatz in Ingwerbier und Magenlikören beträgt nicht weniger als 250 Millionen Flaschen. Die hohen Zuckerpreise haben die Firma gezwungen, den Lohnetat um jährlich 400 000 Mk. herabzusetzen. Die Inland-Zuckersteuer hat White & Sons jährlich 600 000 Mark gekostet, und wenn die Preise auf ihrer jetzigen Höhe bleiben, kommen 400 000 Mark noch dazu — eine Folge der Brüsseler Konvention! Wer da sagt, man solle den Preis einer »Penny-Flasche« Ingwerbier heraufsetzen, der redet Unsinn, der Fabrikant aber kann dabei nicht bestehen. Alles in allem, die Konvention ist für die Zuckerkonsumenten ein »süsser Reinfall« gewesen.« —

Ein dritter klagt: »Die Schweizer Fabrikanten haben feine Tage, und die verdanken sie uns und unserer Stellungnahme zur Exportprämienfrage. Russland kann uns nicht einen einzigen Zentner Zucker liefern. verkauft dafür aber enorme Quantitäten nach der Schweiz zu etwas über 7 Shilling pro Zentner. Da sollen wir mit unseren über das doppelte höheren Preisen gegen die bevorzugte Schweiz konkurrieren können?«

Mr. Licht von den Squirril Confectionery Works in Stockport kann auch etwas trauriges erzählen. Er sagt: »Wohin man sieht, links und rechts, überall werden Arbeitskräfte entlassen, und die meisten Fabriken arbeiten mit verkürzter Arbeitszeit. Grossisten sind nicht in der Lage, ihren Verpflichtungen nachzukommen, und in unserer Branche werden jetzt mehr Konkurse angemeldet, als ich in den ganzen 30 Jahren meiner Tätigkeit hörte. Die Aufhebung der Inland-Zuckersteuer würde zweifellos einen grossen Aufschwung des Geschäfts herbeiführen, aber selbst dann noch sind die heutigen Preise so, dass man ihm eine gesunde Zukunft auf längere Zeit nicht prophezeien kann.« —

Eine Firma in Sheffield schreibt, dass die abnorm hohen Zuckerpreise, eine Folge der Inland-Steuer und der Zucker-Konvention, sie genötigt hat, Arbeiter zu entlassen und die Löhne herabzusetzen.« Die englische Regierung hat den Ausländern geholfen und dafür den englischen Fabrikanten die Hände gebunden. Die Aufhebung der Zuckersteuer ist dringend notwendig, sonst wird man die einst blühende englische Zuckerwaren-Industrie bald zum alten Eisen werfen müssen, nicht etwa als Opfer der ausländischen Konkurrenz, nein! weil gewisse Parteien unseres eigenen Landes sich darein gemischt haben, anstatt besser die Hände davon zu lassen.«

Digitized by Google

Das sind böse Klagen. Ueberall stellt man die Forderung, die englische Regierung solle die Inlandsteuer aufheben, da ja nun einmal an der Konvention nicht zu rütteln ist, wenigstens während weiterer vier Jahre nicht. Die Inlandsteuer wird seit 1901 in Form einer Kriegssteuer erhoben.

Eine Klageschrift der englischen Zuckerwarenfabrikanten, an Mr. Chamberlain gerichtet, hat dieser wie folgt beantwortet:

»Sie sprechen in Ihrem Zirkular von der Brüsseler Konvention als einer unglücklichen Massnahme und fordern mich auf, Ihnen durch die Befürwortung der vollständigen Abschaffung des gegenwärtigen Zolls auf Zucker zu helfen. Meine Ansichten über unser gegenwärtiges Finanzsystem habe ich bereits eingehend öffentlich dargelegt, und ich brauche Sie nur darauf hinzuweisen, dass ein wichtiger Punkt meiner Politik die Reduktion der Zölle auf Zucker und Tee und deren Uebertragung auf andere Konsumartikel ist. Sie hatten die Freundlichkeit, mir ein von George Mathieson verfasstes Pamphlet zu übermitteln, in dem die Notlage Ihres Handels gänzlich auf die Brüsseler Konvention zurückgeführt wird. Ich mache dazu einige allgemeine Bemerkungen. Erstens: Wenn der jetzige hohe Zuckerpreis dem Zoll zuzuschreiben wäre, so wäre es sehr auffallend, dass sich dieses Resultat erst jetzt, längst nach Einführung des Zolles, ergeben sollte. Zweitens: Preisschwankungen haben sich auch früher, noch ehe überhaupt ein Zoll für Zucker bestand, gezeigt. Drittens: Sie werden bemerkt haben, dass der Baumwollhandel eine ähnliche Depression durchgemacht hat, von der er sich erst jetzt wieder erholt hat, ebenfalls durch Erhöhung seines Rohmaterialpreises hervorgerufen, und dass in diesem Fall von Importschutzzöllen keine Rede sein kann. Die von allen unparteiischeren Beobachtern festgestellte Ursache für solche plötzlichen und bedenklichen Preisschwankungen ist der Wechsel im Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage. In den letzten Monaten hat das Angebot von Zucker infolge von klimatischen Verhältnissen in den Zucker produzierenden Ländern bedeutend nachgelassen, während gleichzeitig die Nachfrage nach Zucker in der ganzen Welt gestiegen ist. Das Mittel zur Beseitigung solcher Misstände ist die Vermehrung der Angebotquellen, und dieses Ziel kann nur erreicht werden, wenn die künstlichen Hindernisse, die sich der Produktion in den Weg stellen, beseitigt werden. Ich kann daher nicht annehmen, dass unsere eigene Regierung oder die produzierenden Länder zu dem Prämiensystem zurückkehren werden, das von Gladstone selbst als ungerecht und nicht vereinbar mit den Prinzipien des Freihandels bezeichnet wurde. Die Zollfrage ist lediglich eine Einkommenfrage. Wenn der Zoll reduziert oder abgeschafft werden soll, so müssen andere Staatseinnahmequellen erfunden werden.«

Auch Zeichner und Maler müssen helfen, den grossen Schaden anschaulich zu schildern, den die hohen Zuckerpreise den englischen Konsumenten und den englischen Zuckerwarenfabrikanten zufügen. Wir finden alle Augenblick in den Tageszeitungen Illustrationen darüber. Auf der einen liegt eine Marmeladenbüchse, »nackt und bloss«, am Wege und bettelt Mr. Chamberlain an: »Helft, helft, ich sterbe, weil ich keinen billigen Zucker mehr habe!« — —

Auf der andern sieht man ein Riesenfass, das durch einen dicken Schlauch durch die englischen Zuckerkonsumenten gefüllt wird, auf der anderen Seite kommt aber nur durch ein dünnes Röhrchen tropfenweise etwas heraus und tropft in ein kleines Töpfchen. Daneben stehen Mr. Bull und Mr. Balfour, der englische Ministerpräsident. Mr. Bull zeigt ihm den dicken Schlauch und das Riesenfass und fragt, war beides, waren 7 Millionen Pfund nötig, die die englischen Zuckerkonsumenten jetzt dem Auslande zahlen müssen, um das kleine Töpfchen »Westindien« zu füllen?

Auf dem dritten Bilde sitzt Mr. Chamberlain am Tisch, vor ihm seine Lieblingskatze, glatt und rund, die aus einer hübschen Schale trinkt. Die Schale ist die Zuckerkonvention und die hübsche, glatte, durstige Katze, die daraus trinkt, ist die fremde Zuckerindustrie. Auf der Erde sitzt aber eine abgehungerte Katze, die neidisch auf die wohlgenährte Tischkatze blickt: das ist die englische Zuckerwarenindustrie.

Auf einem vierten Bilde steht Mr. Chamberlain vor einem Fabrikgebäude, vor einer grossen Bonbonkocherei, und hat auf den Schornstein ein Fernrohr gelegt, um sich Westindien zu betrachten. An der Fabrikwand ist ein grosses Schild befestigt: »Birminghamer Zuckerwaren-Industrie. — Hier werden keine Arbeiter angenommen, wegen zu teuren Zuckers.« —

* * *

Die englischen Zuckerwarenfabrikanten haben in der Beurteilung der Gründe, die die Preise des Zuckers so in die Höhe getrieben haben, nicht recht, wenn sie der Brüsseler Zuckerkonvention alle Schuld beischieben, und Mr. Chamberlain hat Recht, wenn er sie über diesen Irrtum aufklärt. Die alleinige Ursache ist in dem Spekulantenwesen zu suchen; die Spielwut durchbricht und überwindet alles, was sich ihr in den Weg stellt. Sie allein ist schuld, dass die Preise auf und nieder gehen; ein Rückgang der Ernteergebnisse hätte ohne weiteres in aller Ruhe ausgeglichen werden können. Aber dann hätten die wettenden, spielenden Sippen ja nicht ihre Millionen ins Trockne bringen können. Man muss, um inne zu werden, dass zu den Aufgaben des Kaufmannes und des Produzenten nichts von dem gehört, was die Haussiers und Baissiers als ihren Lebenszweck betrachten, immer an andere Produkte denken, bei denen auch bald wenig, bald mehr gewonnen wird. Man denke an das wichtigste Nahrungsmittel, an die Milch. Wenn durch die diesjährige Dürre die Produktion eines Nahrungsmittels gehindert worden ist, so ist es die Milch. Man frage nur die Landwirte, um wieviel kleiner ihre Milchproduktion in diesem Jahre gewesen ist, als in normalen Jahren. Haben wir Städter nun eine Teuernis in Milch zu beklagen? Nein! — Das kommt daher, dass Milch, frische Milch, kein Spekulationsobjekt ist. Wäre sie das, so würde sich die Spekulation auch dieses »Objektes« bemächtigen und die Preise getrieben haben. Der Produzent ist zwar traurig, wenn ein kleines Jahr wenig liefert; er rechnet aber mit dem Durchschnitt; er weiss, dass nach einem schlechten auch wieder ein gutes Jahr kommt. Genau so würde es beim Zucker sein können, wenn alles Spielen mit den Zuckerpreisen, wenn das Verkaufen auf dem Papier, das Wetten um Hausse und Baisse, das Trampeln auf den Köpfen ehrlich arbeitender Menschen gesetzlich verboten wäre. —

Hoffen wir, dass es dazu eines nicht zu fernen Tages kommt. Wa.

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis inkl. Oktober zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	2111000	1872700	1499200
Es kamen im Januar bis Oktober aus:			
Portugal	5345200	5153300	4467500
Ecuador	4821800	4130600	3915100
Dominic. Republik	3761400	2325200	2012500
Brasilien	3366800	2104400	2581000
Brit. Westindien usw.	1604400	1113700	1329700
Britisch-Westafrika	1268400	877500	456500
Venezuela	1085700	690000	748400
Deutsch-Westafrika	561000	338100	321100
Ceylon	440500	304300	393200
Kuba, Portorico	189300	76400	45300
Niederl. Indien usw.	159900	118900	299700
Grossbritannien	43200	87000	122500
Niederlande	34000	35100	338300
Frankreich	19500	28800	82200
Kolumbien	27900	47500	97600
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	4100	2400	1800
Kakaopulver aus den Niederlanden.	30700	59800	39200
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	200	400	400
Es kamen im Januar bis Oktober aus:			
Niederlande	3700	4400	4000
Schweiz	—	500	700
Schokolade	89500	60000	52900
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	517700	366800	310500
Frankreich	47700	59200	42600
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	7400	5800	6500
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Frankreich	14600	11500	11200
Schweiz	14500	23000	15500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	44100	80400	87200
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Grossbritannien	138100	118400	134300
Frankreich	83000	75900	80900
Schweiz	41300	318900	303900
Mandeln, getrocknet	1349000	1676000	857100
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Italien	3200700	3578900	3181500
Marocco	1320200	786600	856800
Spanien	866500	363600	333500
Frankreich	450400	335300	420600
Vanille	1500	1600	1600
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Französisch-Australien	32000	21800	23700
Madagaskar	29400	24300	34500
Frankreich	11500	10000	12900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	10614500	3667600	9966700
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	31043000	27116100	14465100
Oesterreich-Ungarn	6702600	6181300	8769400
Serbien	8873300	6688200	7704900
Frankreich	983000	270400	685800
Niederlande	610700	741000	506300
Italien	507400	372300	355700
Belgien	444200	440600	282600
Honig, auch künstlicher	330300	333300	430200
Im Januar bis Oktober kamen aus:			
Kuba, Portorico	800200	521900	471800
Chile	607200	818300	1009300
Verein. Staaten v. Amerika	313400	338300	278400
Mexiko	244600	255200	236000

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	77400	27400	38500
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Niederlande	296100	284300	298500
Schweiz	192300	173100	170700
Kakaobutter	144000	113600	118000
Kakaopulver	15700	13100	11600
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	13300	14700	11400
Schweden	12400	18800	16300
Kakaomasse	37900	22400	19700
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Niederlande	155700	184400	147800
Oesterreich-Ungarn	144200	129000	130100
Schokolade	35400	55800	33500
Im Januar bis Oktober empfingen:			
Grossbritannien	66400	136600	138100
Verein. Staaten von Amerika	30100	58700	20900
Schokoladenersatzstoffe	900	2200	900
Davon erhielten im Januar bis Oktober:			
Oesterreich-Ungarn	5200	5600	1700
Russland	1700	2200	2300
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	40200	41000	40800
Davon gingen im Januar bis Oktober nach:			
Grossbritannien	126100	220500	237100
Südafrika	19600	23900	15600
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	147700	167000	149000
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Grossbritannien	166000	200800	170500
Niederländ.-Indien usw.	101700	110300	85400
Niederlande	70700	61600	60500
Oesterreich-Ungarn	69400	62600	37800
Dänemark	63300	51900	43900
Südafrika	36800	46500	79900
China	31300	46500	58100
Britisch-Malakka	16300	40800	134100
Mandeln	1700	600	3200
nach Grossbritannien	7900	9300	23500
nach Freihafen Hamburg	600	8600	500
Honig, auch künstlicher	17700	46400	42100
Im Januar bis Oktober gingen nach:			
Freihafen Hamburg	91300	453600	105000
Frankreich	17600	150000	700
Niederlande	13900	30700	37600

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Vanille	400	200	400
Es gingen im Januar bis Oktober nach:			
Russland	2200	800	1300
Oesterreich-Ungarn	1600	900	1200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	10800	21100	9500
Im Januar bis Oktober erhielten:			
Schweiz	5700	15100	8300
Grossbritannien	1700	7500	6300

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. Dezember 1904.

Heute können wir unsern ganzen Bericht in zwei Worte fassen: »Weihnachtliche Ruhe«. — Es hat sich nichts geändert; zu guten Mittelpreisen kann sich jeder Käufer mit Bohnen jeder Herkunft versorgen. Wir brauchen nur zu wünschen, dass es immer so bleiben möchte; dass wir von wilden Spekulationen, wie es früher immer zu befürchten stand, und wie es heute im Zucker der Fall ist, ein für alle mal verschont bleiben. Kleine Preisschwankungen, ein Auf und Ab in der Grenze von 2—4—5 Mark, hervorgerufen durch zu grosse oder zu kleine Ernten, zu grossen oder zu kleinen Konsum, werden wir immer ohne Murren in den Kauf nehmen. —

Von San Thomé sind in diesem Monat zwei Dampfer, »Ambaca« mit 14117 Sack und »Zaire« mit 10684 Sack, angekommen; das sind erst 24700 Sack. Wenn wir den Dezember des vorigen Jahres erreichen wollen, müssen noch rund 30000 Sack heraufkommen. Der Vorrat in Lissabon betrug am 10. Dezember 61843 Sack und wird heute, nachdem der Dampfer »Zaire« seine 10684 Sack dazu geliefert hat und andererseits manches verkauft worden ist, wohl 65000 Sack rund betragen, was normal ist. — Die Preise sind etwas gewichen, kommen aber für deutsche Käufer durch Verschlechterung des Reiskurses nicht um vieles günstiger aus.

Bahia meldet unveränderten Markt; über die Novemberankünfte sollten wir heute Meldung haben, aber sie ist bei Schluss dieses Berichtes noch nicht eingetroffen. Die Preise sind wie in Nr. 231 genannt. —

Die Zufuhren in Hamburg zwischen dem 1. und 15. Dezember betrugen 26738 Sack, wie folgende Aufstellung zeigt:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. Dezember 1904:

Aus	Lissabon	6287 Sack
	Westküste Afrika	5096 »
	Westindien	4389 »
	Bahia	3539 »
	Le Hâvre	1912 »
	Bremen	1665 »
	Westküste von Südamerika	1300 »
	Southampton	845 »
	Amsterdam	495 »
	Marseille	482 »
	Antwerpen	280 »
	London	196 »
	Liverpool	157 »
	Colombo	67 »
	New-York	25 »
	Aarhus	3 »
	Zusammen	26738 Sack.

London. Die letzten 14 Tage zeigten das gewohnte Bild, viel Angebot, wenig Kauflust und kleine Umsätze. Auktionen fanden an den beiden Dienstagen statt, und auch im Privatmarkt wurden kleine Käufe abgeschlossen. Die Preise sind teilweise um einen vollen Shilling gewichen, und das Ende dieser Rückgänge lässt sich zur Zeit kaum absehen bei dem grossen Angebot der gangbaren Sorten.

Die Kakaobewegungen betragen seit Jahresanfang bis zum 10. Dezember am Londoner Platz:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Kolonisle Sorten:			
	141961 (125496)	117914 (126598)	54789 (27152) Sack
Fremde Sorten:			
	60554 (55748)	52210 (66049)	28856 (23167) »
	202515 (181280)	170124 (192647)	83645 (50319) Sack

Dem Anschein nach hat London aufgehört, allein den heimischen Verbrauch in Kakao zu decken, wenn es auch noch immer den Löwenanteil hat und behalten wird; heute gehen starke Ladungen nach Liverpool, das sich in Kakao seit einiger Zeit recht aufnimmt. Der Grund hierfür ist darin zu suchen, dass sich das Kakaogeschäft nach und nach eine ganz andere Basis sucht. In den Vereinigten Staaten tun die Kakaoleute das schon lange, in Europa bricht sich ebenfalls bei den Fabrikanten — wenigstens bei den grossen — die Ansicht Bahn, möglichst direkt vom Erntelan dzu kaufen. Dadurch wird das Platzgeschäft umgangen und sozusagen kalt gestellt. Natürlich wählt der Käufer dann, wenn er irgend kann, den räumlich nächsten Hafen, denn die eigentliche Seefracht bleibt unter gleichen Verhältnissen ziemlich unverändert, ob der Hafen nun London oder Liverpool oder sonstwie heisst. Und gerade Liverpool liegt den nordenglischen Fabrikanten näher als London. So werden Platzspesen, doppelte Ladekosten usw. vermieden, und heute rechnen die Fabrikanten sehr damit. Wenn die direkte Verschiffungsweise, möglichst ohne Zwischenhandel, Londons Rückgang als Kakaoplatz auch nicht ganz allein verschuldet, so trägt sie doch wesentlich mit dazu bei.

Kakaoschalen. Auf der Auktion am 6. Dez. wurden bezahlt für:

A 100/— bis 105/—;
B 102/6;
C 150/— bis 152/6;
D 205/— » 212/6.

Kakaopulver. Von den 364 Kolli Kakaopulver, die für den 6. Dezember zur Auktion angemeldet waren, fanden nur fünf einen Käufer. Die Partie soll aus Holland sein.

Liverpool. Nach dort gingen in der Berichtszeit im ganzen

7159 Sack Afrikaner und
828 » Guayaquils.

Die Vorräte betrugen am 16. Dezember d. J. 4158 Sack, 200 Sack weniger als im Vorjahr. Nach unseren Meldungen ist das Platzgeschäft still und leblos; Käufer kümmern sich zur Zeit so gut wie garnicht um den Artikel, wohl eine Folge dessen, dass alle vollauf zu tun haben und sich daher jetzt nicht um den Einkauf von Rohkakao kümmern können und wollen.

Trinidad-Kakao. In der ersten Hälfte der Berichtszeit gab es Sonnenschein, in der zweiten Regen, und die Pflanzer melden fast einstimmig, dass die neue Ernte nicht vor Februar/März hereinkommt, vorausgesetzt, dass das Wetter fortab nicht ungünstig wird. Die Ankünfte sind nur klein, sodass grosse Käufe nicht abgeschlossen werden, und der Markt ist in Port of Spain fest, trotz der Nachrichten von Europa über starkes Angebot, überladene Bestände

Digitized by Google

und geringe Kauflust für Trinidads. Jedenfalls verhindern diese Nachrichten eine Hausse drüben, wenn sie den Markt dort auch nicht zum Nachgeben veranlassen können. Die allgemeine Lage ist im übrigen unverändert, wie in Nr. 231 geschildert.

Bis zum 2. Dezember sind seit Jahresanfang in Port of Spain verladen 223665 Sack oder 66206 Sack mehr als im Vorjahr; das Plus gegen das Vorjahr ist wieder um 4100 Sack gestiegen. Von den in der Berichtszeit verladenen 5500 Sack gingen über 1800 Sack nach den Vereinigten Staaten, die heute nur noch 500 Sack hinter dem Vorjahr zurück sind. An dem allgemeinen Ueberschuss der diesjährigen Ernte werden die Nordamerikaner nicht mehr teilnehmen, sondern gerade das letzte Jahresquantum erreichen.

Guayaquil-Kakao. Im November kamen in Guayaquil 26000 Quintales an gegen 13500 Quintales im Vorjahr. Demnach sind in elf Monaten angeliefert:

1904 506 250 Quintales gegen
1903 425 500 » (Gesamternte 453 750 Quint.)
1902 431 250 » (» 459 750 »)

Die diesjährigen Zufuhren sind in elf Monaten um 70750 Quintales gegen 1903 voraus, der November allein hat 12500 Quintales mehr gebracht. Was der Dezember bringt, lässt sich heute noch nicht sagen, die beiden Vorjahre brachten 28250 und 28500 Quintales, und aus Guayaquil wird gemeldet, dass die Weihnachtsernte nach allen Erwartungen recht gut werden soll, sodass auch der Dezember noch seinen Anteil zu dem diesjährigen Plus beitragen wird. Und wenn die Weihnachtsernte viel ergab, dann fiel die Haupternte auch gut aus, sodass 1905, wenn es auch nicht sein Vorjahr erreichen wird, doch den anderen Erntejahren nichts nachgeben dürfte.

Die Preise sind weiter gewichen trotz einiger vergeblicher Versuche, dem Rückgang zu steuern, und der Markt ist sehr flau. Man bedauert, dass die Blankoverkäufer den Preisnachlass diesmal nicht erwarteten in dem Masse, wie es heute der Fall, denn dann hätten diese doch die Preise etwas gehalten durch ihre Deckungskäufe. Wie die Herren Reyre frères & Cie. melden, zahlte man

Ende November

für Arriba	$ 19	bis 19¾	Kurs 196/199 frs.
Balao	» 18½	» 19¼	
Machala	» 18¼	» 18¾	

Ende Oktober

für Arriba	$ 20	bis 21	Kurs 194/197 frs.
Balao	» 19½	» 20	
Machala	» 19	» 19½	

Die Preise sind auf der ganzen Linie in vier Wochen hübsch gepurzelt, angesichts der Bestände hüben und drüben und angesichts der Aussichten für 1905 ist mit einem weiteren Nachlassen zu rechnen, der grösste Tiefstand dürfte noch nicht erreicht sein.

Le Havre. Die Kakaobewegungen im November d. J. zeigen folgende Zahlen (in Sack)

	Zufuhren Sack	Ablieferungen Sack	Lagerbestände Sack
Para	433	1410	12067
Trinidad	3720	5870	38656
Cote-Ferme	2850	5420	37306
Bahia	2464	6150	7953
Haiti	635	310	8013
Guayaquil	755	520	2984
Martinique	168	240	2356
Andere Sorten	2120	4850	36441
Zusammen	13145	24770	145776
gegen 1903:	20926	35370	138133

Der Monat bleibt hinter dem Vorjahr beträchtlich zurück.

Seit dem 1. Januar sind

	angeliefert	abgeliefert
1904:	424 017 Sack	399 219 Sack
1903:	469 657 »	445 869 »

Die Ablieferungen sind wieder um 11500 Sack höher als die Zufuhren, und wenn der Dezember das gleiche Verhältnis zeigt, so werden die Vorräte am Jahresende nur 5000 Sack über den vorjährigen stehen.

Mit den Hamburger Zahlen kann Le Havre nicht mehr in Wettbewerb treten, und damit ist es nicht mehr grösster Kakaomarkt der Welt, sondern Hamburg nimmt diesen Platz jetzt ein. Seit dem 1. Januar betrugen die Zufuhren in

	Le Havre	Hamburg
1904:	424017 Sack	576562 Sack
1903:	469657 »	372686 »

Während Le Havre 1903 in elf Monaten einen Vorsprung von 97000 Sack aufweist, ist es 1904 in der gleichen Zeit um über 152000 Sack hinter Hamburg und um über 45000 Sack hinter den Zahlen seines Vorjahres zurück.

Grenada-Kakao. Vom 1. Oktober bis zum 1. Dezember wurden verladen:

1904:	4881 Sack
1903:	5673 »
1902:	6508 »
1901:	1583 »
1900:	6052 »

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Dezember 1904.

Die Auktionen des neuen Jahres beginnen in Amsterdam mit dem 3., in London aber erst mit dem 10. Januar.

Für Amsterdam sind

65 000 Kilo Van Houten
14 000 » Dejong
10 000 » Mignon
20 000 » Helm

angemeldet, während für London noch nichts bekannt ist.

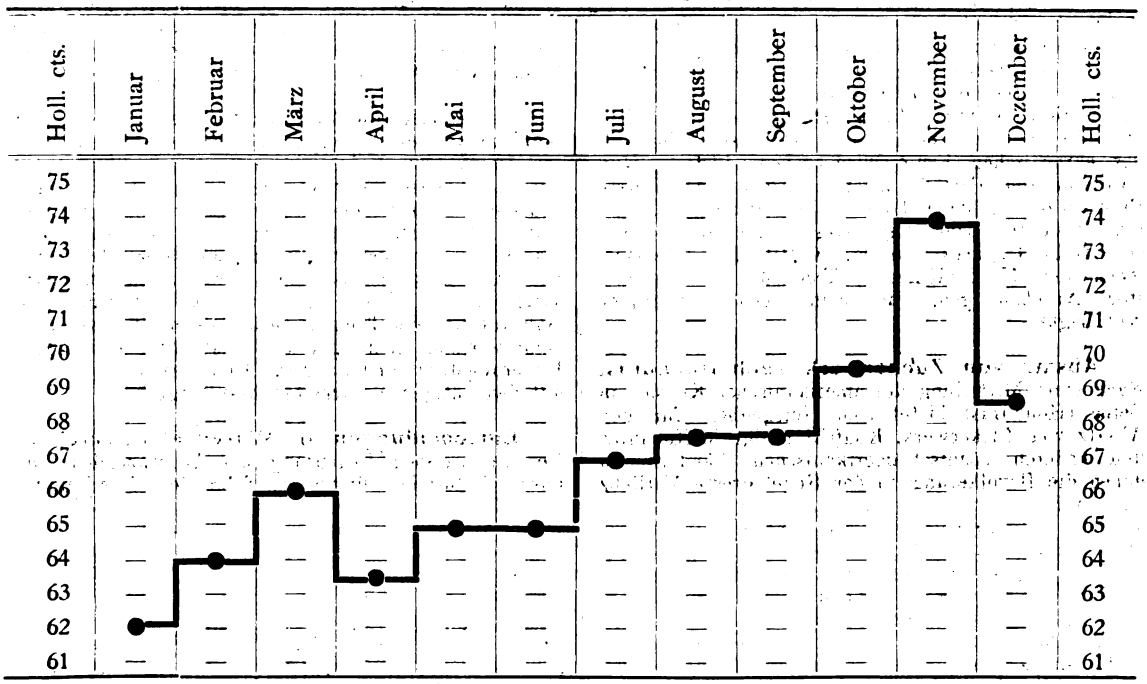
Es wäre für die Amsterdamer Auktion ohne Zweifel besser gewesen, wenn sie auch erst am 10. Januar abgehalten würde; am 3. Januar wird man nicht allzueifrige Käufer finden, und da die englische Auktion erst am 10. Januar stattfindet, werden so wie so freihändige Käufer und Verkäufer erst den 10. Januar abwarten wollen, ehe sie grosse Lust zum Kaufen oder Verkaufen zeigen.

Im Dezember waren Kauflust und Bedarf klein; letzterer war bis zum Jahresende überall gedeckt und eine rechte Kauflust konnte nicht aufkommen, weil die meisten Käufer meinen, wir hätten im Januar niedrigere Preise zu erwarten als heute. Das kann sein, kann nicht sein; niemand kann es heute sicher sagen. Was wir aus dem letzten Jahre wissen, zeigt die folgende statistische Tabelle; man sieht, dass der Januar der niedrigste Monat des ganzen Jahres gewesen ist, womit nicht gesagt sein soll, dass es 1905 ebenso kommen muss.

Digitized by Google

Durchschnittspreise von Van Houtens Kakaobutter

in den einzelnen Monaten des Jahres 1904.



Allerlei.

Der Herausgeber des Gordian wird — aller Wahrscheinlichkeit nach — zwischen dem 26. Dezember und dem 16. Januar 1905 nicht in Hamburg sein; er will die weihnachtliche Ruhe zu einem Ausflug nach der Schweiz, nach Italien, Spanien und Südfrankreich benutzen, um zu lernen, um neue Verbindungen anzuknüpfen, alte zu beleben. Es wird gebeten, auf diese Abwesenheit in Hamburg, während dieser Zeit, Rücksicht zu nehmen.

Man schickt uns die Unterhaltungsbeilage des »Berliner Tageblattes« vom 8. Dezember d. J. ein. Darin findet sich eine kleine Notiz über Adolf Menzel mit dem Satze: »Vor kurzem hat eine grosse Schokoladenfirma das in Menzels Händen befindliche Original des Werkes »Die Armee Friedrichs des Grossen« für 120000 Mk. angekauft, um die einzelnen Figuren in Dreifarbendruck auf die bekannten Karten übertragen zu lassen.« Der Einsender nennt uns die Firma nicht, wir raten auf Stollwerck oder Hildebrand. Vielleicht weiss einer der Leser darüber mehr und unterrichtet uns, damit wir in der nächsten Nummer mit genauen Angaben dienen können.

Der »Reichsanzeiger« veröffentlicht die **Auszeichnungen** für deutsche Aussteller auf der **Weltausstellung in St. Louis.** In der Gruppe für Einrichtungen und Verfahren zur Bereitung von Nahrungsmitteln hat J. M. Lehmann in Dresden den grossen Preis erhalten. In der Gruppe »mehlhaltige Produkte und Mehle, sowie Fabrikate daraus« ist Theodor Haller in Friedrichsdorf am Taunus, der bekannten Zwiebackstadt, mit dem grossen Preise bedacht worden, mit der goldenen Medaille Ferdinand North in Erfurt und Alwin Mucke in Dresden. Für Brot und Backwerk wurde der Hannoverschen Kakesfabrik H. Bahlsen in Hannover der grosse Preis zuerkannt. Goldene Medaillen erhielten in dieser Abteilung Alwin Mucke, Carl Roeder, beide in Dresden, und Harry Trüller in Celle. In der Abteilung für Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Obstkonserven wurde die Hannoversche Kakesfabrik H. Bahlsen wieder mit der goldenen Medaille bedacht, ebenfalls in der Gruppe »Zucker und Zuckerwaren, Gewürze und Würzen«.

Das Defizit der Zuckerernte. Das lebhafte Interesse, mit dem man die Umfrage diesmal erwartete, ist begreiflich, da sie eine Klärung der Situation bringen musste, weil angesichts der vorgeschrittenen Kampagne die Ziffern derselben dem tatsächlichen Resultat der europäischen Ernte sehr nahe kommen dürften. Für alle Länder wird bekanntlich ein Ernteresultat von ca. 44,8 Millionen Meterzentnern Zucker ausgewiesen. Hiervon entfallen auf Oesterreich-Ungarn 9 Millionen Meterzentner, auf Deutschland 15,2 Millionen Meterzentner, auf Frankreich 5,9 Millionen Meterzentner, auf Russland 9,4 Millionen Meterzentner, auf Belgien 1,7 Millionen Meterzentner, auf Holland 1,3 Millionen Meterzentner. Um diese Ziffern mit der Schätzung von Licht vergleichen zu können, muss man jene Länder, welche Licht, nicht aber die Umfrage aufgenommen hat, mit ca. 1300000 Meterzentnern einsetzen. Man kommt daher zu einem Endresultat von 46140000 Meterzentnern, während Licht seine letzte Schätzung von 49,5 Millionen Meterzentnern um 220000 bis 230000 Tonnen zu ermässigen beabsichtigt, daher 47,3 Millionen als Endresultat angibt. Die Ziffern der Industriellen unterschreiten infolgedessen die Sonnabendschätzung Lichts um 1200000 Meterzentner zirka und geben die

Digitized by Google

Ernte pro 1904/05 um 12,2 Millionen Meterzentner niedriger an, als die vorjährige. Es ist ungemein schwer, jetzt den Eindruck dieser Publikation auf die Zuckermärkte abzuschätzen. Der Zuckerhandel hat im Oktober allerdings damit gerechnet, dass die zweite Umfrage erfahrungsgemäss die erste um 200000 Tonnen zirka überschreiten wird, doch ist während der letzten Wochen angesichts der fortdauernden Ausbeuterückgänge diese Meinung dahin richtig gestellt worden, dass die erste Umfrage wohl das tatsächliche Bild der europäischen Ernte wiedergeben dürfte. Nun unterschreiten aber die zweiten Ergebnisse die erste Publikation um 40000 Tonnen. An und für sich sind die Resultate sehr ungünstig, denn eine Ernte Oesterreich-Ungarns von ca. 9 Millionen, Deutschlands von 15,25 Millionen, übertrifft die schlimmsten Anschauungen, die man noch vor kurzer Zeit hegte.

Absatz von Zuckerwerk nach Honduras. Nach einer Mitteilung des amerikanischen Konsuls in Ceiba (Honduras) bietet sich Gelegenheit für den Absatz von Zuckerwerk, Konfekt u. dgl. in Honduras und anderen spanisch-amerikanischen Ländern, in denen die Bevölkerung in der Regel grosse Vorliebe für derartige Dinge besitzt. In Honduras selbst wird lediglich aus grobem, braunem Zucker sogenanntes »rapadura« Zuckerwerk hergestellt.

Das aus New-Orleans und anderen Plätzen eingeführte Zuckerwerk ist für den Hondurasmarkt nicht recht geeignet und wird daher nur in geringen Mengen bezogen. Was besonders gewünscht wird, ist hartes Zuckerwerk, welches nicht unter den klimatischen Einflüssen leidet. England, welches Hoflieferant ist, liefert insbesondere Pfefferminzplätzchen, Bonbons usw. Dieselben werden in Blechdosen und Glasgefässe verpackt, eine Aufmachung, die besonders für den dortigen Markt geeignet ist.

(Aus Daily Consular Reports Nr. 2102.)

Italien und die **Schweiz** haben am 19. Juli d. J. ihren Handelsvertrag abgeschlossen; sein Wortlaut ist kürzlich veröffentlicht; er soll zwölf Jahre währen. Italien lässt die neuen Bestimmungen am 1. Juli 1905 in Kraft treten, die Schweiz hat sich noch nicht erklärt, doch dürfte der Bundesrat auch den gleichen Zeitpunkt wählen. Soweit unsere Industrie in Frage kommt, nennen wir die neuen Sätze. Schweizerische Waren zahlen auf 100 Kilo Zoll:

	bisher	von jetzt ab
Schokolade	130 frs;	90 frs;
Kondensierte Milch	80 »	40 »
Kindermehl	42 »	33 »

Die Schokoladenindustrie wird über diesen Zollnachlass nicht unerfreut sein, und die Ausfuhr kondensierter Milch hat, wie wir in einer nächsten Nummer zeigen werden, so bedeutend nachgelassen, dass ihr jede Stütze recht sein muss, um wieder den früheren Umfang zu erreichen. Italien geniesst dafür in der Schweiz ebenfalls Vorzüge, die sich besonders auf Südfrüchte erstrecken. Es zahlen u. a.:

	bisher	von jetzt ab
Trauben in Poststücken bis 5 Kilo	2.50 frs;	nichts.
Zitronen und Orangen	2.— »	
Feigen	3.— »	
Olivenöl (in Gefässen von über 10 Kilo Gewicht)	1.— »	

Die Schweiz hat ihre sehr hohen Forderungen teilweise recht erheblich herabsetzen müssen; man kann im grossen und ganzen sagen, dass der neue Vertrag beiden Ländern gerecht wird.

Vom 27. Mai bis zum 5. Juni 1905 soll in Bochum der **25. Verbandstag des Zweigverbandes der Bäcker und Konditoren Westfalens** stattfinden und zugleich das 25jährige Bestehen der Vereinigung gefeiert werden. Hierfür wird von der Bochumer Bäcker- und Konditor-Innung eine allgemeine Fachausstellung geplant. Auskunft darüber erteilen die Bäcker- und Konditor-Innung und der Zweigverein Westfalen, beide in Bochum.

Die **deutschen Zuckerraffinerien** planen eine **Verkaufsvereinigung,** doch sind diese Bestrebungen erst im Werden. Gesprochen wurde darüber schon auf der letzten Generalversammlung des Vereins deutscher Zuckerraffinerien, wo auch hervorgehoben wurde, dass das Raffinationsgewerbe angesichts der Hausse am Rohzuckermarkt in ungünstiger Lage sei. Es wird nicht beabsichtigt, die Raffinationspreise scharf zu erhöhen, sondern man erstrebt eine Besserung in den Einkaufsverhältnissen und will sich beim Verkanf nicht gar zu spekulativ auf spätere Lieferungsfrist binden. Eine Kommission ist bereits mit den nötigen Vorarbeiten beauftragt.

Entscheidungen in Warenzeichensachen. Bei der grossen Bedeutung der Warenzeichen für unsere Industrie dürften die folgenden Entscheidungen sehr wissenswert sein. Auch sind wir gern bereit, wenn uns aus dem Leserkreise strittige Fälle und Entscheide eingesandt werden, darauf im »Gordian« einzugehen zur allgemeinen Anregung. Die Entscheidungen lauten:

1. Unter »in Worten bestehenden Warenzeichen, welche ausschliesslich Angaben über Ort, Art und Zeit der Herstellung usw. der Ware enthalten«, sind solche Wortmarken zu verstehen, bei welchen jene Angabe über Ort usw. der Herstellung den einzigen Inhalt der Marke bildet. Die Annahme, das Wort »ausschliesslich« solle hier bedeuten, dass den betreffenden Worten keine andere Bedeutung zukommen dürfe als die einer Angabe über Art usw. der Herstellung, ist rechtsirrtümlich. Aus diesem Gesichtspunkte wurde das Wort »Austria« als nicht eintragsfähig erklärt. (Erkenntnis des österr. Verwaltungsgerichtshofes vom 30. Dezbr. 1903.)

2. Wenn ein Produkt oder dessen Herstellung durch ein Patent und gleichzeitig die Bezeichnung des Produktes durch ein Warenzeichen (Wortzeichen) geschützt ist, so macht das Erlöschen jenes Patentes dieses Wort nicht zu einem Freizeichen oder zu einer von der Eintragung ausgeschlossenen Beschaffenheitsangabe. Wenn die Löschung eines angeblich nicht eintragbaren Zeichens von einer Partei begehrt wird, so hat diese Partei die zur Begründung ihres Begehrens geeigneten Angaben zu machen und zu erweisen. (Erkenntnis des österr. Verwaltungsgerichtshofes vom 2. Dezbr. 1903.)

3. Wenn der bei der Anmeldung eines ausländischen Zeichens nachgewiesene Schutz in dem Heimatstaate des Anmelders erlischt, ehe die Eintragung in Deutschland erfolgt ist, d. h. während des schwebenden Verfahrens, so ist die Eintragung unstatthaft. Dies gilt auch gegenüber Oesterreich, gleichviel ob das Zeichen von einem dort wohnenden Deutschen oder einem Oesterreicher angemeldet ist. Es genügt also nicht, wie nach dem Wortlaute des § 23 Abs. 3 des Warenbezeichnungsgesetzes vermutet werden könnte, dass der ausländische Zeichenschutz zur Zeit der Anmeldung des Zeichens in Deutschland besteht, er muss vielmehr auch zur Zeit der Eintragung noch bestehen. (Entscheidung der Beschwerde-Abteil. I des deutschen Patentamtes vom 5. Mai 1904.)

4. Die Tatsache, dass ein Personenname (es handelte sich um die Löschung des für Kreosotkapseln eingetragenen Namens Sommerbrodt) in Verbindung mit einer bestimmten Ware bei dem Publikum die Vorstellung von einer bestimmten Eigenschaft der

Digitized by Google

Ware erweckt, reicht zur Annahme einer die Eintragung als Zeichen ausschliessenden Beschaffenheitsangabe nicht aus. In der Regel sind zur Beurteilung derartiger Fälle die Grundsätze über die Freizeichenbildung heranzuziehen. Erfindernamen entwickeln sich schwerer zu freien Namen als Phantasieworte, und es genügt meist schon eine öffentliche Verwahrung des Namenträgers, um einer ferneren Verwendung durch dritte die Gutgläubigkeit zu nehmen. Die Entwickelung eines Personennamens zu einem Freizeichen wird durch die Verwendung von Bezeichnungen, die ihn in Verbindung mit Ausdrücken wie »empfohlen von«, »Methode«, »nach« und dergl. enthalten, nicht gefördert. (Entscheidung der Beschwerde-Abteilung I vom 29. Juni 1903.)

5. Auch lediglich schematische Darstellungen der mit dem Zeichen zu versehenden Ware sind als Zeichen für diese Ware nicht geeignet, da sie vom Publikum nicht als Warenzeichen angesehen werden, sondern lediglich als eine in Katalogen, Preislisten und dergl. übliche Abbildung der Ware. Ob die so dargestellte Ware zur Zeit unter Patentschutz steht, begründet in dieser Hinsicht keinen Unterschied. (Entscheid. der Beschwerde-Abteil. I vom 25. Mai 1904.)

6. Ein von einem in England Wohnenden angemeldetes Zeichen darf zwar in Deutschland nur für diejenigen Waren eingetragen werden, die in die Warenklassen fallen, für welche in England das Zeichen eingetragen ist; nach erfolgter Eintragung dehnt sich aber der Schutz auf die mit diesen Waren gleichartigen Waren kraft deutschen Gesetzen aus, gleichgiltig, ob auch jene gleichartigen Waren unter die betreffenden englischen Warenzeichenklassen fallen. (Entscheid. der Beschwerde-Abteil. I vom 25. Mai 1904.)

7. Bei der Entscheidung über eine Klage, die darauf gerichtet war, dass durch eine in Verkehr gebrachte Packung für Feigenkaffee ein eine solche Packung darstellendes Warenzeichen verletzt werde, stellte das Reichsgericht als Revisionsinstanz (Entscheidung des II. Ziv.-Sen. vom 17. November 1903) folgende Rechtsgrundsätze auf: Massgebend für die Frage der Verwechselungsgefahr ist das Gesamtbild. Die gleiche Form und die gleichen Abmessungen der Pakete und (bei Gleichheit der Familiennamen) der gleiche auf den Paketen angebrachte Familienname können für sich allein eine Verwechselung nicht begründen, aber unterstützend wirken, wenn schon andere Gründe dafür vorliegen. Eine Ausstattung braucht, um den Schutz des § 15 des Warenbezeichnungsgesetzes zu finden, nicht bestimmte charakteristische Merkmale aufzuweisen, die die Unterscheidung ermöglichen, es genügt, wenn sie selbst charakteristischer Natur ist, d. h. in beteiligten Verkehrskreisen als Kennzeichen der Waren eines Betriebes aufgefasst wird. Beim Vergleich mit anderen Ausstattungen kommt es ebenfalls auf das Gesamtbild an, wobei auf Grösse, Form und Namenszufügungen Gewicht gelegt werden kann. Auch einzelne Ausstattungsteile können im Verkehr als Hinweis auf eine bestimmte Produktionsstätte Geltung erlangt haben.

8. Bei der Vergleichung von Zeichen, die Kombinationen von Bild und Wort enthalten, ist die Verschiedenheit der hervortretenden Worte nach ihrem Klanglaute und sprachlichen Inhalte nicht entscheidend. Massgebend für die Verwechselungsgefahr ist vielmehr der bildliche Gesamteindruck, für den auch die gewählte Farbe wesentlich sein kann. (Entscheidung des Reichsgerichtes, I. Straf-Senat, vom 21. Dezbr. 1903.)

9. Der Inhaber des eingetragenen Wortzeichens »Zeiss« klagte gegen einen Konkurrenten, weil dieser seine Waren in Annoncen unter der Angabe »Skripturenbinder genau wie Zeiss« ankündigte, wobei das Wort Zeiss in einer besonderen Zeile stand und durch den Druck hervorgehoben war. Das Landgericht und das Kammergericht wiesen die Klage zurück, weil der Beklagte nur seine Waren mit denen von Zeiss in Vergleich gestellt habe, ohne aber das Warenzeichen »Zeiss« für seine eigenen Waren zu verwenden. Das Reichsgericht (II. Ziv.-Sen., vom 12. Februar 1904) erkannte dagegen nach dem Klageantrage. Es komme nicht darauf an, ob der Beklagte etwa nur beabsichtigt habe, seine Waren mit den Waren von Zeiss in Vergleich zu stellen, sondern darauf, wie die Anzeige sich dem unbefangenen Leser darstelle. Diesem müsse aber das Wort »Zeiss« nach der Art seiner Verwendung als Warenzeichen erscheinen, und zwar als Warenzeichen für die Skripturenbinder des Beklagten, indem diese dem Publikum durch die Anzeige angeboten würden.

Mallorka (Balearen). Nach dem Berichte des dortigen Kaiserl. Konsulats (im D. H.-A.) sind **Mandeln** daselbst der wichtigste Ausfuhrartikel. Nach dem Auftreten der Reblaus vor etwa 15 Jahren haben alle Grossgrundbesitzer ihre Weinberge in Mandelanpflanzungen umgewandelt, so dass eine jetzige Jahresernte etwa 40 000 Sack im Werte von 100 bis 135 Mark für 100 kg frei Bord Palma beträgt. Die Mallorka-Mandel ist in der Form nicht so schön wie die sizilianische, Palma- und Girgenti-, Aragon- und Bari-Mandel und infolgedessen stets etwa 8 Mark für 100 kg billiger, aber sie ist rein süss. Das Pfropfen wird seit Jahrzehnten so sorgfältig betrieben, dass wohl kaum ein bitterer Baum auf der Insel zu finden ist.

Die bedeutenden deutschen Schokolade- usw. Fabriken beziehen die Mallorka-Mandeln seit langer Zeit über Barcelona, Marseille und Genua, aber oft unter falscher Bezeichnung; z. B. wurden in Marseille und besonders in Aix in einem derartigen Massstabe Mischungen mit Marokko-Mandeln vorgenommen, dass einige deutsche und auch englische Käufer ein direktes Mallorka-Konossement bei Einkäufen zur Bedingung machen.

Von der Gesamterzeugung dürfte etwa ein Drittel nach Deutschland gehen.

Die jetzige Blüte steht gut; in den gebirgigen Teilen der Insel haben Fröste stattgefunden, aber dieser Ausfall wird wohl durch die jährlich wachsende Mehranpflanzung gedeckt.

Dem Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee wurden drei Proben der dreijährigen **Vanilleernte** des Botanischen Gartens in **Viktoria** zur Begutachtung eingesandt. Das Komitee veranlasste die Begutachtung seitens verschiedener Firmen. Die Gutachten fielen sehr verschieden, ja in einigen Fällen direkt sich gegenseitig widersprechend aus. Wir bringen hier die einzelnen Gutachten, wie folgt:

Heinrich Haensel, Pirna. Die mit Qualität II und III bezeichnete Ware ist sehr trocken und unscheinbar, und werden Sie schwerlich einen Käufer dafür finden. Der Fehler liegt offenbar an der sogenannten Präparation und mangelhaften Aufbewahrung. Einen Preis dafür vermag ich nicht zu nennen, da ich solche Vanille für meine Zwecke nicht verwenden kann. Auch die I. Qualität ist eben recht trocken und könnte nur nach und nach verwendet werden. Mehr wie 9 Mk. per Kilo könnte ich dafür nicht geben. Es wird vor allem darauf ankommen, die Vanille sofort nach der Ernte sachverständig zu behandeln und ich zweifle alsdann nicht, dass es ein leichtes sein wird, die Vanille im Markte einzuführen.

»Sarotti« Chokoladen- und Cacao-Industrie A. G. Berlin. An der Hand gesandter Proben lässt sich die Vanille zu schwer beurteilen, weil solche nur lose in Papier gepackt liegen und zu trocken wurden. Man soll nur in Stanniol packen. Wir wollen aber gern die Partie I übernehmen und nach Verarbeitung, welche sofort nach Ankunft erfolgen soll, die Preis-

Digitized by Google

bestimmung machen, welche wir dafür geben können im Verhältnis zur heutigen Preislage im Markte.

Deutsches Kolonialhaus, Bruno Antelmann, Berlin. Die uns mit Ihrem Geehrten vom 12. cr. zugesandte Vanille könnten wir nicht für den Verkauf als deutsche Vanille empfehlen, weil sie zu minderwertig ist. Die Qualität I ist noch einigermassen biegsam, dahingegen sind die Qualitäten II und III so vertrocknet, dass sie wie Holz brechen. Auch ist der Geruch schwach und reicht in keiner Weise an die gewöhnlichen Marken heran. Wir glauben auch nicht, dass diese Vanille kristallisieren wird.

Gebrüder Stollwerck, A.-G., Köln. Qualität I ist angenehm von Geruch und sind wir gern bereit, das kleine Pröbchen zu 24½ Mk. per Kilo zu übernehmen. Es ist dies derselbe Preis, zu dem wir vor einiger Zeit ein grösseres Los feinste Bourbon-Vanille mit 16½ cm Längen-Durchschnitt, gut kristallisiert, kauften.

Qualität II und III sind jedoch nicht geeignet für die Fabrikation, da sie zu wenig Aroma haben und unsere Fabrikate durch den zu starken Gehalt an Faserstoffen zu sehr belasten würden. Diese Waren dürften wohl nur für Konditoren zu verwenden sein, welche damit Gefrorenes parfümieren, wo es stückweise gebraucht wird und nicht direkt gerieben in die Masse kommt.

Theodor Hildebrand & Sohn, Berlin. Kamerunvanille haben wir bisher noch nicht verarbeitet, und soviel, wie wir an den kleinen Proben ersehen können, sind die Sorten Nr. 2 und Nr. 3 für uns nicht brauchbar, weil das Parfüm nicht vom besten ist, während das bei Nr. 1 gut zu sein scheint. Da wir nun Kamerunvanille noch nicht verarbeitet haben, so ist es uns auch nicht möglich, Ihnen dafür Preise zu nennen, denn uns sind nur die Preise für Bourbonvanille geläufig. (Tropenpflanzer.)

Aus der Zentral - Einkaufsgesellschaft Deutscher Kolonialwarenhändler. Wie den Gordianlesern bekannt sein wird, hat sich — zunächst ein winzig kleines Häuflein — eine Reihe von Kolonialwarenhändlern zusammengetan, um den gemeinschaftlichen Einkauf von passenden Waren in Hamburg besorgen zu lassen. Zu den passenden Waren gehören nicht bloss die Importprodukte, also nicht bloss agrarische Erzeugnisse, sondern auch Fabrikate aller Art, darunter auch Schokoladen und Zuckerwaren. In der Zeit zwischen dem 24. und 26. August hat diese Einkaufsgesellschaft in Hamburg getagt; soweit unsere Industrie beteiligt ist, berichten wir nach dem Protokoll folgendes:

Unsere Verhandlungen in der Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenbranche: Ich habe es für richtig befunden, ein Rundschreiben zur Feststellung des Bedarfs ergehen zu lassen. Es ist aber bedauerlich, dass sich nicht alle Mitglieder an der Umfrage beteiligten und wir unsere Ziffern nach Proportionalberechnungen aufstellen mussten. Auf 1000 Fragebogen bekommen wir in der Regel 400 bis 500 Antworten. Es ist dringend zu wünschen, dass unsere Mitglieder Warenkontos führen, um den Bedarf der einzelnen Artikel jederzeit feststellen zu können. Dann wird es auch leicht sein, derartige Fragen korrekt und schnell zu erledigen. Wir haben in Schokoladen und Zuckerwaren einen Einkaufswert des Umsatzes von 1,600,000 Mk. ermittelt, das ist ein Posten, der wohl in diesem Industriezweige mitzusprechen hat. Unser Offertenmaterial, das das Gesamtangebot fast aller grossen Schokoladen- und Zuckerwarenfabriken umfasst, zeigt eine enorme Abweichung in den Preisen, die keinesfalls mit den Qualitäten in Einklang zu bringen sind.

In Kandis haben wir noch einen Schluss auf 200 Zentner laufen, der 5,50 Mk. unter den heutigen Preisen des Syndikats steht, und den wir an unsere Mitglieder nur mit 2 Mk. Aufschlag abgeben, somit 3.50 Mk. billiger, als das Syndikat verkauft.

Um auf das Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft wieder einzugehen, sei hier bemerkt, dass wir der plötzlich eintretenden Zucker-Konjunktur Rechnung tragen mussten und unsere Verhandlungen mit einer hochangesehenen, ersten Firma dieser Branche zum Abschluss brachten. Die Herren Direktoren kamen persönlich nach Hamburg; wir haben die Kalkulation auf Basis der niedrigsten Kakao- und Zuckerpreise vorgenommen, und diese unseren Abschlüssen zugrunde gelegt. Wir sind so für die allerbesten Qualitäten zu Preisen gekommen, die von keinem unserer Mitglieder annähernd erreicht worden sind.

Mitglieder, die glaubten, ebenso billig, oder gar billiger, seither gekauft zu haben, haben wir an Hand von Mustern überführen können, dass sie nur minderwertige Qualitäten bezogen hatten. Unser Aufsichtsrat hat unseren Verhandlungen zugestimmt, nur wollte er nicht weitergehende Verpflichtungen. Die Konjunktur beschleunigte unsere Verhandlungen, und ein längeres Zaudern hätte pekuniäre Nachteile für uns haben müssen.

(Herr Pabst verliest jetzt die mit der Fabrik getroffenen Abmachungen.)

Ich habe von Berlin durch Herrn Borrmann erfahren, dass andere Fabrikanten Kakao-Pulver mit 85.50 Mk. angeboten haben; wir können aber durch unsere Kalkulation den Beweis erbringen, dass unsere ausgezeichneten Qualitäten zu einem solchen Preise nicht lieferbar sind. Sie können versichert sein, dass Sie für dieses Jahr eine tadellose Ware zum Preise von 88 Mk. erhalten. Ebenso günstig liegt das Verhältnis mit Haushalt-Schokoladen.

Für extra feine Vanille-Schokolade haben wir den Preis von 1,10 Mk. bewilligt. Es handelt sich aber um Qualitäten, wie sie überhaupt nicht besser geliefert werden können. (Zwischenruf: »Ausstattung ungenügend!«) Bei diesem Artikel müssen wir unsere eigene Aufmachung haben, da diese aber sehr vorsichtig hergerichtet werden, und künstlerisch vollendet sein soll, so bedarf es einiger Zeit, die Kartonagen zu beschaffen. Auch haben wir unsere eigene Schutzmarke bei dem Patentamt angemeldet, was zur Förderung des Umsatzes wesentlich beitragen wird. Bei genauer Prüfung haben wir herausgefunden, dass unser Bedarf viel mehr in besseren Qualitäten, als in billigeren Sorten liegt. Wir können mit unserer Ware immer 3 Prozent billiger sein, als die niedrigsten Grossisten-Einkaufspreise sind. Sie sehen, meine Herren, ich wollte Ihnen nur den Weg zeigen, den wir einschlagen müssen, und den ich glaube jederzeit vor Ihnen rechtfertigen zu können.

Herr C. A. Doering-Sebnitz: Auch wir haben ein grosses Interesse daran, deshalb haben wir den Artikel sofort aufgenommen und liessen uns ein grösseres Quantum von der Zentrale kommen. Wir waren ganz überrascht von der Qualität und den Preisen, ja, ich kann sagen, wir haben damit Ehre eingelegt. Ich kann Herrn Pabst auch nur meine volle Anerkennung aussprechen.

Herr H. Pabst: Ich danke Herrn Doering für das Kompliment, und versichere Ihnen, meine Herren, dass ich alles tun werde, um auch ferner die richtigen Bahnen einzuhalten.

Herr Wilh. Uhlmann-Dresden: Mir ist sogleich aufgefallen, meine Herren, dass die Preise äusserst billig gestellt sind und dass wir dieserhalb Zweifel in die Reinheit setzten. Wir müssen grösste Vorsicht wahren, um nicht gegen das Nahrungsmittelgesetz zu verstossen. Ich möchte deshalb an Herrn Pabst die Frage richten, ob er eine Gewähr für eventuelle Bestrafung übernimmt. Die Behörden sind durch das Nahrungsmittelgesetz darauf angewiesen,

Digitized by Google

die verschiedenen Artikel eingehend prüfen zu lassen, und ich möchte doch nach dieser Richtung hin die Mitglieder und Käufer gewahrt wissen.

Herr H. Pabst: Es ist selbstverständlich, dass die Sicherheiten im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes in vollstem Masse gewahrt werden. Die erhaltene Auskunft über die betreffende Fabrik ist vollkommen befriedigend; ich bin auch überzeugt, dass eine solche Firma nicht auf Abwege geraten wird. Ich habe die Qualitäten eingehend gegen alle renommierten Fabrikate geprüft, und habe gefunden, dass wir selbst mit den allerbesten konkurrieren.

Herr Kanneberg: Ich meine auch, dass die Befürchtungen des Herrn Uhlmann ganz am Platze sind; die Erfahrung hat gelehrt, dass wir sehr vorsichtig sein müssen. Ich schlage Ihnen vor, meine Herren, die Bezeichnung Vanille-Suppen-Pulver und Schokoladenmehl überhaupt schwinden zu lassen, und dafür »Schokoladen-Pulver« und »Suppen-Schokolade« zu setzen.

Herr Georg Hampe-Grossenhain: Schokoladen-Pulver kann gerne 10 Mk. höher im Preise sein; wir sind immer noch billig mit den Preisen der Zentrale.

Herr H. Pabst: Wir werden stets ein reines Schokoladenmehl führen, das den Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes entspricht.

Herr M. Kessler-Chemnitz: Es würde mir angenehm sein, zu hören, ob Suppen-Pulver gefärbt ist, denn das darf nicht sein, es sind aber Befürchtungen laut geworden.

Herr Holzhause, als Fachmann, bestätigt, dass das gelieferte Suppen-Pulver nicht gefärbt ist, die Herren in Sachsen laufen keine Gefahr, doch können sie gern die ausdrückliche Vorschrift machen, nur »ungefärbte« Ware zu erhalten.

Kakaoernte und -Markt im Bezirk des Kaiserlichen Konsulats La Guayra Mitte September 1904. Die Kakaoernte ist nunmehr als beendet zu betrachten und der Ertrag derselben kann als recht befriedigend bezeichnet werden. Die Ende März d. J. in Aussicht gestellten grossen Zufuhren für den Monat April hatten sich bestätigt und der Monat Mai brachte noch sehr belangreiche Qualitäten an den Markt, die nicht ohne Einfluss auf den Preis waren, der für gewöhnliche Kakaosorten bis auf 50 Bolivares für 110 Pfund spanisch = 46 kg herunterging[1]). Die Monate Juni/Juli brachten verhältnismässig noch gute Einkünfte und erst seit August ist eine Abnahme zu verzeichnen gewesen, die sich seit Anfang September zu belanglosen Zufuhren ausdehnte.

Die Kakaobohne fiel im Verlaufe der Ernte im grossen ganzen gut aus und die zeitweise starken Regen hatten der Frucht keinen aussergewöhnlichen Schaden verursacht.

Der Preis für Rio-Chico-Kakao, gewöhnliche Sorten, stellte sich im Durchschnitt auf 54 Bolivares für 110 Pfund spanisch = 46 kg[2]). Dieser Preis ermöglichte den Pflanzern, infolge der recht hohen Territorialabgaben, die in den Produktionsdistrikten, wie auch in La Guayra bei der Ausfuhr in Form einer Kriegssteuer auf Kakao seitens der Behörden erhoben werden, keinen sonderlichen Nutzen.

Die Gesamtausfuhr seit Oktober 1903 bis Mitte September 1904 belief sich auf ungefähr 120000 Fanegas à 110 Pfund spanisch, etwa 55200 dz. Bis Ende September dürfte eine nennenswerte Zunahme hierin nicht mehr zu erwarten sein. Das genannte Ernteergebnis von 120000 Fanegas Kakao dürfte als der Gesamtertrag der diesjährigen Ernte zu betrachten sein.

1) Das sind 87 Mk. etwa für 100 Kilo.
2) » » 94 » » » 100 »

Infolge der jetzt so geringen Einkünfte haben die Preise angezogen und Mitte September wurden 56—58 Bolivares für gewöhnliche Kakaosorten bewilligt, bessere Ware erzielte selbst 60 Bolivares.

Die Aussichten für die kommende Ernte sind befriedigend, nennenswerte Zufuhren dürften vor Mitte Januar k. Js. kaum zu erwarten sein.

(Bericht des Kais. Konsulats in La Guayra.)

Stand der Kakaoernte und Lage des Kakaomarktes in Kamerun. Im zweiten Viertel des Kalenderjahres 1904 sind insgesamt 142910 kg Kakao im Gesamtwerte von 148795 Mk. aus dem Bezirke Victoria ausgeführt worden. Die Vorernte ist bisher ausnehmend gut ausgefallen; so hat unter anderen die Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria in diesem Jahre 4600 Sack gegen rund 550 Sack im Vorjahre geerntet. Auch die Haupternte verspricht ein recht gutes Ergebnis.

Der Preis, den der Kameruner Kakao auf dem europäischen Markte hat, ist im wesentlichen unverändert geblieben. Für Kakao aus Eingeborenenpflanzungen wird von den Aufkäufern in Viktoria 0,50 bis 0,90 Mk. für das Kilogramm bezahlt je nach Güte der Bohnen.

(Nach einer Mitteilung des Kais. Gouverneurs in Kamerun.)

Zuckerraffinerie Genthin Akt.-Ges. Diese Ende 1901 von Mitgliedern des Verbandes deutscher Schokolade-Fabrikanten zur Abwehr gegen die Herrschaft des Zuckerkartells errichtete Gesellschaft veröffentlicht für das zweite abgelaufene Geschäftsjahr einen Abschluss pro 30. Juni d. J. und infolge Verlegung des Abschlusstermins gleichzeitig einen solchen pro 31. August d. J. Der Abschluss pro 30. Juni verzeichnet als Betriebseinnahme 7.45 Mill. Mk. (im Vorjahre 3.0 Mill. Mk.), demgegenüber als Ausgaben für Rohmaterialien und Unkosten 7.36 Mill. Mk. (im Vorjahre 2.66 Mill.), so dass einschliesslich 18517 Mk. Vortrag ein Bruttogewinn von 109404 Mk. verbleibt. Dazu treten für den Zeitraum vom 30. Juni bis 31. August d. J. 2.19 Mill. Mk. Betriebseinnahme, wogegen Rohmaterialien und Unkosten 2.17 Mill. Mk. erforderten. Die Abschreibungen werden, obwohl sie sich diesmal auf einen Zeitraum von 14 Monaten beziehen, mit nur 90586 Mk. (i. V. 155455 Mk), vorgenommen. Als Reingewinn ergeben sich nur 40603 Mk. (im Vorjahre 186474 Mk.), woraus 2 Prozent Dividende verteilt werden gegen 6 Prozent im Vorjahre. Als Vortrag bleiben 13073 Mk. Bei 1.20 Mill. Mk. Grundkapital und 73099 Mk. Reserven betrugen am 31. August dieses Jahres, abgesehen von 1.60 Mill. Mk. Kautions-Hypothekenkonto als durchlaufender Posten, die Verbindlichkeiten aus Akzepten nicht weniger als 1.68 Mill. Mark (i. V. 0.55 Mill. Mk.), aus Steuern 1.56 Mill. Mark (0.57 Mill. Mk.) und an sonstigen Kreditoren 0.26 Mill. Mk. (0.49 Mill. Mk.). Demgegenüber waren in bar, Wechsel und Effekten nur 26313 Mark (157144 Mk.) vorhanden, in Lombard 38537 Mk. Die Vorräte an Zucker und Sirup sind mit 1507900 Mk. (i. V. nur 195458 Mk.) bewertet und die Debitoren sind von 100949 Mk. auf 563301 Mk. angewachsen. Immobilien figurieren mit 1.08 Mill. Mk., Maschinen und Apparate mit 1.18 Mill. Mk. in der Bilanz.

Brünn. Die Fabrik ätherischer Oele und Couleurs der Firma Horowitz & Witrofsky, Schüttgasse 8, wird nach Ausscheiden von Alois Witrofsky von Otto Witrofsky allein weitergeführt. (K.)

Zeitz. Der Zuckermüller Herr Richard Bauer konnte auf eine 25jährige Tätigkeit bei der Firma F. A. Oehler zurückblicken. (K.)

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Dresden	Konditor Adolf August Ander i. F. Friedrich Nachf. Adolf Ander	30. 11.	Vizelokalrichter Georg Pohle	22. 12.	3. 1.[1])
Magdeburg	Bäckermstr. Ernst Grunert	5. 12.	Kaufm. Eduard Schellbach	5. 1.[1])	23. 1.[1])
Maulbronn	Bäckermstr. Karl Müller	6. 12.	Bezirksnotariatsverw. Hirsching	23. 12.	30. 12.
Riesa	Bäckermstr. Emil Oswald Richter	6. 12.	Rechtsanw.. Dr. Mende	2. 1.[1])	12. 1.[1])
Pillau	Bäckermstr. Carl Haupt	7. 12.	Kaufm. W. Klein	10. 1.[1])	20. 1.[1])
Ingolstadt	Bäckermstr. Michael Niedermeier	9. 12.	Sekretär a. D. Böhm	31. 12.	21. 1.[1])

1) natürlich 1905.

Handelsregister.

Hamburg. Englische Dampf-Cakes- und Biscuits-Fabrik, Aktiengesellschaft. An Stelle des verstorbenen Sally Abraham Wolff ist Walter Georg Rummel, Kaufmann, hierselbst, zum Vorstand bestellt worden. 14. 11. 04.

Musterregister.

Wandsbek. Nr. 9. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek, Modell für Flächenerzeugnisse, eine Schokoladenpackung in den deutschen Landesfarben »schwarz, weiss, rot«, mit beliebiger Inschrift. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 22. November 1904. 30. 11. 04.

Hamburg. Nr. 2045. Firma P. W. Gaedke in Hamburg hat für das am 29. November 1901 eingetragene Muster eines Biskuitdosen-Umschlages bezgl. der Fabriknummer 230 eine Verlängerung der Schutzfrist um sieben Jahre bis auf zehn Jahre angemeldet. 1. 12. 04.

Biberach a. d. Riss. Nr. 26. Firma Gebrüder Baur, Tragant- und Konditoreiwarenfabrik in Biberach a. R., ein offenes Paket, enthaltend einige Proben Ansichtskarten aller Art mit plastischen Tragantauflagen in beliebigen Mustern, Flächen- und plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 15. Oktober 1904, vormittags 11¼ Uhr. 15. 10. 04.

Hamburg. Nr. 2380. Firma P. W. Gaedke, in Hamburg, ein versiegeltes Kuvert, angeblich enthaltend 16 Muster, und zwar von 6 Etiketten für Schokolade, 4 Kartonumschläge für Schokolade, 2 Kartons mit Schieber für Schokolade, 1 Speise Schokoladetafelschachtel, 2 Pralinékartons, 1 Biskuit Fenster Karton, Flächenmuster, Fabriknummern 2131 bis 2146, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 13. Oktober 1904, nachmittags 2 Uhr 45 Minuten. 13. 10. 04.

Dresden. Nr. 4124. Firma Lobeck & Comp. in Dresden, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend zwei kleine und zwei grosse Schrauben, bestehend aus Marzipan, mit entöltem Kakao gepudert, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 1155 und 1156, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 5. Oktober 1904, vormittags 11 Uhr 5 Minuten. 1. 11. 04.

Gebrauchsmuster.

2 b. 238 117. Abweisblech für rotierende Teigbehälter bei Knetmaschinen in Verbindung mit einem abnehmbar angeordneten Schaber. Cannstatter Misch- und Knetmaschinen-Fabrik, Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik, Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 21. 10. 04. C. 4525.

2 b. 238 417. Knetmaschine mit aus einem Stück gestanzten Behälter und mit dem Zapfen der Knetvorrichtung durch einen über einen Stift greifenden Schlitz verbundener Kurbel. Annweiler Emaillierwerke vorm. Franz Ullrich Söhne, Annweiler. 24. 9. 04. A. 7584.

2 a. 238 364. Backofenschieber mit gelenkig gekuppelter Schieberstange. Emil Kirst, Stettin, Schillerstrasse 16. 5. 10. 04. K. 22 781.

2a. 235 494. Reinigungsapparat für Backbleche, aus dachförmig auseinander gebogenen Stahlblechmessern mit darauf befestigtem Holzgriff. Eugen Sassmann, Wiesbaden, Saalgasse 30. 11. 8. 04. S. 11 399.

2a. 235 797. Backofen mit direkter Feuerung für zwei Backräume. Joh. Scheuren, Darmstadt, Alicestr 27. 16. 9. 04. Sch. 19 391.

2b. 235 353. Elektrisch betriebene Teigknetmaschine für Bäckereien, mit automatischer Signalvorrichtung zum selbständigen Anzeigen von Ueberlastungen. W. A. F. Wieghorst & Sohn, Hamburg. 10. 9. 04. W. 17 033.

2a. 235587. Mit Löchern versehene, mit einem Tuch überzogene und mit flüssigem Fett gefüllte Blechröhre zum leichten Einfetten der Backware. Martin Reuther, Darmstadt, Blumenthalstr. 107. 10. 8. 04. R. 14248.

2a. 235756. Oeler für fertige Teigwaren, bestehend aus zwei ineinander geschobenen Zylindern und einer Auftragvorrichtung aus Filz. Nicolaus Fischbach, Cöln-Nippes, Uerdingerstr. 6. 17. 8. 04. F. 11495.

2a. 236420. Waffelbackform mit Ueberlaufrändern und diese Ränder abgrenzender Stauungsleiste. Paul Adolf Hörmann, Dresden-Mickten. 23. 9. 04. H. 25060.

2a. 236428. Zweiseitige von einander unabhängige Backofen-Feuerunganlage mit schräg zur Mitte des Ofens gegeneinander geneigten Rostflächen. Emil Kirst, Stettin, Schillerstr. 16. 26. 9. 04. K. 23733.

2b. 236458. Vorrichtung zum Aufstreichen runder Lebkuchen, mit ein rotierendes Messer tragender Hohlform. F. Ad. Richter & Cie., Nürnberg. 30. 6. 03. R. 12421.

2b. 236477. Kippvorrichtung an Teigknettrögen mit gelenkiger Verbindung des Troges und Winkelhebels. Hermann Lindemann, Halle a. S., Böhbergerweg 59. 19. 8. 04. L. 13185.

2b. 236697. Teigmeng- und Auspressmaschine mit an der Auspressöffnung unmittelbar angeordnetem, wegnehmbarem Auspresstrichter. Friedr. Wilh. Jung, Barmen, Humboldtstr. 10. 16. 9. 04. J. 5326.

2b. 236731. Teig-Knetanlage mit auswechselbarem, in einzelne Abteilungen des durch Zwischenwände geteilten Troges einzulassendem und dort mit der Antriebsvorrichtung zu kuppelndem Kneter. Emil Max Eichler, Ockrilla b. Meissen i. S. 1. 10. 04. E. 7459.

2a. 236932. Wasserverdampfer für Backöfen, mit verschliessbarer Einfüllöffnung und seitlicher Ausströmung. Jean Linck, Cöln-Ehrenfeld, Glasstr. 55. 3. 9. 04. L. 13225.

Digitized by Google

2a. 237317. Backform mit erhabenem Bildnis, zur Herstellung von Biskuit. Leonhard Striffler, Michelstadt. 1. 8. 04. St. 6979.

2a. 237459. Transportabler Backofen mit verbreitertem, unterem Back- und Heizraum. Anton Weber, Bollschweil bei Freiburg i. B. 6. 8. 04. W. 16890.

2a. 237900. Backmuldendeckel aus durch nachziehbare Anker zusammengehaltenen Holzbohlen. Stierlin & Vetter, Rastatt. 26. 9. 04. R. 14455.

2b. 237898. Mit Bund versehener Feststellstift für den Deckel einer Teigteilmaschine in der Offenlage. H. Tretrop, Halle a. S., Sophienstr. 27. 24. 9. 04. T. 6397.

Patente.

Anmeldungen:

2a. K. 26760. Backofen mit mittelbarer Heizung und über dem Backherd eingebauter Zwischendecke. Fritz Kempter, Stuttgart, Ludwigsburgerstrasse 41. 9. 2. 04.

Erteilungen:

2b. 157660. Vorrichtung zum Auftreiben runder Kuchen. Julius Ehrhardt, Polleben b. Halle a. S. 17. 3. 04.

2b. 157225. Vorrichtung zur Herstellung kleiner Teigstücke unter Verwendung von ganz oder beinahe bis zum Boden des Teigbehälters sich erstreckenden Schnecken zum Herausdrücken des Teiges. Robert Seyffer, Stuttgart, Lerchenstr. 4. 14. 5. 03.

2b. 157226. Senkrechte hydraulische Teigpresse. Gebrüder Bühler, Uzwil, Schweiz; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Patent-Anwälte, Berlin SW. 68. 28. 6. 03.

Ein belgisch-holländischer Zollverein? Wie belgische Blätter melden, haben die britischen Schutzzollbestrebungen Chamberlains dazu geführt, dass man in Belgien für die Idee eines Zollvereins mit den stammverwandten Niederlanden Stimmung macht. Dieser Zollverein soll ein Schutzmittel gegen die von Grossbritannien möglicherweise drohenden Gefahren sein. Es wird von beteiligter Seite darauf hingewiesen, dass die vorwiegend landwirtschaftlichen und handeltreibenden, mit reichen Kolonien versehenen Niederlande das industrielle Belgien zum Vorteil beider Staaten würden ergänzen können. (K.)

Münster i. W. Wilhelmine van der Berg eröffnete Alter Fischmarkt 7 ein Konfitüren-, Schokoladen-, Kaffee- nnd Kakao-Geschäft. (K.)

Dobrovitz b. Jungbunzlau (Böhmen). Die hiesige Zuckerfabrik, dem Prinzen Alexander Thurn und Taxis gehörig, wurde von einem bedeutenden Schadenfeuer heimgesucht. Die Mitteltrakte, in welchen sich die Spodiumabteilung, die Maschinenabteilung und ein Magazin befanden, fielen dem Feuer zum Opfer. (K.)

Berlin. Die Akt.-Ges. Alla, Alleinige Patent-Alla-Fabrik (Schokoladenfabrik), verzeichnet für das Geschäftsjahr 1903/04 einen Gewinn von 159 Mk. (im Vorjahre 154 Mk.). Eine Dividende hat die 1896 mit einem Kapital von 2 Millionen Mk. gegründete Gesellschaft, laut Leipziger Tgbl., bisher noch nicht verteilen können. (K.)

Das Staniolwerk des Herrn P. Jahn in Grundmühlen b. Dux ist dem »Pilsener Tgbl.« zufolge durch Kauf in den Besitz der Blei-Industrie-Aktiengesellschaft vormals Jung & Lindig übergegangen. (K.)

Augsburg. Hans König eröffnete Schmiedgasse C. 232 ein Spezialgeschäft in Kaffee, Tee, Schokolade und Wein. (K.)

Krefeld. Leonh. Tappeser eröffnete Breitestr. 34 ein Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Berlin. Dem Nelson Fassbender wurde für die Firma L. Fassbender, Zuckerwaren-Fabrik, Prokura erteilt. (K.)

Freiburg i. Br. Frau M. Leers eröffnete Kaiserstr. 26 ein Spezialgeschäft für Kaffee, Tee, Schokoladen, Zigarren, Spirituosen und Südweine. (K.)

M.-Gladbach. Wwe. Wilh. Schleuter führt die Konditorei ihres verstorbenen Mannes unverändert weiter. (K.)

Görlitz. Rud. Hoinkis, Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft, Luisenstr. 15, eröffnete Berlinerstr. 30 eine Filiale. (K.)

Halle a. S. In der Schokoladenfabrik von Bernh. Most, Marienstr. 26, platzte kürzlich ein kleiner Kessel. Nach dem »Anh. Staatsanz.« erlitten zwei Arbeitsmädchen durch das siedende Wasser schwere Verletzungen. (K.)

Zwickau. Ueber das Vermögen der Ida Marie Schelzig, Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung, innere Plauenschestr. 26, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 2. Januar anzumelden. (K.)

Posen. Gustav Erhorn hat die Konditorei von Th. Rudnicki, Ritterstr., käuflich erworben und führt sie unter seiner Firma weiter. (K.)

Langensalza (Thür.). Die Dampf-Schokoladen-, Zuckerwaren- und Honigkuchen-Fabrik Knape & Würk in Leipzig eröffnete hier, hinter dem Rathause 4, eine Niederlage. (K.)

Kattowitz. Eduard Restel eröffnete Grundmannstr. 25 eine Konditorei und Pfefferküchlerei. (K.)

Zeitz. B. Dombrowsky eröffnete Altmarkt 24 ein Schokoladen-, Tee- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Ueber unsere **kolonialen Gesellschaften** wird berichtet: Die Deutsche Togo-Gesellschaft in Berlin veröffentlicht ihren zweiten Jahresbericht (1. Mai 1903 bis 13. April 1904). Neben den übrigen Landesprodukten, wie Palmkernen, Palmöl, Kautschuk und Baumwolle, führt die Gesellschaft auch Kakao, und zwar hauptsächlich auf der Agupflanzung. Am 13. April 1904 waren 11930 Kakaobäume vorhanden und ein Gebiet zum Pflanzen von weiteren 13600 Stück vorbereitet. Eine kleine Probesendung von der Agupflanzung wurde dem Kamerunkakao gleich bewertet. Das Geschäft entwickelte sich unter mancherlei Schwierigkeiten doch so, dass man den Verlust des ersten Jahres in Höhe von 13000 Mk. decken und noch einen kleinen Gewinnsaldo für das laufende Geschäftsjahr erzielen konnte; für die weitere Entwickelung wird besonders die bis 1906 fertig zu stellende Innenlandbahn für vorteilhaft gehalten.

Die Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft in Hamburg hat am 30. Juni 1904 ihr fünftes Geschäftsjahr abgeschlossen. Nach dem Bericht haben sich die Pflanzungen im allgemeinen günstig weiter entwickelt. Die Kakaobäume wurden im Berichtsjahre um 43600 Stück vermehrt, sodass die Gesellschaft über einen Bestand von rund 280000 Bäumen auf einer Fläche von 480 ha verfügt. Im laufenden Jahre soll der Kakaobau beträchtlich ausgedehnt werden, um 120000 Bäume auf 200 ha. Neben Kakao befasst sich die Gesellschaft auch mit Kautschuk, Guttapercha und

Digitized by Google

Kola. Viel zu leiden hatten die Pflanzungen von der Rindenwanze, mit deren Bekämpfung Herr Dr. Walther Busse im Auftrage des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees an Ort und Stelle beschäftigt war. Auch unter anderen Schädlingen hatten die Anlagen der Gesellschaft zu leiden; wir berichteten bereits in Nr. 231, Seite 4416, einiges, was der Plantagenleiter, Herr Eigen, darüber gemeldet hatte. Aus dem Bestand von 50 ha vierjähriger Bäume wurden 214 Zentner Kakao geerntet, und für das laufende Jahr werden 700—800 Zentner erwartet.

Auf Samoa werden jetzt allerhand Rattenvertilgungsversuche unternommen, und zwar mit recht wenig Erfolg. Herr Meyer-Delius, der Vorstand der deutschen Handels- und Plantagengesellschaft der Südseeinseln in Hamburg sagt darüber: »Es ist leider anzunehmen, dass die Ratten in den jetzt vielfach angelegten Kakaokulturen auf Samoa grossen Schaden anrichten werden, wenn die Bäume in den nächsten Jahren anfangen werden zu tragen. Ein wirksamer Mittel zur Vertilgung der Tiere würde also von des grössten Bedeutung sein«.

(Nach dem »Tropenpflanzer«.)

Der Kakaomarkt in Guayaquil in den Monaten Juli und August 1904. Da die Hauptkakaoernte nunmehr vorüber ist, liegt das Kakaogeschäft jetzt sehr darnieder; auf dem Markte herrscht in den Monaten Juni bis Januar immer eine sehr ruhige Stimmung.

In der ersten Hälfte des Juli wurden nur geliefert:

Arriba	967293 lbs	gegen	877300 lbs
Balao	277841 »	»	504600 »
Machala	150830 »	»	375700 »
zusammen	1395964 lbs	gegen	1757600 lbs

im Jahre 1903 und in der zweiten Hälfte des gleichen Monats:

Arriba	581336 lbs	gegen	626201 lbs
Balao	506828 »	»	627533 »
Machala	311802 »	»	351724 »
zusammen	1399966 lbs	gegen	1605458 lbs

in der gleichen Periode des Vorjahres. Während des ganzen Monats wurden für Arriba 23 Sucres, für Balao 22 Sucres und für Machala 21,50 Sucres für den spanischen Zentner von 46 kg bezahlt.

Der August zeigte ein unverändertes Bild, und wenn auch in den ersten Tagen für Arriba 23,50 Sucres, für Balao 22,50 Sucres und für Machala 21,80 Sucres bezahlt wurden, so hatte dieses auf die allgemeine Marktlage doch keinen grossen Einfluss, da nach einigen Tagen wieder 23 Sucres für Arriba, für Balao 22 Sucres und 21,50 Sucres für Machala gezahlt wurden.

In der ersten Hälfte des August wurden an den Markt gebracht:

Arriba	434233 lbs	gegen	447900 lbs
Balao	580680 »	»	767600 »
Machala	400800 »	»	480300 »
zusammen	1415713 lbs	gegen	1695800 lbs

in der gleichen Periode des Jahres 1903. In der zweiten Hälfte wurden folgende Mengen geliefert:

Arriba	540153 lbs	gegen	344800 lbs
Balao	888482 »	»	747400 »
Machala	306894 »	»	672800 »
zusammen	1735529 lbs	gegen	1765000 lbs

im Jahre 1903.

Die Gesamternte stellt sich am 31. August auf:
41390432 lbs gegen 35539933 lbs
im gleichen Zeitraum des Vorjahres.
(Nach einem Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil.)

Kakaomarkt und -Ernte in Carupano Anfang Oktober 1904. Nach Beendigung der »kleinen Trockenzeit« setzten wieder starke Regen ein. Die Aussichten für die Weihnachtsernte sind daher im allgemeinen recht günstig geblieben, nur in den sogen. Caños-Niederlagen hat der Kakao durch zu viel Feuchtigkeit gelitten. Da jedoch in den meisten Distrikten die Bäume Blätter gewechselt haben, wodurch die Ernte verzögert wird, so dürften grössere Quantitäten Kakao kaum vor Ende Dezember auf den Markt kommen. Die Preise von Kakao haben sich auf der Höhe von ca. 43 Mk. pro Fanega von 110 Pfund spanisch = 46 kg netto gehalten.

Der Export betrug im verflossenen Vierteljahre ungefähr 6000 dz, an deren Verschiffung hauptsächlich drei Gesellschaften, die Hamburg-Amerika-Linie, die französische »Compagnie transatlantique« und die holländische Westindische Postlinie beteiligt waren.

Der gesamte Export von Kakao über Carupano von Januar bis Ende September d. J. betrug fast 35000 dz.

(Bericht des Kais. Vizekonsulats in Carupano.)

Zu dem Artikel über **»Kakaokultur an der Goldküste«** in Nr. 230 können wir heute einige Zahlen geben, die den Aussenhandel der Kolonie im Jahre 1903 sehr schön ermessen lassen:

Die Einfuhr wurde auf 2082544 £ bewertet, wovon 1439822 £ auf Grossbritannien (113833 £ gegen das Vorjahr weniger) und 270342 £ auf Deutschland (unter den fremden Ländern an erster Stelle) entfallen.

Die Ausfuhr betrug 1903: 980942 £
1902: 774186 »
1901: 559733 »

In 1903 gingen nach Grossbritannien Erzeugnisse im Werte von 594143 £, und auf die einzelnen Artikel bezogen, wurden verladen u. a.:

Palmöl	für	145896 £
Palmkerne	»	105272 »
Kakao	»	86250 »
Kolanüsse	»	50561 »

Die Kaiserliche Ministerresidentur in Port-au-Prince berichtet über den Handel von **Haïti** im Jahre 1903 u. a.:

Fast alles im Lande gewonnene Wachs wird nach Hamburg verladen, welches den Verschiffern die besten Preise bietet mit Mk. 1.40 bis 1.35 das Pfund, während New-York nur 27 cts. dafür zahlt. Das Wachs wird von wilden Bienen gewonnen und kommt in der Hauptsache aus der Grenzregion über Port-au-Prince zur Verladung.

Der Honig wird wie das Wachs gewonnen und erzielt in Hamburg 1.70 Mk., in New-York 34 cts. die Gallone. Wohl wegen der Verluste infolge Leckens der Fässer geht der Honig auf der kürzeren Strecke zumeist nach New-York.

Die Einfuhr lässt sich bei dem Fehlen amtlicher Anschreibungen nur schätzen nach den Angaben von Firmen, die Waren einführen. Jedenfalls ist es nicht möglich, sich hierüber ein annähernd verlässliches Bild zu machen. In 1903 ist die Einfuhr — das kann bestimmt gesagt werden — infolge der schlechten Finanzlage und der dadurch herabgesetzten Kaufkraft wesentlich zurückgegangen.

Der Haupthandel Haïtis liegt in deutschen Händen, doch handeln unsere Landsleute dort mehr mit fremden Waren von und nach fremden Häfen. Das Kleingeschäft wird von Syrern, wie die ottomanischen Untertanen amtlich in Haïti genannt werden, besorgt, und diese haben sich aus kleinen Anfängen heraus zu einem nicht zu unterschätzenden Faktor im kaufmännischen Wettbewerb erhoben. Von den für den Markt dort gangbaren Waren finden die billigsten den besten Absatz; ob sie gut oder schlecht sind, spielt keine Rolle. Unter den Einfuhren sind besonders zu nennen geschälter Reis aus Ostindien und

Digitized by Google

Kaffeesäcke aus Kalkutta und Singapore; beides kommt aus Hamburg, ebenso fast ausschliesslich Drogen und Chemikalien.

Wir ergänzen hiermit die Notiz über Haïti im Jahre 1903, die wir in Nr. 227 auf Seite 4335 brachten.

Vereinigte Staaten von Amerika. Nahrungsmittelgesetzgebung. Der Vorsteher des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes des Ackerbaudepartements der Vereinigten Staaten von Amerika hat eine Zusammenstellung der Nahrungsmittelgesetze veröffentlicht, welche sowohl für den Bund als auch für die Einzelstaaten während des mit dem 1. Juli 1903 abgeschlossenen Jahres erlassen wurden. Im folgenden sind diese Gesetze aufgeführt:

Bundesgesetz vom 3. März 1903, betr. die Untersuchung von Nahrungsmitteln und Apothekerwaren, betr. die Ueberwachung der Einfuhr von Nahrungsmitteln aus dem Ausland, betr. die Untersuchung von Nahrungsmitteln, welche für die Ausfuhr nach solchen Ländern bestimmt sind, die eine physikalische oder chemische Untersuchung beim Eintritt in ihre Häfen verlangen, und betr. Aufstellung von Grundlagen für die Reinheit verschiedener Nahrungs- und Genussmittel.

In Californien: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetze, betr. Getränke und Apothekerwaren.

In Colorado: Gesetze, betr. Bienenerzeugnisse.

In Connecticut: Gesetze, betr. Getränke, Butter, Apothekerwaren, Wasser.

In Florida: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetze, betr. Apothekerwaren, Fleischwaren und Sirupe.

In Georgia: Gesetz, betr. Sirupe.

In Hawaii: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetze über Fleischwaren und Milch.

In Idaho: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetze, betr. Zuckerwaren und Molkereierzeugnisse, sowie Vorschriften, betr. die Grenzwerte und die Beschaffenheit der Nahrungsmittel.

In Indiana: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze.

In Jowa: Gesetz, betr. Molkereierzeugnisse.

In Kansas: Gesetz, betr. Zuckerwerk.

In Maryland: Gesetze, betr. weingeisthaltige Getränke, Apothekerwaren, Fleischwaren und Milch.

In Massachusetts: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, Gesetz, betr. Butter.

In Michigan: Gesetze, betr. Molkereierzeugnisse, Buchweizenmehl, Fleischwaren und Sirupe.

In Minnesota: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze. Ferner Gesetze, betr. Molkereierzeugnisse, Schmalz, Konservierungsmittel, Gewürze, Sirup, Essig.

In Montana: Gesetze, betr. Fleisch und Milch.

In New-Hampshire: Gesetze, betr. alkoholhaltige Liköre und Getränke, Milch, Wasser.

In New-Jersey: Gesetz, betr. Milch.

In New-York: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, Gesetze, betr. Butter und Honig.

In Nord-Dakota: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze. Gesetze, betr. Apothekerwaren, ferner Auszug aus dem Nahrungsmittelgesetz, sowie Vorschriften, betr. die Beschaffenheit der Nahrungsmittel.

In Ohio: Gesetz, betr. Eis.

In Oklahoma: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze.

In Oregon: Gesetz, betr. Fische (Lachs und Stör).

In Pennsylvanien: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetze, betr. Fleisch- und Konservierungsmittel.

In Philippine Islands: Gesetz, betr. Fleisch.

In Porto Rico: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, Gesetze, betr. Zuckerwaren, Apothekerwaren, Fleisch, sowie allgemeine Bestimmungen der oberen Gesundheitsbehörde, betr. Nahrungsmittel.

In Rhode Island: Gesetz, betr. Essig.

In Süd-Dakota: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze.

In Tennessee: Gesetz, betr. Mehl und Wasser.

In Utah: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, Gesetze, betr. Molkereierzeugnisse, Apothekerwaren, Essig, ferner gesetzliche Bestimmungen über reine Nahrungsmittel.

In Vermont: Gesetze, betr. alkoholische Getränke, Molkereierzeugnisse, Wasser.

In Virginien: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze.

In Wiskonsin: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetz, betr. Molkereierzeugnisse.

In Wyoming: Allgemeine Nahrungsmittelgesetze, ferner Gesetze, betr. alkoholische Getränke, Zuckerwerk, in Büchsen eingemachte Waren, Molkereierzeugnisse, Apothekerwaren, Ahorn-Zucker und -Sirup, Fleisch, Essig.

Die Zusammenstellung ist in dem in der Staatsdruckerei in Washington erschienenen Bulletin Nr. 83, Part. I des Bureau of Chemistry des U. S. Departement of Agriculture enthalten.

(Veröffentlichungen des Kaiserl. Gesundheitsamtes.)

Der Teehandel Hankaus in den Jahren 1897 bis 1904. Eine von dem Kaiserlichen Konsulat in Hankau übermittelte statistische Zusammenstellung ergibt das folgende Bild von dem Teehandel Hankaus in den Jahren 1897 bis 1904. Dieselbe schliesst indessen bereits mit dem 14. Juni d. J.

	Menge in halben Kisten	Wert in Hk. Tls.	Durchschnittskosten pro Pikul netto in Hk. Tls.
1897	516 722	6 214 535	24,05
1898	581 971	7 706 317	26,48
1899	625 754	8 119 862	25,95
1900	665 212	7 455 360	22,41
1901	527 253	5 336 846	20,24
1902	567 489	6 364 495	29,51
1903	496 185	7 287 103	29,51
1904	586 543	7 306 195	24,91

(Zur Vervollständigung unseres Berichtes in Nr. 227.)

Nach amtlichen Angaben wurden im Staate **Bahia**
152 531 kg Kakao im April und
380 473 » » » Mai d. J.
verladen.

Die **Vereinigten Staaten von Nordamerika** nahmen an Rohkakao auf

im	1904	1903	1902
Juli	4 342 513 lbs.	6 173 331 lbs.	
August	5 013 937 »	5 131 582 »	
September	3 907 049 »	4 106 860 »	
in 9 Mon.	56 492 003 »	48 881 956 »	40 514 675 lbs.

Die Ausfuhr von Rohkakao belief sich auf

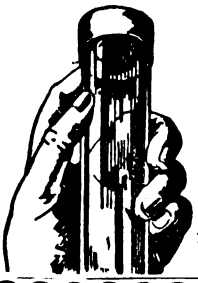
im	1904	1903
Juli	115 930 lbs.	440 498 lbs.
August	299 575 »	103 880 »
September	72 656 »	111 458 »
in 9 Monaten	2 337 785 »	2 070 622 »

Der Kakaomarkt in Ciudad Bolivar. In diesem Jahre ist bis heute (13. Oktober 1904) mehr Kakao als in gleicher Zeit in früheren guten Jahren angebracht worden, obgleich die Witterung der Produktion wenig günstig war und es oft an Arbeitskräften fehlte.

Der von Arauca eingeführte Kakao belief sich auf etwa 6300 kg. Die Durchschnittsqualität war

Digitized by Google

gut. Dieser Kakao ist wegen seines starken Süssgehaltes dem Wurmfrass ausgesetzt und wird oft nicht mit der nötigen Vorsicht und nicht nach den Regeln behandelt. Der Preis für diese Sorte stellt sich auf 64 bis 70 Bolivares für 50 kg. Vom untern Orinoco-Delta trafen etwa 31 400 kg ein und wurden durchschnittlich zu 56 bis 60 Bolivares pro 50 kg gehandelt. Diese Kakaosorte ist bitterer als die oben erwähnte. Die weiten Landstrecken im Delta eignen sich für den Kakaoanbau vorzüglich und könnten mehr Kakao liefern als die ganze Insel Trinidad. Die unbefriedigenden Zustände im Lande sind indessen der Produktion hinderlich. Bekannt ist, dass vom Delta viel Kakao nach Trinidad ausgeführt wird. (Bericht des Kais. Konsulats in Ciudad-Bolivar vom 13. Oktober 1904.)



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Mandelschälmaschine

von J. M. Lehmann

so gut wie neu, preiswert zu verkaufen.

Gottl. Fr. Starke, Leipzig.

Gesucht tüchtige, bei Schokoladenfabriken gut eingeführte, respektable Agenten für ein bedeutendes Lissaboner Haus für den Vertrieb von

San Thomé-Kakao

in den folgenden Rayons:

Französische Schweiz
Bayern
Schlesien
Dänemark
Hessen
Hannover.

Nur wirklich gut eingeführte Firmen wollen ihre Bewerbungen unter Chiffre **»San Thomé«** an den **Verlag des Gordian** einsenden.

Werkmeister gesucht

mit langjährigen Erfahrungen in der Kakao- und Schokoladen-Fabrikation, auf Wunsch eventuell auch nur auf kurze Zeit.

Erwünscht sind spezielle Kenntnisse in der Herstellung von Malz- und Haferkakao.

Diskretion zugesichert

Offerten unter **H. S. 240** an den Verlag des Gordian, Hamburg.

Beteiligung

an Zuckerwaren-, Schokoladen- oder Honigkuchenfabrik sucht junger, tüchtiger, kapitalkräftiger Kaufmann. Evtl. ist auch **Kauf** nicht ausgeschlossen. Nur ausführliche Offerten unter **R. G. 512** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

PARIS Die Firma Dugour & Co., Rue Gaillon 10, Paris,

sucht die Vertretung eines deutschen Hauses, das in Frankreich eingeführt ist. Bank-Sicherheit.

Reklame.

Gebildeter und hervorragend befähigter Buchdruckerei- und Zeitungsfachmann sucht per **sofort** oder später geeignete **dauernde** und **selbständige** Stellung als **Reklame-Chef** bei grösserem Unternehmen. Gefl. Offerten **J. A. 8929** befördert **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Digitized by Google

Ein erfahrener Betriebsleiter, mit allen Zweigen der Schokoladenbranche vertraut,

sucht Lebensstellung

per 1. April 1905 in Oesterreich oder Deutschland. Suchender ist bekannt mit der Herstellung von Schweizer-, Fondant-, Milch- und Konsum-Schokoladen, von Kakao-Pulver, Kouvertüren, Desserts, Karamellen, Marzipan usw. und ist in der Lage, stets Neuheiten zu bringen. Ebenso ist er im Maschinenfach vollständig bewandert und besitzt Rezepte nach eigenem Verfahren.

Bewerber ist 40 Jahre alt, energisch, und leitet jetzt eine Fabrik mit grösserem Personal. Gefl. Offerten unter **B. H. 516** an den Verlag des Gordian erbeten.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

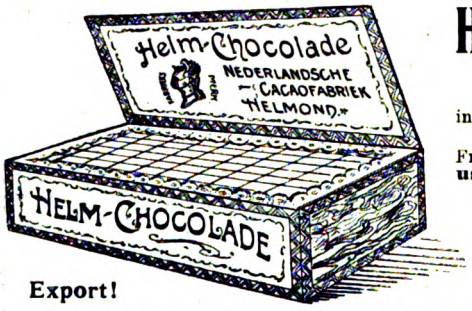
QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Wichtig für Schokoladenfabriken!
Massenfabrikation!



Export!

A. Hartenstein, Herford i. W., Kartonnagenfabrik

empfiehlt sich bestens zur Lieferung von

Holzpappkistchen (bester Ersatz für Holz)

zum Verpacken von

Tafel-Schokoladen, Dessert-Bonbons usw.

in hochfeiner, geschmackvoller Aufmachung und jeder gewünschten Grösse.

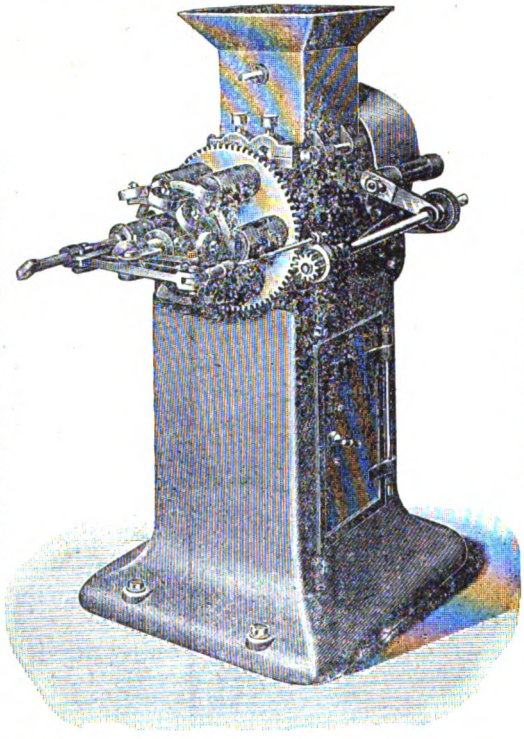
Fragl. Pappkistchen **mit direkt versehenem Firmendruck usw.**, in verschiedenen Farben, welcher besten und dabei weit billigeren Ersatz für Etiketten bietet.

General-Vertreter:

E. Obst & Co., Hamburg, Paulstrasse 32.

Bemusterte Offerte erfolgt bei Angabe der Maasse und Quanten gratis und franko.

In- und Auslands-Patente.



Allerbeste Referenzen zur Seite.

Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!

Schokoladenteilapparat

In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische

bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 233.** Hamburg, 5. Januar 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

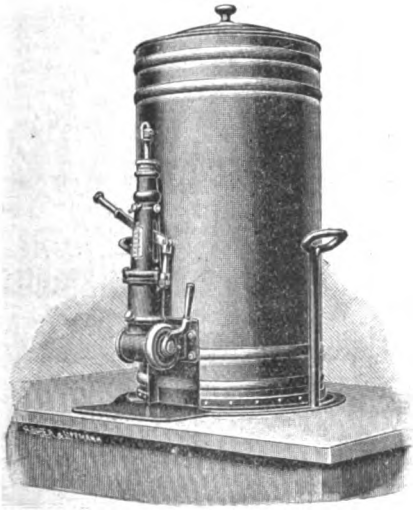
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke
G. m. b. H.
Mannheim-Waldhof.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

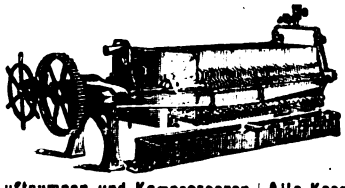
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*

Leipzig.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.
Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffinerr, Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsaurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein lange haftendes feines Vanillearoma ohne Beigeschmack, und ist im Gebrauch 20 mal billiger als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Inhalt dieser Nummer 233:

Verpackungsplagiate. — Die Kakaoindustrie in Holland 1903. — Geschützte Warenzeichen. — Amsterdamer Kakaobericht für 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Verpackungsplagiate.

Von Rechtsanwalt Dr. Ludwig Fuld in Mainz.

Die Redaktion des Gordian hat den Verfasser ersucht, sich vom juristischen Standpunkte über die in mehreren Nummern dieser Zeitschrift behandelte Frage der Verpackungsplagiate in dem Falle Maether — Suchard & Comp. zu äussern; der Verfasser kommt diesem Ansinnen um so bereitwilliger nach, als er den Missbrauch, der mit Verpackungseigentümlichkeiten nicht nur vereinzelt, sondern in grösserem Umfange betrieben wird, seit langer Zeit aufmerksam beobachtet und wiederholt Gelegenheit gehabt hat, dagegen gerichtliche Hilfe mit Erfolg in Anspruch zu nehmen. Wenn von vielen, insbesondere von Kaufleuten und Industriellen, in den letzten Jahren wiederholt die Ansicht aufgestellt worden ist, dass die in Deutschland geltende Gesetzgebung hiergegen nicht ausreiche und es geboten sei, einerseits durch Ausbau des Warenzeichengesetzes, andererseits aber des Wettbewerbsgesetzes, auf eine kräftigere Beschützung der berechtigten Verpackungseigentümlichkeiten hinzuarbeiten, so ist der Verfasser der Ansicht, dass bei richtiger Anwendung der Bestimmungen des geltenden Rechts auch weitgehenden Ansprüchen genügt werden kann, namentlich dann, wenn man die Bestimmungen des B. G. B. ergänzend mit zur Hilfe nimmt, was ja im Hinblick auf die Rechtsprechung des Reichsgerichts möglich und deshalb auch rätlich ist. Was die Anwendung dieser Ausführungen auf den vorstehenden Fall betrifft, so hat er eine gewisse Vorgeschichte. Im Jahre 1896 wurde seitens der Firma Kakaohaus Maether & Comp. Nachfolger in Berlin ein Warenzeichen für Kakao und Schokolade angemeldet. Das Patentamt hatte mit Rücksicht auf das für die Firma Suchard eingetragene Zeichen Bedenken gegen die Anmeldung und lehnte auf Widerspruch dieser Firma die Eintragung ab, weil es der Ansicht war, dass eine Uebereinstimmung der beiden Zeichen vorliege. Das Zeichen von Suchard besteht aus zwei schräg zueinander gestellten Medaillons, welche durch Ornamente und Blumenguirlanden verbunden sind. In dem angemeldeten Zeichen von Maether Nachf. waren ebenfalls zwei schräg zu einander stehende, ähnlich gestaltete Medaillons vorhanden, welche durch ein drittes, gleich grosses, aufrechtstehendes Medaillon getrennt wurden; über allen befand sich die Schutzmarke der Firma und ein Dampfschiff mit Flügeln. Das Patentamt stellte nun fest, dass trotz der gedachten Abweichung die Gefahr der Verwechselung im Verkehr gegeben sei; denn das Wesentliche des Zeichens von Suchard sei in das Maethersche Zeichen übernommen. Die Beschwerde gegen diese Entscheidung hatte keinen Erfolg, die Beschwerdeabteilung trat den Ansichten der Abteilung für Warenzeichen vollständig bei, und es wurde von ihr noch besonders hervorgehoben, dass durch die Hinzufügung der Firma seitens der Anmelderin die Gefahr der Verwechselung der beiden Zeichen nicht beseitigt werde. Was nun die Nachahmung der Verpackungsweise von Suchard & Comp. betrifft, so ist zunächst die in Nr. 229 ausgesprochene Ansicht, dass die Firma Suchard sich auf das Wettbewerbsgesetz nur um deswillen berufen könne, weil sie in Lörrach eine Fabrik besitze und dieserhalb den Schutz der deutschen Gesetze geniesse, nicht richtig; die Firma Suchard kann sich auf den Schutz des Wettbewerbsgesetzes schlechthin berufen, ohne dass ihre Niederlassung in Baden hierbei irgendwie in Betracht kommt, sie kann die Anwendung des genannten Gesetzes zu ihren Gunsten verlangen, weil sie in der Schweiz besteht und die Schweiz ebenso wie das Deutsche Reich der Internationalen Union zum Schutze des gewerblichen Eigentums angehört. In § 16 des Wettbewerbsgesetzes ist allerdings bestimmt, dass, wer im Inlande eine Hauptniederlassung nicht besitzt, auf den Schutz des genannten Gesetzes nur insoweit Anspruch habe, als in dem Staate, in dem sich seine Niederlassung befindet, nach einer im Reichsgesetzblatt enthaltenen Bekanntmachung deutsche Gewerbetreibende einen entsprechenden Schutz geniessen. Allein seit dem 1. Mai 1903 ist für das Gebiet des Deutschen Reichs die Internationale Uebereinkunft für den Schutz des gewerblichen Eigentums vom 20. März 1883, ergänzt durch die Brüsseler Zusatzakte vom 14. Dezember 1900, in Kraft getreten, in der sich folgende Bestimmung findet: »Die unter der Uebereinkunft stehenden Personen sollen in allen Verbandsstaaten den den Staatsangehörigen gegen den unlauteren Wettbewerb zugesicherten Schutz geniessen«. Da die Schweiz ebenfalls diese beiden Staatsverträge unterzeichnet hat, so steht den schweizerischen Staatsangehörigen der Schutz des Wettbewerbsgesetzes in Deutschland vorbehaltlos und bedingungslos zu. Suchard & Comp. können sonach wegen einer unter das genannte Gesetz fallenden Handlungsweise ohne weiteres sich der Rechtsbehelfe bedienen, die dieses aufstellt. Was nun die Frage anlangt, ob sich das in Nr. 229 gekennzeichnete Verfahren nach Massgabe des § 1 oder des § 4 des Wettbewerbsgesetzes

Digitized by Google

beurteilen lässt, so hängt dies davon ab, ob angenommen werden kann, dass unwahre Angaben tatsächlicher Art über die Beschaffenheit von Waren oder über sonstige geschäftliche Verhältnisse gemacht worden sind? Dies wird wohl bei freier Auslegung des Gesetzes und richtiger Würdigung der tatsächlichen Verhältnisse im Schokoladenhandel jedenfalls teilweise bejaht werden dürfen. Auf § 8 des Gesetzes, welcher sich mit dem Schutze gegen die Nachahmung von Namen, Firmen oder besonderen Bezeichnungen zum Zwecke der Verwechselung bezieht, würde sich die Firma Suchard allerdings nicht beziehen können, weil unter diese Vorschrift die Bezeichnung von Waren nicht fällt. Der Schutz gegen Nachahmung von Ausstattungen ist in Deutschland nicht sowohl Sache des Wettbewerbsgesetzes als vielmehr des Warenzeichengesetzes, das in § 15 eine sich hierauf beziehende Vorschrift enthält, die zwar nicht vollkommen ist und ohne Zweifel bei einer Revision des Gesetzes erweitert werden muss, andererseits sich aber doch als ausreichend erwiesen hat, um jedenfalls gegenüber gröberen Nachahmungen nicht zu versagen. Es ist nicht zweifelhaft, dass unter die gedachte Bestimmung die Nachahmung der eigenartigen Gestaltung der Ware fällt, wie sie in Form oder Farbe hervortritt, und in Verbindung hiermit kann auch ganz gut die Bezeichnung einer Ware, auch wenn sie warenzeichenrechtlich nicht unter Schutz steht, gegen Nachahmung geschützt sein; eine besondere Gestaltung der Schokoladetafeln einer Fabrik ist durch § 15 geschützt, ebenso die Verpackung derselben in Papier von bestimmter Farbe, in Kartons, die Versehung mit Rückstempel u. dgl. m. Massgeblich für die Frage, ob das in Nr. 229 geschilderte Verfahren unter § 15 fällt, ist die Auffassung der Verkehrskreise, zu denen aber hier nicht sowohl die Schokoladenhändler als vielmehr die Konsumenten zu rechnen sind. Sind gewisse Eigenheiten der Ausstattung der Suchardschen Waren nachgeahmt, mit denen das konsumierende Publikum den Begriff der Herkunft aus der Suchardschen Fabrik verbindet, so sind die Voraussetzungen für die Anwendung des Gesetzes gegeben, und es würde alsdann hierfür sogar unerheblich sein, wenn die betreffende Firma bei der Nachahmung sich des ihr geschützten Warenzeichens bedient hätte. Weist trotzdem die Ausstattung die charakteristischen Eigentümlichkeiten der Packung und Ausstattung der Firma Suchard auf, so kann an der Anwendbarkeit der allegierten Paragraphen des Warenzeichengesetzes nicht gezweifelt werden. Dass bei der Frage, ob das Publikum mit den betreffenden Aeusserlichkeiten den Gedanken der Provenienz aus der Suchardschen Fabrik verbindet, an die Auffassungs- und Unterscheidungsfähigkeit des konsumierenden Publikums zu strenge Anforderungen nicht gestellt werden können und man hierbei einen anderen Massstab als denjenigen, welcher der Unterscheidungsfähigkeit des Durchschnittskonsumenten entspricht, nicht anlegen darf, bedarf nur der Hervorhebung. Der oberste Gerichtshof hat in dieser Hinsicht seinen Standpunkt so oft präzisiert, dass es genügt, einfach daran zu erinnern. Der Zwischenhändler lässt sich durch Aeusserlichkeiten und ihre Nachahmungen nicht so leicht über Provenienz und Beschaffenheit beirren und täuschen wie der Konsument.

Neben dem Ausstattungsschutz nach § 15 des Warenzeichengesetzes kann aber auch die Anwendbarkeit des B. G. B. in Betracht kommen und zwar des § 826, welcher bestimmt, dass, wer in einer gegen die guten Sitten verstossenden Weise einem anderen vorsetzlich Schaden zufügt, dem anderen diesen Schaden zu ersetzen verpflichtet ist. Die Heranziehung dieser Vorschrift bei der Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs im weiteren und weitesten Sinne — dieser Sinn deckt sich bekanntlich nicht mit demjenigen, in welchem das Gesetz vom 27. Mai 1896 den unlauteren Wettbewerb auffasst — erweist sich in immer höherem Masse vorteilhaft, und heute schon wird auf diese allgemeine Bestimmung neben den Vorschriften des Wettbewerbsgesetzes in zahlreichen Prozessen Bezug genommen, dass aber durch die Nachahmung der Ausstattung einer Ware, die als diejenige eines bestimmten Unternehmens bekannt ist und sich eingebürgert hat, die guten Sitten verletzt werden, bedarf nicht näherer Ausführung, es wäre fast eine Beleidigung des Handelsstandes, wollte man noch einen Beweis hierfür für geboten erachten. Ebenso ist es selbstverständlich, dass durch diese die guten Sitten verletzende Handlung demjenigen, dessen Ausstattung und Verpackung nachgeahmt wird, Schaden zugefügt wird. Derselbe ist aber nicht etwa darauf beschränkt, gegen den anderen Klage auf Ersatz des Schadens zu erheben, sondern er kann auch verlangen, dass ihm die Fortsetzung der Nachahmung untersagt werde. In § 826 B. G. B. ist freilich nur der Anspruch auf Schadenersatz erwähnt, aber das Reichsgericht hat mit Recht entschieden, dass neben dem Schadenersatzanspruch auch der Unterlassungsanspruch bestehe. Aus dem Gesagten ergibt sich, dass allerdings nach geltendem deutschen Recht in sehr wirksamer Weise gegen die Nachahmung von Ausstattung, Verpackung und sonstigen Aeusserlichkeiten eingeschritten werden kann, und es wäre nur zu wünschen, dass von den gesetzlichen Rechtsbehelfen und Schutzmitteln stets auch da, wo die tatsächlichen Voraussetzungen vorhanden sind, energischer Gebrauch gemacht würde. Denn an dem Gesetze liegt nicht die Schuld, wenn mit der Nachahmung solcher Aeusserlichkeiten in Deutschland ein grösserer Unfug getrieben wird, wie in Frankreich und in England, sondern an der mangelnden Initiative der unmittelbar Beteiligten. Und doch handelt es sich für diese hierbei vielfach um Interessen von grösster finanzieller Tragweite, welche es erklärlich erscheinen lassen, wenn sie sich gegen die Nachahmung der Eigentümlichkeiten ihrer Waren-Ausstattung in der allerschärfsten Weise wehren würden.

Es kommt sodann die Frage der sogenannten Vorzugspreise in Betracht. Unrichtige Preisangaben fallen unter § 1 des Gesetzes vom 27. Mai 1896, bezw. § 4. Eine unrichtige Preisaufgabe liegt dann vor, wenn durch die Behauptungen bei dem Konsumenten die Ueberzeugung hervorgerufen werden kann, als sei der Preis für ihn ein besonders vorteilhafter. Dass unter einem »Vorzugspreis« ein besonders vorteilhafter Preis verstanden wird, ist selbstverständlich. Wenn daher jemand seine Preise wesentlich höher ansetzt, als dies die Konkurrenz tut, um sich alsdann die Möglichkeit zu verschaffen, von einem Vorzugspreis zu reden, der in der Tat kein Vorzugspreis ist, sondern nur ein im Verhältnis zu den höheren Preisen reduzierter und normaler Preis, so sind die Voraussetzungen für die Anwendung des Wettbewerbsgesetzes gegeben.

Was schliesslich die Frage der Reklame mit Ausstellungsmedaillen anlangt, so ist zwar die Rechtsprechung bisher gegenüber dem Missbrauch mit solchen Auszeichnungen noch etwas zurück-

Digitized by Google

haltend gewesen, immerhin muss betont werden, dass die Rechtsprechung doch die Möglichkeit bietet, auch hiergegen auf Grund der Paragraphen 1 und 4 vorzugehen. Wenn es sich um die Medaillen einer »Ausstellung« handelt, die in die Kategorie der sogenannten wilden oder Schwindelausstellungen gehört, so unterliegt es keinem Zweifel, dass für die Anwendung des Wettbewerbsgesetzes genügende Unterlage vorhanden ist. Hierbei mag bemerkt werden, dass eine »Ausstellung«, die von irgend einem Privatmann veranstaltet wird, selbstverständlich keine Ausstellung in dem herkömmlichen Sinne ist, den das Publikum allein mit dem Worte verbindet. Das Gleiche gilt von der von einem Geschäft veranstalteten »Ausstellung«. Medaillen solcher »Ausstellungen« sind Schwindelmedaillen und die Berühmung mit ihnen fällt unter das Gesetz.

Die Kakaoindustrie in Holland im Jahre 1903.

Die amtlichen Einfuhr- und Ausfuhrzahlen Hollands für unsere Industrie im Jahre 1903 können wir erst heute, in der ersten Nummer von 1905, bringen.

Unter den Kakao aufnehmenden Ländern steht Holland heute am günstigsten, wenn man die Gesamtaufnahme auf den Kopf der Bevölkerung verteilt. Nach den uns vorliegenden Angaben wohnen in Holland 5 263 267 Menschen, und auf jeden von ihnen kommen z. B.

	Rohkakao		der Gesamteinfuhr
1902	etwa 2¾ Kilo		von 14 666 274 Kilo
1903	» 3 »		» 16 741 665 »

Allerdings ist zu beachten — wie auch in Nr. 231 bei den Welttabellen schon bemerkt —, dass von diesen Einfuhren beträchtliche Ausfuhrmengen abzurechnen sind, für

	Ausfuhr	blieben im Lande nur
1902	5 493 970 Kilo	9 172 304 Kilo
1903	6 011 191 »	10 730 474 »

In den Ausfuhrmengen sind aber grosse Quanten Gesiebsel und Abfall enthalten, die also schon im Lande einer Bearbeitung unterzogen sind. Natürlich ist darunter auch manches Kilo Kakao, das Holland nur auf der Durchfuhr berührt, aber wir mussten, um über den im Lande verarbeiteten Kakao ein möglichst genaues Bild zu erhalten, dem allgemeinen Brauch folgen und die Einfuhrmengen als Grundlage nehmen.

Vor zehn Jahren, 1894, nahm Holland unter den Kakao aufnehmenden Ländern den dritten Platz ein, heute, 1903, ist es um zwei Stellen »gerutscht« und hat sich von Deutschland und den Vereinigten Staaten überholen lassen. Diese Tatsache bildet für Holland keinen Tadel, denn man muss immer bedenken, wieviel mehr Menschen in den beiden Ländern wohnen und Kakao verbrauchen, als in dem dagegen recht winzigen Königreich der Niederlande. Der Grund für diese Erscheinung liegt darin, dass einerseits Holland schon lange, viel länger als die meisten andern Verbrauchsländer, eine sehr entwickelte Kakaoindustrie besitzt, und dass die übrigen Verbrauchsländer ihre Kakaoindustrie meist erst in den letzten zehn Jahren zur vollen Entfaltung gebracht haben; es soll hier nur an die schon genannten beiden Länder, Nordamerika und Deutschland, erinnert werden. Holland hat auch an diesem Aufschwung Teil genommen, doch war seine Kakaoindustrie nicht mehr so ausdehnungsfähig. Immerhin nahm Holland an Kakao auf:

1894	9 656 000	Kilo
1895	8 592 000	»
1896	11 367 000	»
1897	15 072 662	»
1898	13 900 057	»
1899	14 308 891	»
1900	11 814 697	»
1901	14 373 000	»
1902	14 666 274	»
1903	16 741 665	»

Die Tabelle zeigt, dass Hollands Kakaoverbrauch sich im allgemeinen in den gleichen Grenzen gehalten hat seit 1897. Wenn einmal ein Jahr mehr brachte, so kam, wie 1900, dafür im nächsten Jahre ein ausgleichender Rückschlag. 1903 steht verhältnismässig günstig, doch fürchten wir, dass 1904 das Plus von 1903 nicht überholen wird.

Ein Hauptgrund für den im Laufe der Jahre ziemlich gleichen Kakaoverbrauch ist, dass Hollands Kakaoindustrie den grössten Teil ihrer Erzeugnisse im Auslande absetzen muss, um lebensfähig zu bleiben. Die fremden Absatzgebiete, wohin Holland liefert, sind aber, wie Deutschland, heute soweit, dass sie den eigenen Bedarf an Kakaowaren allein decken können und selbst anfangen, auszuführen. Hollands Kakaoerzeugnisse finden heute im Auslande hauptsächlich deshalb Käufer, weil sie überall einen sehr guten Ruf haben, ein Verdienst, dass den Holländern — natürlich abgesehen von einigen Ausnahmen, die sich überall finden — auch gebührt, denn sie sind, wie die Schweiz heute für gute Schokoladen, auf dem Gebiete der Kakaopulvererzeugung bahnbrechend gewesen. Die fremden Industrien sind den Holländern heute in der Herstellung von Kakaowaren durchaus gewachsen, aber sie gelten im eigenen Lande oft nichts, wie uns unser eigenes Vaterland beweist. Wohin man unter den besseren Konsumenten hört, hat in ihren Augen das Holländische Kakaopulver meist den ersten Platz in Güte — und Preislage. Man kauft willig und zahlt gern, was man sich bei heimischen Erzeugnissen noch sehr überlegen würde. Vielleicht spielt bei uns auch die bekannte Schwäche für alles Fremde mit:

Holland lieferte nach den Anschreibungen der deutschen Zollbehörde für den deutschen Verbrauch:

1900	700 300	Kilo
1901	597 600	»
1902	536 600	»
1903	545 700	»

Daraus ist ersichtlich, dass Holland in Deutschland seinen festen Kundenkreis für Kakaopulver hat, der indessen mit den Jahren eher kleiner als grösser wird. Allerdings wird die holländische Industrie für den deutschen Ausfall reichlich entschädigt durch England, das seit einigen Jahren in der Aufnahme von Halb- und Ganzerzeugnissen unserer Industrie ganz bedeutend zugenommen hat, dafür aber nicht mehr in dem gebührenden Masse im Verbrauch von Rohkakao.

Aus der Kakaobohnenaufstellung zeigt sich, dass Holland einen grossen Teil seines Kakaos nicht direkt, sondern über europäische Häfen erhält. So lieferte ihm Hamburg 7 515 411 Kilo oder fast die Hälfte der ganzen Einfuhrmenge. Weitaus der meiste Kakao geht über Amsterdam ein, während ihm Rotterdam in der Ausfuhr überlegen ist.

Recht beträchtlich sind die holländischen Bewegungen in Kakaoschalen. Die reinen Verbrauchszahlen sind dafür 1903 gegen 1902 recht erheblich gewachsen, denn es waren

Digitized by Google

1902 408 315 Kilo
und 1903 683 708 »

Hauptlieferanten sind England und Deutschland; wir wollen wünschen, dass beide Länder nichts von den Erzeugnissen wieder sehen, die aus den von ihnen gelieferten Schalen hergestellt sind, doch erscheint dieser Wunsch wenigstens recht fromm, denn Holland selbst verbraucht schwerlich allein das ganze Quantum.

Unter der Schokolade ohne Zucker, wie sie amtlich von den Holländern genannt wird, ist Kakaopulver, Kakaomasse und dergl. zu suchen. Wir müssen hier auf einen Unterschied hinweisen, der sich in den holländischen und deutschen Anschreibungen findet für Kakaopulver. Es zeigen zur Ausfuhr bez. Einfuhr nach Deutschland an

	Holland	Deutschland
1902	238 189 Kilo	536 600 Kilo
1903	818 954 »	545 700 »

Eine Erklärung für diese Abweichungen kann wohl nur eine über viele Jahre laufende Zahlenreihe bringen, doch haben wir dazu heute leider nicht die Unterlagen zur Hand.

Ein Hauptkunde Hollands für Kakaoerzeugnisse ist England, das fast die Hälfte aufnimmt, und zwar in steigendem Masse. Auch Belgien, Dänemark, Russland, Schweden und besonders die Vereinigten Staaten sind gute Kunden Hollands. Von diesen Verbrauchsländern nehmen die beiden wichtigsten auf:

	Grossbritannien	Nordamerika
1902	2 285 478 Kilo	388 301 Kilo
1903	2 605 365 »	438 572 »

Auch hier ist Rotterdam in den ausgeführten Mengen Amsterdam überlegen.

1. Kakaobohnen (zollfrei).

Land	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Afrika (Ostküste)	558	—
» (Westküste)	768492	—
Belgien	303200	490760
Brasilien	239468	—
Bremen	5512	600
Canada	—	2791
Columbien, Venezuela, Ecuador	309921	—
Egypten	—	12
Dänemark	841	12209
Frankreich	2915131	—
Grossbritannien	1977619	263523
Niederl. Guyana	132641	—
Haiti	800	—
Hamburg	7515411	1011113
Italien	—	26996
Niederländisch-Ostindien	1148844	—
Norwegen	40	4391
Oesterreich-Ungarn	—	10000
Portugal	1211910	—
Uebriges Deutschland	194129	3639388
Vereinigte Staaten	17148	487484
Rumänien	—	113
Russland	—	45612
Spanien	—	2840
Türkei	—	114
Schweden	—	13245

	kg Einfuhr	Hfl.	kg Ausfuhr	Hfl.
Zus. 1903	16741665	10044999	6011191	3606715
geg. 1902	14666274	8799765	5493970	3566382

Von diesen Mengen gingen 1903 über:

	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Amsterdam	12 250 000	1 562 000
Rotterdam	4 396 000	2 766 000

2. Kakaoschalen (zollfrei).

Land	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Belgien	6325	1865
Bremen	7199	—
Dänemark	5000	—
Grossbritannien	357768	95722
Hamburg	42311	8218
Uebriges Deutschland	372013	15256
Schweden	—	1000
Vereinigte Staaten	20058	4905

	kg Einfuhr	Hfl.	kg Ausfuhr	Hfl.
Zus. 1903	810 674	121 602	126 966	19 045
geg. 1902	561 966	84 295	153 651	23 048

Von diesen Mengen gingen 1903 über:

	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Amsterdam	731 000	108 000

3. Schokolade ohne Zucker (zollfrei).

Land	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Afrika	—	4196
Belgien	599	331414
China	—	694
Curaçao	—	2033
Canada	—	4707
Dänemark	58	188771
Egypten	—	666
Engl. Indien und Malakka	—	1336
Frankreich	42330	5937
Grossbritannien	6319	2605365
Griechenland	—	4328
Niederl. Guyana	6	2090
Hamburg	6857	59017
Italien	—	90064
Japan	—	1654
Niederl. Ostindien	—	75618
Südafrika	—	1811
Malta	—	16390
Norwegen	—	21981
Portugal	—	2388
Südamerika	—	9315
Rumänien	—	10941
Russland	—	171412
Spanien	—	853
Schweden	—	121331
Türkei	30	28795
Uebriges Deutschland	41914	759937
Vereinigte Staaten	114	438572
Andere Länder	—	317

	kg Einfuhr	Hfl.	kg Ausfuhr	Hfl.
Zus. 1903	98 227	98 227	4 962 340	4 962 340
geg. 1902	97 349	97 349	3 873 329	3 873 329

Davon gingen 1903 über:

	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Amsterdam	—	1 605 000
Rotterdam	54 000	2 849 000

Die vierte Tabelle zeigt die Ausfuhr und Einfuhr holländischer Schokolade mit Zucker. Hauptabnehmer sind Belgien, Rumänien, dann Nordamerika, Niederländisch-Ostindien und England, doch sind die Endzahlen nur gering im Vergleich mit den Endzahlen der anderen Tabellen, und nur die beiden erstgenannten, Belgien und Rumänien, nehmen mehr als 100 000 Kilo holländischer Schokolade auf. Während Kakaobohnen, Kakaoschalen und Schokolade ohne Zucker keinerlei Zollgefälle zu entrichten haben, sind auf Schokolade mit Zucker bei der Einfuhr 25 holl. Gulden auf 100 Kilo zu entrichten.

Digitized by Google

4. Schokolade mit Zucker (Zoll 25 Hfl. auf 100 kg).

Land	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Afrika	—	2650
Belgien	50904	143386
China	—	2112
Dänemark	—	15937
Egypten	—	4721
Grossbritannien	609	55648
Niederl. Guyana	—	3088
Hamburg u. Uebriges Deutschld.	43108	9625
Niederl. Ostindien	17	66797
Malta	—	14217
Portugal	—	27531
Südamerika	—	2175
Rumänien	—	104107
Russland	—	4209
Spanien	—	6431
Schweden	—	612
Türkei	—	30329
Vereinigte Staaten	22	76425
Andere Länder	—	2616

	kg	Einfuhr	Hfl.	kg	Ausfuhr	Hfl.
Zus. 1903	94 660		94 660	572 354		572 354
geg. 1902	61 186		61 186	651 802		651 802

Davon gingen 1903 über:	Einfuhr kg	Ausfuhr kg
Rotterdam	20 000	—
Roosendaal	44 000	—
Amsterdam	—	319 000

Aufgefallen ist uns bei der Aufstellung der Tabellen, dass die holländische Zollbehörde in ihren Anschreibungen einen Unterschied macht zwischen Hamburg und dem übrigen Deutschland, das kurzerhand Preussen genannt wird. Das Deutsche Reich ist doch überall staatlich anerkannt und sollte auch als ein Begriff selbst in fremden Zollanschreibungen erscheinen. Wir trennen unsere Zahlen für Holland doch auch nicht in Amsterdamer oder Rotterdamer und andere. Vielleicht nennt uns ein kundiger Thebaner den Grund für diese gesonderten Bezeichnungen. Wo.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Reihe von Warenzeichen und bemerken dazu, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feil halten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in Nr. 219, 223, 226, 227 und 231 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

A. Bildzeichen.

26 d. 73 770. T. 3225.

17. 8. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 10. 11. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dergl.

26 c. 74 616. Sch. 6762.

11. 6. 1904. Fa. **Heinr. Wilh. Schmidt,** Frankfurt a. M., Neue Kräme 20. 3. 12. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

26 d. 74 091. W. 5506.

16. 7. 1904. — 19. 11. 1904.

26 d. 72 807. W. 5509.

16. 7. 1904. — 8. 10. 1904.

Digitized by Google

26 d. 73 924. W. 5606.

22. 9. 1904. **Aug. Wiese & Sons,** Cöln a. Rh. **15. 11. 1904.** G.: Schokolade-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik.

42. 74 645. K. 9439.

3. 10. 1904. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H.,** München und Uerdingen a. Rh. 5. 12. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung.

B. Wortzeichen.

26 d. 74 681. St 2282.

Electra

22. 6. 1903. — 5. 12. 1904.

26 d. 74 682. St. 2524.

Osdo

23. 2. 1904. — 5. 12. 1904

(unter besonderem Ausschluss sonstiger Zuckerwaren und Backwaren).

26 a. 74 614. St. 2532.

Puritan

29. 2. 1904. — 3. 12. 1904.

26 d. 74 579. K. 6452.

Prinz

5. 9. 1901. **Gebr. Stollwerck, Actien-Gesellschaft,** Cöln a. Rh. 1. 12. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 74 685. A. 4813.

Universa

29. 9. 1904. **Actien-Gesellschaft für automatischen Verkauf,** Berlin, Neu-Kölln a. W. 21. 5. 12. 1904. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik.

42. 74 489. E. 3739.

MEDCOUPON

11. 11. 1903. — 30. 11. 1904.

26 a. 74 828. E. 4139.

Concitron

25. 10. 1904. **Max Elb, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Dresden. 9. 12. 1904. G.: Exportgeschäft, Herstellung und Vertrieb chemischer, technischer und pharmazeutischer Präparate und Apparate, sowie von Nähr- und Genussmitteln.

26 d. 74 680. T. 3082.

Magda

25. 5. 1904. — 5. 12. 1904.

26 d. 73 981. T. 3147.

Herzlieb

22. 6. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 17. 11. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dergl.

26 d. 74 179. S. 5300.

Manoli

24. 4. 1904. — 22. 11. 1904.

26 d. 74 683. S. 5356.

Onkel

30. 6. 1904. — 5. 12. 1904.

26 d. 74 684. S. 5522.

Gartheli

29. 9. 1904. Fa. **Franz Sobtzick,** Breslau, Gartenstrasse 35. 5. 12. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen und Zuckerwaren-Fabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 a. 74 517. M. 7395.

Kourant

30. 7. 1904. — 1. 12. 1904.

26 a. 74 826. M. 7393.

Schiüsselblume

30. 7. 1904. — 9. 12. 1904.

26 a. 74 827. M. 7394.

Goldregen

30. 7. 1904. **A. L. Mohr, A. G.,** Altona-Bahrenfeld. 9. 12. 1904. G.: Margarine-, Kakao- und Schokolade-Fabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

42. 74 432. M. 6869.

TALO

21. 12. 1903. **Heinrich Mack,** Ulm a. D. und Illertissen (Bayern). 29. 11. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Toilette- und Wäschemitteln, Parfümerien und Drogen und Exportgeschäft.

26 d. 74 469. St. 2647.

Dada

1. 6. 1904. — 30. 11. 1904.

26 d. 74 176. St. 2691.

Owygud

14. 7. 1904. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim. 22. 11. 1904. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbonfabrik.

Digitized by Google

23. 74 779. R. 6119.

ANTON REICHE DRESDEN

6. 8. 1904. Fa. **Anton Reiche,** Dresden, Grenzstrasse 2. 8. 12. 1904. G.: Schokoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik.

16 b. 74 404. R. 5961.

Zigeuner

17. 5. 1904. Fa. **J. F. Rauch,** Berlin, Brunnenstrasse 174. 29. 11. 1904. G.: Weinhandlung, Likörfabrik, Versandgeschäft.

16 c. 74 511. H. 9253.

CARLETTI

10. 12. 1903. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 1. 12. 1904. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel, sowie für Automatenwaren.

26 b. 74 415. Sch. 6981.

Palmit

29. 9. 1904. **H. Schlinck & Co.,** Mannheim, Luisenring. 29. 11. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Speisefetten.

26 b. 74 330. D. 4632.

Unser Fritz

26 b. 74 331. D. 4634.

Erin

26 b. 74 332. D. 4635.

Hibernia

12. 10. 1904. **Duisburger Margarin- und Butterfabrik Schmitz & Loh,** Duisburg a. Rh. 26. 11. 1904. G.: Margarine- und Butterfabrik.

42. 74 383. T. 2996.

WELT

18. 2. 1904. — 28. 11. 1904.

26 d. 74 620. T. 3285.

KNABBERLE

5. 10. 1904. — 3. 12. 1904.

26 d. 74 619. T. 3281.

NEUBACK

5. 10. 1904. — 3. 12 1904.

26 d. 74 618. T. 3279.

PIEPMATZ

30. 9. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 3. 12. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

26 a. 74 156. B. 10 373.

Es lebe Seine Majestät der Kaiser

27. 1. 1904. **F. W. Borchardt,** Berlin, Französischestr. 47/48. 22. 11. 1904. G.: Vertrieb von Weinen, Spirituosen, Mineralwasser, Bier, alkoholfreien Getränken, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakaos, Tabak, Zigarren, Zigaretten, Kolonialwaren und Delikatessen.

26 d. 74 143. H. 10 439.

Hauswaldt's Rahm-Chocolade Novissima.

4. 10. 1904. Fa. **Joh. Gottlieb Hauswaldt,** Magdeburg-Neustadt. 21. 11. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Schokoladen, Kakaos, Zuckerwaren, Biskuits und Kakes.

26 d. 74 178. D. 4643.

„D E G"

15. 10. 1904. Fa. **Degallier-Deshusses,** Versoix bei Genf (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Richard Wirth, Frankfurt a. Main I, und Wilhelm Dame, Berlin NW. 6. 22. 11. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Konfiserie-Artikeln.

42. 74 488. R. 6204.

Frauendank

16. 9. 1904. **Riquet & Co.,** Gautzsch-Leipzig. 30. 11. 1904. G.: Nahrungs- und Genussmittelfabrik und Importgeschäft.

26 d. 74 177. M. 7546.

Sei lieb

5. 10. 1904. **Mattke & Sydow,** Görlitz. 22. 11. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 74 833. H. 9851.

Neesowas

29. 4. 1904. **L. A. Hermann,** Hamburg, Hohe Bleichen 15. 10. 12. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

42. 74 900. H. 9784.

KLEOPATRA

25. 4. 1904. **Carl Henckell,** Hamburg. 12. 12. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

42. 74 251. Sch. 6395.

Im Nu

12. 2. 1904. **Paul Herm. Schneider,** Zeitz. 24. 11. 1904. G.: Vertrieb von Drogen, Material- und Kolonialwaren.

26 d. 74 369. B. 10 629.

Probir mich mal

15. 4. 1904. Fa. **Friedr. Bauer,** Elberfeld. 28. 11. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 73 925. P. 3942.

Poly

11. 4. 1904. **Heinrich Posthausen,** Essen-Ruhr. 15. 11. 1904. G.: Vertrieb chemischer und pharmazeutischer Produkte.

26 d. 74 472. M. 7569.

Goldblondchen

11. 10. 1904. **Bernh. Most Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Halle a. S. 30. 11. 1904. G.: Schokoladenfabrik.

42. 74 221. R. 5871.

Gordian

26. 3. 1904. Fa. **Max Rieck,** Hamburg, Averhoffstrasse 5. 23. 11. 1904. G.: Export- und Importgeschäft.

An letzter Stelle bringen wir heute in der Reihe der Warenzeichen das Wort »Gordian« und bemerken dabei, dass häufiger Anfragen an uns kamen, eine »Gordian-Schokolade« oder einen »Gordian-Kakao« als Wortzeichen eintragen zu dürfen. Bisher konnten wir niemandem eine derartige Eintragung verweigern, haben aber die Fragesteller gebeten, von ihrer Absicht abzulassen, und man hat auch immer unserer Bitte willfahrt, ohne dass wir ein Recht auf das Wort Gordian hatten, da es uns ja nicht geschützt war. Wenn wir uns jetzt doch dazu entschlossen, wollten wir verhindern, dass von irgend jemand mit dem Worte Missbrauch getrieben, dass es auch auf andere, unserer Industrie fernliegende

Digitized by Google

Gebiete übertragen werden könnte. Wir wählten daher auch nicht unsere Spezialklasse 26 d, sondern die allgemeine Warenklasse 42, die das Wort »Gordian« nach allen Seiten hin genügend deckt.

Amsterdamer Kakaobericht für 1904.

Wie in den früheren Jahren, so erhalten wir auch in diesem Jahre wieder einen ausführlichen Amsterdamer Kakaobericht für das Jahr 1904 von der Firma S. W. Hoekstra (früher Firma B. Harrenstein), den wir, ins Deutsche übersetzt, an alle Interessenten nachstehend weitergeben wollen.

Amsterdam, den 31. Dezember 1904.

Nicht ohne Grund verliessen wir das Jahr 1903 mit der Voraussetzung, dass das kommende Jahr 1904 einen geregelten und gesunden Kakaomarkt bringen würde.

Hierauf verwies ich bereits in meinem vorjährigen Berichte, und ich kann jetzt bei Schluss des Jahres 1904 feststellen, dass diese Vermutung begründet gewesen ist, obgleich durch eine grosse Produktion und ein übermässiges Angebot, ferner durch die noch grossen Vorräte bei den Fabrikanten und die spekulativen Eingriffe, einige Sorten im Preise fielen und sich zu Gunsten der Käufer gestalteten. Vor allem war Samana und St. Thomé zu Beginn des Jahres sehr gut gefragt, besonders fand die letztgenannte Provenienz Beachtung, wozu aber Preis und Qualität sehr viel beitrugen. Späterhin blieb »Fein Thomé« an der Spitze, da Preise, die anfangs stabil waren, etwas nachgaben, da sich die Anfuhren als belangreich erwiesen.

Accra-Kakao wurde nur in kleineren Posten gehandelt, und auch nur, wenn er zu einem billigen Preise angeboten wurde; die Qualität war gegenüber anderen Sorten nicht ergiebig genug.

Andere afrikanische und auch westindische Sorten fanden Beachtung, da sich mitunter in abweichenden Sorten recht hübsche Partien befanden.

Von Bahia wurden, besonders in fair fermented, grosse Posten gehandelt zu Preisen, die niedrig genannt werden konnten und die ungefähr mit denen für St. Thomé gleich standen. Die Qualität liess im allgemeinen in diesem Jahre zu wünschen übrig, da der grösste Teil der Ernte viel durch Regen zu leiden gehabt hatte.

Grenadas und verwandte Sorten standen, obwohl in kleineren Quanten, in unserm Markte ebenfalls im Vordergrunde, da die Qualitäten, besonders die Plantagen-Qualitäten, sehr gut ausfielen.

In Trinidad-Kakao wurde Anfang 1904 bei guten Preisen ein bedeutender Umsatz erzielt; bald aber vernachlässigte man diese Sorte, da man infolge grosser Anfuhren niedrigere Preise erwartete, was tatsächlich auch eintrat. Von der niedrigen Preislage profitierten Käufer denn auch und grosse Posten kamen nach hier. Durch ungünstige Erntenachrichten am Schluss dieses Jahres wurden die Preise dann wieder etwas in die Höhe getrieben, was aber nicht lange anhielt. Obwohl die Hausse durch die ungünstigen Ernteaussichten begründet zu sein schien, so brachte die allgemeine Marktlage, unterstützt durch Spekulations-Angebote, eher eine Baisse; man konnte diese Provenienz zu einem Preise kaufen, der unter den Notierungen des ganzen Jahres stand.

Guayaquil-Sorten hielten sich während des ganzen Jahres unverändert.

Bei grossen Konsumenten fand Superior Sommer-Arriba die meiste Beachtung und zu den anfangs herrschenden niedrigen Preisen wurden recht belangreiche Posten der Sommerernte umgesetzt. Durch Eindecken der Blanko-Spekulanten wurden die Preise jedoch in die Höhe getrieben, die nach Abwickelung dieser Manipulation auf einen niedrigeren Punkt zurückkehrten; jedoch kamen sie nicht wieder auf das Niveau zurück, wo sie zu Beginn der Ernte standen, da sich die Sommeranfuhren inzwischen stark gelichtet hatten.

Auch Machala, wovon im Laufe des Jahres hübsche Posten an den Markt kamen, hatte sein »up and down«; die Lage richtete sich danach, wie die Konsumenten und Spekulanten operierten und ob der Ertrag im Produktionsland klein oder gross ausfiel.

Die günstigen Berichte am Ende des nunmehr abgelaufenen Jahres über die Guayaquil-Anfuhren, die gross ausfallen sollten und die damit verbundene Erwartung für niedrigere Preise, brachten im allgemeinen eine gedrückte Stimmung hervor, nicht allein für Guayaquil-Provenienzen, sondern auch für alle anderen Sorten.

Ceylon kam durch forzierten Platzabsatz in eine gezwungene Preislage; gute Lose wurden zu niedrigen Preisen abgetan.

Venezuela, Caracas, Porto-Cabello usw. usw. hielten sich durch hübsche sowohl als auch gewöhnliche Qualitäten im Vordergrunde. Die Anfuhr für gewöhnliche Qualitäten war recht bedeutend, da diese während des ganzen Jahres zu niedrigen Preisen angeboten waren.

Uebersicht man im grossen den Kakaomarkt im Jahre 1904, dann kennzeichnet er sich in Nachfrage und Preisgestaltung durch mehr Up and Down denn das Jahr 1903; doch im Durchschnitt blieb die Marktlage aller Sorten ungefähr dieselbe wie im Jahre 1903.

Für jeden, der am Kakaohandel interessiert ist, ist es ein günstiges Zeichen, dass, trotz der grossen Schwankungen, die infolge verschiedener Umstände eintreten können, aus den Statistiken hervorgeht, dass die Mehrproduktion mit dem Mehrverbrauch gleichen Schritt hält; dies ist ein wichtiger Punkt für den Kakaohandel.

Der Import betrug

	1903	1902	1901	1900	1899	
Niederland	16742	14666	14373	11815	14300	Tons
England	22377	25958	23124	23503	19640	»
Frankreich	41611	39746	32849	32752	40600	»
Hamburg	30745	27758	24792	27152	28385	»
Amerika	351455	296425	266474	237692	210272	Ball.

Java-Kakao.

Wie in früheren Jahren, so gebe ich im nachstehenden auch einen Spezial-Bericht über die Kakaoproduktion in 1904 und ferner über die im Laufe dieses Jahres abgehaltenen Auktionen.

Es freut mich, mitteilen zu können, dass in betreff der Kultur die grösste Sorgfalt angewandt wird; man sucht auf Java und den Molukken die Frucht mit allen durch die Natur und die moderne Technik zu Gebote stehenden Hilfsmitteln zu ihrer besten Entwickelung zu bringen. Im allgemeinen sind die Plantagen im besten Zustande und man hofft, wenn die Natur mithilft, dass man gute Resultate erzielt. Herrn Dr. Zehntner muss die grösste Anerkennung gezollt werden, da er sich sehr um die Verminderung der Läuseplage mit ihren nachteiligen Folgen verdient gemacht hat.

Im Vergleich zum vorigen Jahre ging man in

Digitized by Google

das Jahr 1904 nicht mit sehr grossen Erwartungen für prima Qualitäten hinein. Die Vorräte aus den Auktionen des Vorjahres und das grosse Quantum, was noch angeboten war, trug viel dazu bei. Für Mittelsorten, die auch im Anfang des Jahres hoch bezahlt wurden, zeigte sich mehr Nachfrage. Ordinäre Sorten waren vernachlässigt, doch fanden einige besonders günstig taxierte Lose Käufer. Später wurde prima bei beschränkten Anfuhren mehr verlangt. Mittelqualitäten waren immer in guter Nachfrage und wurden in und nach den Auktionen zu guten Preisen abgesetzt. Infolge früherer Verkäufe und kleiner Ankünfte wurde die Nachfrage für wirkliche prima Sorten noch grösser. Mittel blieb weiterhin gefragt, während ordinäre Qualitäten wenig Beachtung fanden.

Die Januar-Auktion, die 4797 Ballen Java-Kakao und 38 Ballen von den Molukken brachte, zeigte trotz des grossen Quantums eine sehr gute Meinung für Mittelqualitäten in der Preislage von 30—38 cents; einige Lose wurden sogar 6 cents über Taxe bezahlt; auch fanden die Qualitäten in der Preislage von 20 cents schnell Käufer, einzelne über Taxe. Prima Sorten waren in der Auktion nicht allzu sehr gefragt, da die Taxpreise gegenüber den Dezember-Werten ziemlich hoch waren; einige Partien wurden ungefähr zu Taxwerten, andere 1—3 cents darunter losgeschlagen. (Prima standen damals auf 48—50 cents). Nach der Auktion wurden noch einige Partien von Importeuren unter Taxe abgesetzt. Molukken-Kakao wurde über Taxe verkauft.

Die März-Auktion umfasste 3471 Ballen Java aus Anfuhren und 254 Ballen als Liquidations-Verkauf. Gegen die vorige Auktion war die Stimmung flau; es herrschte wenig Frage nach prima Qualitäten, wovon einige Posten 2 cents unter Taxe verkauft wurden. Mittelsorten fanden mehr Beachtung und brachten im Durchschnitt Taxpreise; ordinäre Sorten blieben teilweise unverkauft. Trotz des Verlaufes war diese Auktion infolge der Anfuhren, die stattfanden und die noch erwartet wurden, nicht ungünstig zu nennen.

Für die April-Auktion standen 2623 Ballen Java zum Verkauf; diese Auktion trat durch die besondere Zurückgezogenheit der Käufer in den Vordergrund. Prima war ganz unbeachtet; Mittel und gut ordinär liefen mittelmässig ab; ordinär war vernachlässigt. Nach der Auktion wurden noch einige Partien zu Auktionspreisen verkauft. 18 Ballen Puerto Cabello, die ebenfalls mit verauktioniert wurden, fanden 1½ cents unter Taxe Käufer (56 cents).

Die Juni-Auktion, die nur aus 1349 Ballen, grösstenteils Mittel-Qualitäten, bestand, brachte befriedigende Resultate. Prima Sorten, die mit 44—47 cents angesetzt waren, brachten auch diese Werte; ein einziges Los brachte 1 cent weniger. Mittel wurde gut bezahlt, meist zu und über Taxe, obwohl einige Lose etwas billiger zu kaufen waren. Ordinäre liefen unter Taxe ab. 30 Ballen Puerto Cabello, die mit verauktioniert wurden, brachten ungefähr ihre Preise.

Die Juli-Auktion brachte gegen alle Erwartung infolge kleiner Anfuhren nur 604 Ballen Java. Die Qualität war meistens mittel. Das kleine Quantum prima — 230 Ballen — wurde zu Taxwerten und 1 cent darüber schnell verkauft. Mittel war nicht so willig, doch wurde alles abgestossen. Für ordinär und Grus war so gut wie keine Nachfrage und standen die Verkaufspreise denn auch 3—5 cents unter Ansetzungswert. Von 191 Ballen Surinam in dieser Auktion wurden 72 Ballen zu Taxpreisen an den Mann gebracht.

Die August-Auktion umschloss 2103 Ballen Java. Prima war in dieser Auktion vernachlässigt: man stiess sich an der Taxe von 47 bis 50 cents, da man nach den Anfuhren der neuen Ernte ausschaute und somit noch im Dunkeln tappte. Einige Lose verkauften sich 1—2 cents unter Taxe, während der Rest zurückgezogen, nach der Auktion aber auch zu 1 bis 2 cents unter Taxe abgestossen wurde. Mittel lief gut zu Taxpreisen ab, einige Partien darüber, einige darunter. Ordinär wurde grösstenteils zurückgezogen. Surinam blieb infolge der gegen andere Provenienzen hohen Taxe unverkauft.

Die Oktober-Auktion mit 3460 Ballen Java, meistens neue Ernte, fand grosses Interesse. Man erwartete für Ende des Jahres grössere Anfuhren, was jedoch nicht der Fall war. Prima wurde zu guten Preisen realisiert; der höchste Preis stand auf 47½ cents. Mittel ging auch schnell zu Taxwerten ab, und nur 167 Ballen mittel und ordinär wurden zurückgezogen.

Mit der November-Auktion, die 3298 Ballen aufwies, schlossen im Jahre 1904 die öffentlichen Verkäufe. Die Stimmung war nicht besonders, und Java teilte das Los mit andern Kakaosorten. Hübsche prima waren wenig angeboten und brachten 47 cents. Gute prima wurden nicht alle verkauft, was losgeschlagen wurde, brachte 43—44 cents. Mittel ging etwas besser, doch wurde hiervon ein Teil zurückgezogen, ebenso von ordinär und Grus. Nach der Auktion wurden noch einige Geschäfte zu ungefähren Auktionswerten abgeschlossen. Die in der Auktion angebotenen 93 Ballen Surinam blieben ohne Beachtung, doch wurde nach der Auktion ein Teil unter Taxe abgestossen. Ferner wurden noch von angebotenen 107 Ballen Caracas 54 Ballen zu 1 cent unter Taxwert verkauft. (Taxe war 37 cents.) — 42 Ballen Puerto Cabello blieben unverkauft.

Obgleich die Stimmung in der letzten Auktion 1904 etwas gedrückt war, so nimmt man doch nicht an, dass das fortdauern wird, da man vorerst allzu grosse Zufuhren nicht erwartet. Der sichtbare Vorrat von Java-Kakao in der ersten Hand ist hier augenblicklich ca. 2600 Ballen gross. Der Wert von Ia. Java-Kakao ist auf 46 cents zu stellen. Die Auktionstage für 1905 sind wie folgt festgesetzt worden:

11. Januar
22. Februar
5. April
24. Mai
5. Juli
30. August
11. Oktober
22. November

Von Java wurden hier angeliefert

13500	Ballen	in 1904
21200	»	» 1903
11000	»	» 1902
22000	»	» 1901
19200	»	» 1900
16850	»	» 1899
16500	»	» 1898
13800	»	» 1897

Surinam-Kakao.

Im Anfange des Jahres bestand lebhafte Nachfrage und alle disponiblen Vorräte fanden zu befriedigenden Preisen Käufer.

Spätere Lose, obwohl durch die schlechte Ernte klein, die angeführt wurden, fanden wenig

Digitized by Google

Beachtung. Auch sagte die Qualität nicht zu, doch wurden sie nach und nach realisiert. Die Preise variierten von 33½ bis 38 cents.

Es ist schade, dass diese Provenienz in so kleinen Mengen an den Markt kommt und doch muss man die Versuche, eine ständige Mehrproduktion zu erzielen, hoch schätzen. Diese Versuche sind unzweifelhaft sehr mühsam, da die Plantagen durch Regen und Krulloten viel zu leiden haben, doch zeigen untenstehende Zahlen, welche Erfolge man erzielt hat. Soweit mir bekannt ist, betrug die Ausfuhr von Kakao von Surinam:

		1904		1903	
Von Januar bis	April	135 119	gegen	853 974	Kilo
» » »	Mai	198 162	»	1 153 275	»
» » »	Juni	255 073	»	1 448 650	»
» » »	Juli	451 058	»	1 733 386	»
» » »	Aug.	598 836	»	1 877 555	»

Wie bei anderen Provenienzen, so war auch hier bei einer kleinen Ernte eine geringere Qualität zu konstatieren. Dies war auch der Fall bei den angekommenen Surinam-Losen, was natürlich nicht zu hohen Preisen führen konnte.

Auf Grund der letzten Berichte über Abnahme der Baumkrankheiten usw. hoffe ich, dass wir bald regelmässigere Anfuhren haben werden, wenn auch anfangs nicht so umfangreich; augenblicklich ist die Chance hierfür nicht allzu günstig.

Ernte.

Nachstehend folgen einige für sich selbst sprechende Erntezahlen:

					tons
Ecuador	vom 1. Jan.	—15. Dez.	1904	23886	
	gegen 1. »	—15. »	1903	20138	
	» 1. »	—15. »	1902	20696	
Trinidad	vom 1. »	— 3. »	1904	16806	
	gegen 1. »	— 3. »	1903	11950	
	» 1. »	— 3. »	1902	13434	
St. Thomé	vom 1. »	—30. Nov.	1904	18215	
	gegen 1. »	—30. »	1903	18522	
	» 1. »	—30. »	1902	15246	
Bahia	vom 1. »	—31. Okt.	1904	13853	
	gegen 1. »	—31. »	1903	11116	
	» 1. »	—31. »	1902	12074	
Surinam	vom 1. »	—30. Sept.	1904	752	
	gegen 1. »	—30. »	1903	1950	
	» 1. »	—30. »	1902	2245	
Ceylon	vom 1. »	—16. Nov.	1904	2775	
	gegen 1. »	—16. »	1903	2262	
	» 1. »	—16. »	1902	2101	
					Picols
Java	vom 1. »	—30. Sept.	1904	—	
	gegen 1. »	—30. »	1903	18743	
	» 1. »	—30. »	1902	10252	
	» 1. »	—30. »	1901	15436	
	» 1. »	—30. »	1900	14752	

Da weitere Berichte von Java für 1904 fehlen, kann ich nur folgendes angeben:

vom 1. Jan.-31. Juli 1904 6133 Pic. } 1 Picol
gegen » 1. » -31. » 1903 10735 » } = ca. 60 kg

oder monatlich

	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	
1904	906	578	760	375	609	1158	Picols
1903	1451	619	1190	871	758	3428	»
	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	
1904	1747	*—	—	—	—	—	Picols
1903	2428	5171	2827	3488	2101	1737	»

Konsum.

Er betrug in:

Frankreich	1903	20639	tons
gegen	1902	19249	»
»	1901	17914	»
England	1903	18386	tons
gegen	1902	20376	»
»	1901	18908	»
Deutschland	1903	21634	»
gegen	1902	20687	»
»	1901	18517	»
Amerika	1903	342609	Ballen
gegen	1902	296541	»
»	1901	253382	»

Auch in 1904 hat sich der Konsum stark vergrössert. Er betrug vom 1. Januar bis 31. Oktober:

in Frankreich	1904	17989	tons
gegen	1903	16031	»
in England	1904	17241	»
gegen	1903	15408	»
in Deutschland	1904	22800	»
gegen	1903	17514	»

Ausser diesen Quanten (unbereitet) importierte noch an bereitetem Kakao

England	1903	93640	Cwt.
gegen	1902	78100	»
»	1901	74920	»
Deutschland	1903	552100	kg
gegen	1902	543200	»
»	1901	610400	»

Die **Ausfuhr** betrug von:

	1903	1902	1901	1900	1899	
Ecuador	20755	21180	20675	15945	22520	tons
St. Thomé	21460	17500	15780	13013	12948	»
Trinidad	12350	14852	9770	13348	11075	»
Venezuela	10151	9000	6250	9200	8500	»
Bahia	15455	16490	13375	13120	8150	»
Para	5125	4441	2867	3085	5653	»
Grenada	4500	5535	3846	5280	3980	»
Surinam	2225	2355	3163	2927	3860	»
Ceylon	2470	2580	2160	1330	1833	»
Java	1564	818	1107	1269	960	»

Sichtbare Vorräte:

	Frankreich 31. Oktober tons	England 30. Novbr. tons	Deutschland (allein Hamburg) 30. Novbr. Ballen
1904	17812	5722	33200
1903	19346	3503	23535
1902	15889	4396	14642
1901	10989	6740	14300
1900	12172	7224	23973

Kakaobutter.

Im Jahre 1904 kamen von »Van Houtens« Butter ± 850 tons in Auktion, die einen Durchschnittspreis von 66½ cents pro ½ Kilo brachten, gegen ± 845 tons mit einem Durchschnittspreis von 66 cents im Jahre 1903.

Die Preise bewegten sich in diesem Jahre auf einem höheren Niveau als im Vorjahre, d. i. zwischen 62 und 74 cents in 1904 und 58—67 cents in 1903.

Von anderen holländischen Marken kam nur die »Dejong« in allen Auktionen vor und zwar zusammen ± 150 tons, die befriedigende Preise erzielten.

Die Angebote anderer holländischer Fabrikanten fanden unter der Hand regelmässige Käufer; die erzielten Preise standen im Verhältnis zu den Auktionswerten.

Von deutscher Kakaobutter wurden kleinere Posten in Auktion gebracht, z. B. die Marken »Mignon« und »Toren« (Thurm), die in und nach der Auktion zu kuranten Preisen abgestossen wurden.

Hochachtungsvoll

S. W. Hoekstra.
Makler.

* Auf Wunsch stehen die fehlenden Zahlen zur Verfügung.

Digitized by Google

Kakao, welcher öffentlich an den Markt gebracht worden ist:

	Java Ballen von ±50 kg.	Surinam Ballen ±80-100kg	Div. andere Sorten Ballen	Total Ballen
1904	19390	372	1112	20874
1903	15059	494	—	15553
1902	13144	617	—	13761
1901	19938	635	290	20863
1900	18661	744	210	19615
1899	16353	1227	205	17785
1898	17640	977	387	19004

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Januar 1905.

Die festliche Stille im Kakaomarkt war in den letzten Dezembertagen verschwunden und hatte einer allgemeinen Bewegung Platz gemacht. Die niedrigen Preise bewogen die Käufer endlich, ihre abwartende Stellung aufzugeben und, wenigstens teilweise, am Markte zu erscheinen. Diese aufsteigende Kauflust hat auch hier und da schon ein Anziehen der Preise hervorgerufen; Platzumsätze werden besonders in Thomé, Samana und Guayaquil gemeldet. Von Accra-Kakaos kamen beträchtliche Mengen an, die zum grössten Teile sofort Abnehmer fanden. Mit dem neuen Jahre liess die Bewegung nach, und bei Schluss dieses Berichtes ist der Markt wieder ruhig.

Von **San Thomé** ist im Dezember noch ein dritter Dampfer »Benguella« mit 13809 Sack angekommen, sodass sich die Dezemberzufuhren der drei Dampfer in Lissabon auf 38610 Sack stellen. Das sind 16330 Sack weniger als im Dezember 1903, der 54940 Sack brachte. Danach betragen die Gesamtzufuhren

1904	343 234	Sack gegen
1903	364 767	»
1902	296 539	»
1901	267 768	»
1900	220 149	»

Ueber diesen Minderertrag von etwa 21 500 Sack haben wir schon wiederholt im »Gordian« gesprochen (vergl. besonders Nr. 225, Seite 4295) und wollen heute nur kurz darauf verweisen. Im Lissaboner Zollhause lagerten am 24. Dezember 50891 Sack. Mit der Ladung des zwei Tage später eingetroffenen dritten Dampfers waren es 64 700 Sack am 26. Dezember, sodass Thomé-Kakao mit durchaus normalen Beständen ins neue Jahr hineingeht.

In **Bahia** kamen im Oktober 37 760 Sack und 34 813 Sack im November an gegen 39 781 bezüglich 34 773 Sack in 1903. Der Oktober bleibt hinter dem Vorjahre um 2021 Sack zurück, während sich der November in gleicher Höhe gehalten hat. Die Dezemberzahlen hatten wir leider noch nicht, um das Gesamtergebnis vorführen zu können, doch werden wir auch in Bahia-Kakao mit einem Ernteplus rechnen können, das sich nach den Erträgen von elf Monaten bereits auf gut 50 000 Sack beläuft. Es wird uns berichtet:

»Bahia meldet einen unverändert festen Markt und die allgemein vertretene Ansicht, dass die Ernte früher beendet sein wird, als in der vorhergehenden Kampagne.

Die in Bahia bezahlten Preise stehen über Parität der hier vorliegenden Offerten, welche je nach Zeit der Verschiffung zwischen 48/6 bis 49/— liegen.

Für loco Bahia besteht nur wenig Frage, und auch auf Abladung ist das Geschäft nur beschränkt.«

Die Hamburger Ankünfte haben in der zweiten Dezemberhälfte 31 417 Sack betragen, eine Zahl, die gegen den ganzen Dezember 1903 nur um 5500 Sack zurückbleibt, gewiss wieder ein Zeichen, wie Hamburg als Kakaoplatz weiter und weiter wächst. Wenn 1905 nur die Zahlen von 1904 wieder erreicht, so können wir damit ganz zufrieden sein, hat doch 1904 gegen 1903 allein einen Zuwachs von mehr als 200 000 Sack in den Anlieferungen gebracht.

Wir lassen die einzelnen Angaben folgen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16.—31. Dezember 1904:

Aus Afrika	10917	Sack
Lissabon	10703	»
Bahia	3388	»
Westindien	1537	»
Le Hâvre	1392	»
Liverpool	1154	»
Southampton	950	»
Bremen	610	»
Amsterdam	317	»
London	290	»
Bordeaux	60	»
Antwerpen	51	»
New-York	31	»
Manaos	9	»
Colombo	8	»
Zusammen	31417	Sack.

In **Hamburg** kamen im Jahre 1904 folgende Mengen **Kakao** an:

Januar	39497	Sack	
Februar	67189	»	
März	46736	»	
April	53354	»	
Mai	57428	»	
Juni	37048	»	
Juli	55750	»	
August	77217	»	
September	53836	»	
Oktober	50885	»	1903
November	37612	»	(39129 Sack)
Dezember	58155	»	(36749 »)
Zusammen 1904	634707	Sack	
gegen 1903	427207	»	
1902	387007	»	
1901	363319	»	
1900	376119	»	
1899	380485	»	

London. Auktionen fanden weder am 20. noch am 27. Dezember statt, auch am 3. Januar ist keine Auktion. Erst für den 10. Januar wird wieder Kakao zum öffentlichen Verkauf angemeldet werden. London war also in der Berichtszeit auktionslos und — geschäftslos, denn aus der ersten Woche ist von privaten Verkäufen nichts gemeldet, und die Preise zeigten keine Veränderung, in der zweiten Woche wurde Trinidad, Grenada und Guayaquil gehandelt, doch wurden im ganzen nur 500 Sack umgesetzt. Hoffentlich beginnt mit der ersten Auktion im neuen Jahre, am 10. Januar, wieder ein regeres Leben im Londoner Kakaohandel. Ausgeruht hat er sich wahrlich lange genug, und die Käufer haben dann ja auch wieder mehr Zeit, sich um den Rohkakao zu kümmern.

Die Londoner Kakaobewegungen stellen sich bis zum 24. Dezember 1904 wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:	143827 (129467);	120654 (129137);	53905 (28584) Sack
Fremde Sorten:	65663 (57140);	53946 (67912);	32229 (22660) »
	209490 (186607);	174610 (197049);	86134 (51244) Sack

Digitized by Google

Wir enthalten uns heute jeglicher Erläuterung hierzu und werden, wenn wir die Endzahlen von 1904 haben, noch einiges dazu sagen.

In **Liverpool** war das Bild in der Berichtszeit ebenso ruhig wie in London, so dass darüber nichts weiter zu berichten ist. Zahlen von dort lagen uns heute leider nicht vor.

Trinidad-Kakao. Die Klagen aus Port of Spain über späte Ernte dauern fort im Verein mit denen über schlechtes Wetter. Man spricht sogar davon, dass vor März/April die frischen Ankünfte kaum erscheinen würden und dann auch nur, wenn das Wetter endlich einmal aufhört, ungünstig zu sein, so dass die Bäume möglicherweise noch eine neue Blüte ansetzen können. Allerdings sind die Zufuhren in Port of Spain in der ersten Dezemberhälfte etwas umfangreicher gewesen, doch dürfte das mit Jahresschluss auch aufhören.

Die Nachfrage drüben war in der ersten Dezemberwoche noch gut, liess aber nach auf die Kunde von gewichenen Preisen, besonders aus London. Der Berichterstatter meint, dass der Preisfall eine Ueberraschung war, doch können wir diese Ansicht nicht teilen, weshalb ist bereits in früheren Nummern wiederholt gesagt worden. Auch wird sehr über weichende Kurse geklagt, die mit den Baissenachrichten aus London in Verbindung stehen sollen. Trotzdem hat sich die Nachfrage gegen Mitte Dezember wieder etwas gehoben, scheinbar in Anbetracht der Ernteaussichten, doch lässt sich heute schlecht sagen, wie es im neuen Jahre wird. Setzt sich die Spekulation hinter das Moment der späten Ernte, dann haben wir wohl trotz der starken Vorräte mit höheren Preisen zu rechnen. Lassen sich indessen die Käufer durch Alarmnachrichten nicht erschrecken, so wird die gute Ernte des eben verflossenen Jahres mit ihrem ganz bedeutenden Ueberschuss die späten Ankünfte leicht decken, und die Preise werden sich alsdann in angemessenen Grenzen bewegen.

In Port of Spain wurden vom 1. Januar bis zum 16. Dezember 1904 verladen 234 053 Sack, oder 73 697 Sack mehr als im Vorjahr. Besonders Nordamerika hat in der ersten Dezemberhälfte allein 4732 Sack verladen lassen und damit die Abladungen des Vorjahres mühelos überholt.

Von **Lissabon** wurde vom 18.—24. Dezember 1904 Kakao verladen nach:

Hamburg	für 248 200	Mark
Liverpool	» 187 500	»
London	» 28 300	»
Triest	» 4 800	»
Zusammen	468 800	Mark

Kakaobutter.

Bericht vom 3. Januar 1905.

Diejenigen, die für den Januar niedrigere Auktionspreise voraussagten, haben Recht bekommen.

Für Amsterdam waren angemeldet:

65 000	Kilo	Van Houten
14 000	»	Dejong
10 000	»	Mignon
20 000	»	Helm.

Die Marke Van Houten erzielte 66—67.50 c, im Durchschnitt 66.50 cents gegen 68.80 cents im Dezember. Dejong wurde verkauft zu 61.75 bis 62.75, im Durchschnitt zu 62.50 cents gegen 64 cents im Dezember. Mignon hat im Durchschnitt 62⅛ cents gebracht gegen 63.50 cents im Dezember. 8000 Kilo Helm wurden zu 64.50 cents fürs halbe Kilo fortgenommen.

Zur Auktion in London am 10. Januar sind 70 000 Kilo Cadbury angemeldet. Ueber das Resultat berichten wir in nächster Nummer.

Allerlei.

Man schreibt uns:

»Wir erfahren, dass die Firma X in H. eine bittere **Kakao-Abfall-Masse** anbietet. Da Sie jederzeit im Interesse der reellen Fabrikation gegen derartige Fabrikate vorgehen, so erlauben wir uns, Ihnen hiervon Mitteilung zu machen.«

Darauf antworteten wir:

»Sie nehmen Anstoss daran, dass die betreffende Firma Kakao-Abfall-Masse anbietet; wir können Ihre Ansicht nicht teilen, denn die Ware wird ausdrücklich mit dem rechten Namen genannt, und jeder, dem sie angeboten wird, weiss, was er bekommt, wenn er kauft. Wir glauben nicht, dass solche, richtig benannte Ware die reellen Fabrikanten schädigt, denn diese werden kaum Abnehmer dafür sein, und die Käufer müssen wissen, was sie mit derartiger Ware anzufangen haben, ohne gegen gesetzliche Bestimmungen zu verstossen.

Gegen den Handel mit Kakao-Abfall-Masse, zumal wenn sie voll genannt ist, können wir daher nicht vorgehen, nur gegen ungehörige Verwendung; wenn der Handel mit Abfällen nicht erlaubt wäre, dürften ja auch keine Kakaoschalen gehandelt werden; und diese erscheinen nicht einmal immer unter ihrem richtigen Namen, sondern werden den Leuten teilweise sogar unter der schönen Bezeichnung »Kakaotee« angeboten.

Wenn wir Ihrer Anregung folgen würden, müssten wir ja gegen den gesamten Abfallhandel vorgehen. Das können wir nicht, da darin bei richtiger Benennung nichts unrechtes gesucht werden kann. Auch gibt es keine gesetzliche Handhabe, um den Abfallhandel zu verhindern.

Die bekannte Kakaofirma **Albrecht & Dill** gibt bekannt, dass ihr langjähriger Associé, Herr J. Th. Meincke als Teilhaber aus der Firma ausscheidet. Er wird als Kommanditist bei der Firma beteiligt bleiben und gegebenenfalles per procura zeichnen. Herr Theodor Dill wird vom 1. Januar 1905 ab die Firma mit sämtlichen Aktiven und Passiven übernehmen und als alleiniger Inhaber fortführen. Die Einzel-Prokura des Herrn Johs. Husfeldt wird aufgehoben, und die Firma hat ihm wie auch den langjährigen Mitarbeitern, den Herren Emil Schwartzkopff und Theodor Hintze, derart Kollektiv-Prokura gegeben, dass je zwei derselben gemeinschaftlich zeichnen.

Neue Schweizer Schokoladefabrik: In Schweizer Zeitungen wird ein Prospekt veröffentlicht, in dem zur Beteiligung an einer neuen Schokoladenfabrik aufgefordert wird. Der Prospekt lautet wie folgt:

»Unter der Firma »Lucerna«, Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. ist in Luzern unter dem 10. Dezember 1904 eine Aktiengesellschaft mit Sitz in Hochdorf bei Luzern gegründet und im Handelsregister sub 22. Dezember 1904 eingetragen worden.

Zweck der Gesellschaft ist nach § 3 ihrer Statuten Erstellung und Betrieb einer Schokolade-Fabrik in Hochdorf bei Luzern und Beteiligung an verwandten Unternehmungen.

In der Entwickelung der Schokoladen-Fabrikation hat sich in den letzten Jahren eine bedeutende Umwandlung vollzogen. Der Konsum hat ganz ungeahnte Dimensionen angenommen, so dass die zurzeit in der Schweiz bestehenden Fabriken fast alle zu Vergrösserungen genötigt wurden. Aber trotzdem vermoch-

Digitized by Google

sie der immer steigenden Nachfrage schon jetzt kaum zu genügen.

War früher der Artikel nur ein Luxus-Genussmittel, das allein für wohlhabende Leute in Frage kam und für welches deshalb die Fabrikation in beschränkten Räumen und beschränktem Masse genügte, so hat sich das in den letzten Jahren geändert. Schokolade- und Kakao-Produkte sind jetzt zu einem eigentlichen Lebensmittel geworden, dessen Verbrauch von Jahr zu Jahr im Zunehmen begriffen ist, wie sich am besten aus den Ausfuhrziffern ersehen lässt.

Laut offiziellen Angaben betrug die Ausfuhr:

za. 1¼ Millionen Franken pro 1884
» 20 » » » 1902
» 25 » » » 1903

Eine weitere Zunahme von drei Millionen Franken weisen die ersten neun Monate dieses Jahres auf, und es wird wohl die Export-Vermehrung pro 1904 wieder za. vier Millionen betragen und die Gesamt-Ausfuhr alsdann 29 à 30 Millionen Franken erreichen.

Seit 20 Jahren ist also die Schweizer Schokolade-Ausfuhr dem Werte nach um mehr als das zwanzigfache gestiegen.

Hiebei ist noch darauf aufmerksam zu machen, dass die aus dem neuen Handelsvertrag mit Italien bevorstehende Reduktion des Eingangszolles (Fr. 90.—, statt Fr. 130.—) eine vermehrte Zunahme der Ausfuhr nach diesem Lande herbeizuführen berufen ist. Die Verkehrs-Lage der »Lucerna« an den Toren des Gotthard wird der neuen Gesellschaft von nicht zu unterschätzendem Nutzen sein.

Der Vermehrung des Konsums entsprechend, wurde in fast allen grösseren Fabriken sukzessiv der Grossbetrieb eingeführt, so dass daraus eine blühende Industrie entstanden ist, deren wichtigstes Produktionsgebiet die Schweiz bilder, weil sich hier die Bedingungen für die Erzeugung eines vorzüglichen Fabrikates in glücklichster Weise vereinigen.

Neben den allgemeinen grundlegenden Voraussetzungen eines rationellen Betriebes, nämlich der technisch richtigen Verarbeitung nur guter Rohprodukte, sind die wichtigsten Faktoren, speziell für lohnende Fabrikation von Milch-Schokolade, folgende:

1. eine tadellose und billige Milch,
2. eine vorteilhafte Fabrikanlage mit Industriegeleise,
3. eine auf den neuesten Fortschritten der Technik beruhende rationelle Maschinen-Anlage.

Diese Vorzüge werden sich in hervorragender Weise bei der »Lucerna«, Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. vereinigen.

Für den Reichtum und die Güte der Milch ist das luzernische Seetal bekannt und die geplante Interessen-Gemeinschaft mit der **Schweiz. Milch-Gesellschaft** in Hochdorf soll der neuen Gesellschaft die Möglichkeit geben, jederzeit an Ort und Stelle genügende Quantitäten an Milch in Ia Qualität zu den günstigsten Bedingungen zu beziehen.

Was sodann die Fabrikanlage betrifft, so wird dieselbe den grossen Vorzug haben, dass von Anfang an ihre Einteilung nach einheitlichen Grundsätzen unter Berücksichtigung einer zukünftigen Ausdehnung durchgeführt werden kann. Die Einrichtung der Fabrik in dem aufblühenden Hochdorf vereinigt die Vorteile einer relativ billigen Anlage mit denjenigen einer zentralen Lage. Diese Lage ist um so wertvoller, als die Seetalbahn-Gesellschaft im Interesse der Förderung der Industrie der Fabrik den Geleise-Anschluss unentgeltlich zur Verfügung stellen wird.

Die Maschinen-Anlage schliesslich wird fussen auf den bisherigen, mit verschiedenen Systemen gemachten Erfahrungen und soll nach den Absichten der leitenden Organe berufen sein als eine Musteranlage zu gelten. Nach dem generellen Bauprojekt kann die Fabrik bis am 1. Juli 1905 betriebsfähig sein, und zwar ist dafür gesorgt, dass auf diesen Zeitpunkt die Fabrikation sofort soll einsetzen können, indem die vorbereitenden Arbeiten, wie Herstellung von Mustern, Anknüpfung von Geschäftsbeziehungen im Inland, die Organisation der Verkaufsstellen und Agenturen in den Exportländern usw., jetzt schon in Angriff genommen werden.

Die Kosten der ganzen Fabrikanlage mit Maschinen betragen für Hochdorf nur ca. Fr. 500.000. Ein Vergleich dieser Ziffer mit den Bilanzen anderer Gesellschaften ergibt, dass gut rentierende Schokoladefabriken mit einem toten Kapital (Apports usw.) arbeiten, welche dasjenige der neuen Gesellschaft um ca. Fr. 500.000.— übersteigt, was, zu fünf Prozent Zinsen berechnet, eine jährliche Minderausgabe von Fr. 25.000.— zugunsten der »Lucerna« bedeutet.

Dabei ist zu beachten, dass die Gesellschaft mit keinerlei Gründungs- oder Emissionskosten belastet ist.

Die Leitung der Fabrik wird in fachkundigen Händen liegen. Für den Vertrieb der Schokolade werden ausser tüchtigen eigenen Reisenden auch zwei grössere und renommierte Firmen der Lebensmittelbranche, welche sich bei der Gründung beteiligt haben und welche mit zusammen zwölf Reisenden die Lebensmittelgeschäfte der ganzen Schweiz besuchen, tätig sein. Ferner ist darauf aufmerksam zu machen, dass ein grösserer Teil der Gründungs-Aktionäre gleichzeitig Abnehmer der Fabrikationserzeugnisse ist.

Dem Verwaltungsrate gehören an die Herren Nationalrat Schobinger, Luzern, Präsident; Grossrat Balmer, Kaufmann, Schüptheim, Vizepräsident; Direktor Schmidlin, Hochdorf; Dr. jur. H. Rügenacht, Advokat, Bern; Regierungsrat Schmid, Luzern; Grossrat Studer, Fabrikant, Escholzmatt; H. Rooschüz, Fabrikant, Bern; Grossrat Hauser, Schweizerhof, Luzern; Hans Pfyffer, Nationalrat, Luzern; A. Riedweg, Victoria, Luzern. Der leitende Ausschuss besteht aus Direktor Schmidlin, Hans Rooschüz, Grossrat Balmer und Grossrat Studer.

Aus dem Jahresbericht des Untersuchungsamtes der Stadt Elberfeld. Honig. Zwei Honigproben, die derselben Quelle entstammten, bestanden der Hauptsache nach aus Stärkesirup. Ob und mit welchem Erfolge gegen den Lieferanten, eine auswärtige Aktiengesellschaft, ein strafrechtliches Verfahren eingeleitet worden ist, ist diesseits nicht bekannt. Unter den nicht beanstandeten Proben hatte eine Probe fast gar kein Honigaroma und einen auffallend süssen Geschmack. Unter dem Mikroskope konnten Pollenkörperchen nur vereinzelt festgestellt werden. Da die chemische Untersuchung trotz bestehenden Verdachts einer Verfälschung keinen sicheren Anhalt für eine solche ergab, wurde der Honig einem erfahrenen Imker zur Geschmacksprüfung übergeben, der aber ebenfalls kein sicheres Gutachten, ob verfälscht oder nicht, abgeben konnte. Beiläufig bemerkt, haben wir schon seit Jahren immer wieder dieselbe Erfahrung gemacht, dass die sogenannten praktischen Sachverständigen nur höchst ungern die volle Verantwortung eines bestimmten Gutachtens übernehmen wollen und daher sich fast immer zweifelhaft ausdrücken.

Im Jahre 1903 wurden aus **Venezuela** im ganzen Waren im Werte von 39 651 578,59 Bolivar ausgeführt. Darunter befand sich u. a. auch Kakao für 9 779 946,49 Bolivar, Kaffee für 20 827 801,94 Bolivar (1 Goldbolivar = etwa 81 Pfg.).

Die Ausfuhr von kondensierter Milch aus der Schweiz. Die schweizerische Ausfuhr von kondensierter Milch geht seit einiger Zeit beständig

Digitized by Google

zurück. Nach einer in der »Züricher Handelszeitung« veröffentlichten Notiz wurden ausgeführt:

	dz netto	Franken
1900	282 986	26 733 183
1901	307 246	28 941 266
1902	362 424	34 132 232
1903	329 917	31 455 996
1904 (im ersten Halbjahr)	142 393	13 614 124.

Die Ausfuhr im Jahre 1904 bleibt somit um rund 4 Millionen Franken hinter der des Jahres 1903 zurück, wenn das zweite Semester nicht eine Besserung bringt. Noch grösser ist der Ausfa gegenüber dem Jahre 1902, das die bisher höchste Ausfuhrziffer aufzuweisen hat. Die Ursache dieser Erscheinung liegt in erster Linie an den englischen Absatzverhältnissen, denn England hat nach der amtlichen schweizerischen Handelsstatistik bezogen:

	dz netto	Franken
1900	187 916	17 537 141
1901	200 997	18 777 622
1902	224 096	20 946 738
1903	220 816	20 735 832
1904 (im ersten Halbjahr)	87 649	8 198 886.

Ferner macht sich die vollständige Unterbrechung der Ausfuhr nach Transvaal geltend, woselbst wieder eigene Milch verwendet wird. Ostafrika hat aufgenommen in den Jahren 1900 für 685 171 Franken, 1901 für 1 511 575 Franken, 1902 3 269 016 Franken, 1903 103 442 Franken und in der ersten Hälfte dieses Jahres noch für 69 467 Franken. Irgend welchen Ersatz hat der ostasiatische Krieg nicht gebracht, denn es wurden im ersten Halbjahr 1904 nach Japan nur für 181 978 Franken, nach China für 252 392 Franken und nach Russland sogar nur für 14 855 Franken ausgeführt.

(Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Zürich.)

Holländischer Honig. Die landwirtschaftliche Abteilung des Departements van Waterstaat, Handel en Nijverheid berichtet über die Bienenzucht in den Niederlanden im Jahre 1903 das Folgende:

Für die Bienenzucht war das Jahr 1903 sicher das schlechteste, welches in den letzten 15 bis 20 Jahren zu verzeichnen gewesen ist. Das nasskalte und späte Frühjahr war einer günstigen und frühen Entwickelung der Winterkörbe nicht förderlich. Die Schwärme waren deshalb in der Zahl gering, von halber Stärke und kamen obendrein viel zu spät. Um ein Verhungern der Bienen zu verhüten, mussten grosse Mengen Futterhonig selbst noch Mitte Mai dargeboten werden. Auf den Bienenmarkt zu Venendaal kamen infolgedessen auch viel weniger und schlechtere Schwärme als gewöhnlich. Der Handel war unbedeutend; Vorschwärme (mit Immobilbau) erzielten 2.75 bis 3.25 Gulden, Nachschwärme 2 bis 2.50 Gulden.

Der nasse und kalte Sommer, der auf das schlechte Frühjahr folgte, vereitelte die Hoffnung der Imker ganz und gar. Nur einige Tage lang gab der Buchweizen vollauf Honig, die meisten Körbe waren infolgedessen zu schwach bevölkert, als dass sie in dieser kurzen Zeit einen Honigvorrat von einiger Bedeutung hätten sammeln können. Auch die auf Heideland betriebene Wanderbienenzucht fiel ungünstig aus; das rauhe Wetter war die Ursache, dass die Körbe entvölkert und mit einer nur geringen Menge Honig nach Haus geholt wurden.

Um die Bienen durch den Winter zu bringen, war eine Notfütterung mit Honig oder Zucker für eine Anzahl Kolonien notwendig, und nicht wenige Imker, vor allem die jüngeren, verloren den Mut und gaben die Zucht auf. Andere, die zögernd mit dem Mobilbau begonnen hatten, brachten ihre Kasten und Körbe beiseite und beschränkten sich wieder ausschliesslich auf den Immobilbau, welcher geringere Kenntnis und weniger Arbeit erfordert.

Von einer eigentlichen Honigausbeute im Jahre 1903 kann keine Rede sein. In Friesland und Drenthe wurden noch einige Hundert Stöcke (lebend) mit einem Bruttogewicht von 15 bis 20 Kilo zum Preise von 50 bis 60 Cents pro Kilo nach Deutschland verkauft. Der Handel in Schleuder-, Scheiben- und gewöhnlichem Honig war ebenso unbedeutend wie derjenige in Wachs. Es wurden folgende Preise erzielt: Schleuderhonig 1 bis 1.20 Gulden (einschliesslich Flasche), Scheibenhonig 80 bis 90 Cents und gewöhnlicher Honig (taphonig) 40 bis 60 Cents pro Kilo. Wachs erzielte (geschmolzen und gereinigt) 1.70 bis 1.80 Gulden pro Kilo. In einigen Provinzen, u. a. in Gelderland und Friesland, wurden nach Beendigung der Honigtracht im September Bienen- und Honigmärkte abgehalten, auf welchen die Anfuhr sehr gering war und nicht im Verhältnis zur Kauflust, vor allem für Honig stand.

Unsittlicher Dienstvertrag. Gegen die guten Sitten und damit gegen § 138 des Bürgerlichen Gesetzbuches kann nach einer Entscheidung, welche in der juristischen Zeitschrift »Das Recht« mitgeteilt wird, nicht nur ein Sach- oder Geldgeschäft, sondern auch ein Dienstvertrag verstossen.

Ein Konfiturenhändler in Königsberg übertrug einem auf zehnmonatige Lehrzeit angenommenen minderjährigen Mädchen nach Ablauf einer sechsmonatigen Lehrzeit durch schriftlichen, von ihm entworfenen Vertrag durch Zustimmung des Vaters die selbständige Leitung einer Filiale gegen ein Monatsgehalt von 30 Mark (ohne Wohnung und Unterhalt). Der Vertrag machte die Gehilfin mit ihrem Gehalt, einer durch monatliche Gehaltsabzüge von 5 Mark zu bildenden Kaution, und ihrem ganzen Vermögen für jeden bei den Inventuren ermittelten Fehlbetrag haftbar, mit alleiniger Ausnahme des durch »Raub, Einbruch, Feuer oder vis major« herbeigeführten Schadens; dabei wurden ihr für die Weihnachtszeit wegen des gesteigerten Geschäftsverkehrs vom Prinzipal mehrere Aushilfspersonen beigegeben, auf deren Auswahl sie keinen Einfluss hatte, für die sie aber gleichfalls haftete, und das Gleiche galt für etwa vom Prinzipal bei Krankheit oder Beurlaubung zu bestellende Vertreter. Dagegen sollten etwaige Ueberschüsse der Inventuren allein dem Prinzipal zukommen. Der Vertrag bestimmte weiter, dass der Prinzipal bei Feststellung eines Mankos ein sofortiges Kündigungsrecht habe, und dass die Gehilfin für die ersten drei Monate nur »zu vorübergehender Aushilfe« bei achttägiger Kündigungsfrist angenommen werde. Endlich aber hatte der Prinzipal trotz der Minderjährigkeit der Gehilfin auch noch die sogenannte Konkurrenzklausel unter Bestimmung einer Vertragsstrafe von 500 Mark in den Vertrag aufgenommen.

Als sich nach Beendigung des Weihnachtsgeschäfts, bei welchem mehrere Aushilfspersonen tätig gewesen waren, ein Fehlbetrag von über 300 Mark herausstellte, wurde die Gehilfin sofort entlassen, auch wurden ihr das Gehalt für den letzten Monat und die auf 45 Mark angesammelte Kaution einbehalten. Sie klagte auf Zahlung dieser Beträge und drang mit ihrem Anspruch durch, weil die Bestimmungen des Vertrages in erster wie in zweiter Instanz für nichtig erklärt wurden. In der Bestimmung des § 138 des Bürgerlichen Gesetzbuches, welcher ein Rechtsgeschäft, das gegen die guten Sitten verstösst, für nichtig erklärt, gilt der Begriff »gute Sitten« in des Wortes weitester Bedeutung. Es verstossen daher auch die Bestimmungen eines Dienstvertrages gegen die guten Sitten, wenn derselbe dem dienstpflichtigen, schwächeren Teil so schwere Pflichten auferlegt, dass dieselben zu den ihr zu machenden Gegenleistungen in einem das allgemeine Rechtsgefühl verletzenden Missverhältnis stehen.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Rathenow	Bäckermstr. Gustav Meinecke †	12. 12.[1])	Kaufmann Stietzel	15. 2.	14. 3.
Insterburg	» Carl Sohn	13. 12.[1])	» Kiewel	28. 1.	10. 2.
Brandenburg a. H.	» Gustav Thiele	14. 12.[1])	Kaufmann und Stadtrat Eduard Westphal	3. 1.	19. 1.
Chemnitz	Kaffee-, Kakao- u. Teehändler Max Emil Gräser	15. 12.[1])	Rechtsanw. Ackermann	31. 1.	9. 2.
Wermelskirchen	Bäcker Aloysius Kemper in Hinterhufe	19. 12.[1])	Prozessagent Speckenbach in Wermelskirchen	28. 1.	3. 2.

1) natürlich 1904.

Geschäftseröffnungen. Es eröffneten in:

Freiburg i. Br. Robert Lay, Reiterstrasse, eine Brot- und Feinbäckerei;

Quedlinburg Heinrich Streithoff, Klopstocksweg 22, eine Bäckerei und Konditorei;

Neisse Alfons Bittner, Breslauerstr. 23, eine Bäckerei, verbunden mit Feinbäckerei;

Weissenfels Robert Ritzmann, Kubastr. 23, eine Brot-, Weiss- und Feinbäckerei;

Plauen i. V. Albin Menke, Rückertstr. 30, eine Bäckerei und Konditorei;

Kiel Diedrich Rosenfeld, Hohenzollernring 59, eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Handelsregister.

Berlin I. Berliner Cakes und Chokoladenfabrik Aktiengesellschaft mit dem Sitze zu Berlin: Nach dem Beschluss der Generalversammlung vom 22. Oktober 1904 bildet Gegenstand des Unternehmens auch die Beteiligung am Betriebe einer Kakes- und Schokoladenfabrik; ferner die durch dieselbe Generalversammlung beschlossene Aenderung des Gesellschaftsvertrages. 13. 12. 04.

Stadtoldendorf. In das hiesige Handelsregister Band I Blatt 123a ist heute die Firma: August Peinecke, als deren Inhaber der Bäckermeister August Peinecke zu Stadtoldendorf, und als Ort der Niederlassung Stadtoldendorf eingetragen.

Angegebener Geschäftszweig: Bäckerei und Mehlhandlung. 15. 12. 04.

Altona. Santosa Kakao- und Schokolade-Werke Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Altona. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Kakao, Schokolade, Bonbons und aller in diese Branche einschlagenden Artikel, sowie der Betrieb der damit verbundenen Handelsgeschäfte. Die Gesellschaft ist eine solche mit beschränkter Haftung. Das Stammkapital beträgt 400000 Mk. Der Gesellschaftsvertrag ist am 9. Dezember 1904 festgestellt worden. Zu Geschäftsführern sind bestellt: Georg Fell, Emile Jurgens und Oskar Franck, sämtlich Kaufleute zu Hamburg. Je zwei der Geschäftsführer oder je einer der Geschäftsführer gemeinschaftlich mit je einem von der Gesellschaft bestellten Prokuristen sind zur Vertretung der Gesellschaft befugt. 27. 12. 04

Gebrauchsmuster.

2b. 238 730. Brotformapparat, bestehend aus einem der Form des Brotes angepassten Kasten, dessen Boden durch Hebeldruck gehoben wird. Ewald Bous, Troisdorf. 12. 10. 04. B. 25 906.

2b. 239 008. Vorrichtung zum Ablösen von auf essbaren Platten geformten Teigmassen vom Formteller, mit von letzterem abhebbarer Scheibe. F. Ad. Richter & Co., Nürnberg. 18. 10. 04. R. 14 546.

2b. 239 629. Teigrührmaschine, deren Rührbesen mit einer Kugel in einem oszillierenden Lager ruht. Josef Seib, Regenburg. 14. 11. 04. S. 11 727.

2b. 239 684. Nach allen Seiten hin rapportierende Form zum gleichzeitigen Ausstechen verschiedener symmetrischer Teigfiguren. Emil Woelke, Harburg a. E. 20. 10. 04. W. 17 232.

Patente.

Erteilungen.

2b. 157 877. Teigbehälter für Teigteil-, Form- und Kerbmaschinen. Jakob Metzger, Pforzheim. 29. 3. 03.

81a. 158 243. Packmaschine für pulverförmige Stoffe u. dgl. Morris Lary, New-York; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, Frankfurt a. M., u. W. Dame, Berlin NW. 6. 17. 6. 02.

Konstanz. M. & R. Schletterer eröffneten Kanzleistr. 1a ein Konditoreiwarengeschäft. (K.)

Magdeburg. Der Verein selbständiger Kaufleute (Verband Magdeburger Spezialgeschäfte) wendet sich in einem Zirkular an ein p. p. Publikum, Behörden usw. mit der Bitte, das Unternehmen im Kampfe gegen die Auswüchse des reellen Handels durch Einkauf bei Mitgliedern in Spezialgeschäften unterstützen zu wollen. U. a. gehören dem Verein an die Konfitüren-Geschäfte (Schokoladen, Zuckerwaren) von Otto Modes, Breiteweg 45, und C. F. Seyer Kaiserstrasse 97. (K.)

Paris. Im benachbarten Pantin errichteten die Herren Cros & Roche eine Zuckerbäckerei mit 35000 Francs Kapital. Die Adresse ist Pantin, 27 rue Jacquart. (K.)

Danzig. Die hiesige Dampf-Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik A. Lindemann, deren gegenwärtiger Inhaber Herr Joh. Rhode ist, beging kürzlich ihr 60jähriges Bestehen am hiesigen Orte. (K.)

Basel. C. Unglenk eröffnete Gerbergasse 44 das Erste Schweizer Schokoladenhaus. (K.)

Zürich. Der Lebensmittelverein Zürich beabsichtigt die Errichtung einer Bäckerei. (K.)

München. Die Firma Maria Heinicke, Zuckerwarengeschäft, Reichenbachstr. 20c, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Nürnberg. Frl. Lone Letsch feierte dieser Tage in der Noris-Schokoladen- und Konfitürenfabrik Carl Bierhals ihr 25jähriges Jubiläum. (K.)

Asberg bei Ludwigsburg. Die Firma Elise Fritz, Bonbonsfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Nach einem Telegramm des »Neuen Wiener Tageblattes« haben **Schweizer Schokoladefabrikanten** von der japanischen Heeresverwaltung grosse Bestellungen auf sofortige Lieferung von Milchschokoladen erhalten. Das Blatt will auch wissen, dass Suchard und Sprüngli schon seit längerer Zeit für Russland voll beschäftigt sind. 21. 12. 04.

Digitized by Google

Die **russische Eierausfuhr** hat 1903 gegen das Vorjahr um 20 Prozent zugenommen; es wurden ausgeführt: im Werte von

1903: 2768 Millionen Stück, 51 Millionen Rubel,
1902: 2290 » » 38½ » »

Von der Gesamtmenge gingen 1903 allein mehr als 2136 Millionen Stück über Riga, während St. Petersburg mit einer Ausfuhrzahl von fast 247 Millionen Stück hinter 1902 um etwa 7½ Millionen Stück zurückbleibt.

Unter den Hauptabnehmern der russischen Eier sind besonders zu nennen: im Werte von

Deutschland	mit 1044 Mill. Stück,	19¾ Mill. Rub.,	
Grossbritannien	» 811 »	» 16,4	» »
Oesterreich-Ungarn	» 596 »	» 9,6	» »

Vereinigte Staaten. Zolltarifentscheidungen. Sogenannte »Eiswaffeln, Präsidentenwaffeln, Philippinenbiskuits und Eichelbiskuits«, die aus Pastetenteig mit wohlschmeckender Füllung und Gewürz bestehen und in Form von dünnen Waffeln oder Phantasieformen wie Monden oder Eicheln an Materialwarenhändler, selten an Konditoren verkauft werden, sind nicht als Zuckerwerk nach § 212 des Tarifes, sondern als anderweit nicht genannte Artikel nach Abschnitt 6 des Tarifgesetzes mit 20 v. H. des Werts zu verzollen.

Aus einem österreichischen Konsularbericht entnehmen wir über **Transvaal** folgendes:

Schokolade und Kakao. Der Verbrauch des Landes in beiden Artikeln ist verhältnismässig ein sehr bedeutender und wird in erster Reihe aus England gedeckt. An zweiter Stelle stehen Deutschland und Holland, während aus den übrigen Staaten kaum nennenswerte Quantitäten hierher kommen. Dankbar sind ausschliesslich die seit Jahren hier eingeführten Marken, für die andauernd grosse Reklame gemacht wird. Bezogen wird Schokolade und Kakao entweder in Tabletten oder in Pulver in luftdicht verschlossenen Blechdosen zumeist zu 1 lb., in letzterer Verpackung kommen Schokolade und Kakao auch mit Milch vermengt in dickflüssigem Zustand auf den Markt.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Eine angesehene Firma giebt Auskunft über eine durch Patente geschützte **Neuheit**, welche die Verkäuflichkeit einzuführender Artikel **mit grossem Erfolge erleichtert.** Besonders geeignet für **Kaffee-Grossrösterein, Nährmittel-, Seifen-, Cigaretten-Fabriken** u. s. w. Detailgeschäfte erhalten keine Auskunft. Anfragen unter **H. G. 496** an den Verlag des Gordian.

Werkmeister gesucht

mit langjährigen Erfahrungen in der Kakao- und Schokoladen-Fabrikation, auf Wunsch eventuell auch nur auf kurze Zeit.

Erwünscht sind spezielle Kenntnisse in der Herstellung von Malz- und Haferkakao.

Diskretion zugesichert.

Offerten unter **H. S. 240** an den Verlag des Gordian, Hamburg.

Vacuum-Anlage

gebraucht aber gut erhalten, bestehend aus:

1 kompl. kupfernen doppelten Dampfkochkessel mit Armativ usw., 1800 Liter Inhalt,
1 kompl. kupfernen doppelten Dampfkochkessel mit Armativ usw., 600 Liter Inhalt,
1 kompl. kupfernen Dampf-Vacuumapparat mit Armativ usw., für 1800 Liter Inhalt,
1 kompl. horizontale Luftpumpe ist billig

zu verkaufen.

Gefl. Offerten sub **H. A. 5085** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Suche leistungsfähige **Schokoladen-, Bonbon- und Zuckerwarenfabrik für e. grosse Lieferung.** Offert. u. **H. J. 117** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Hamburg.**

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Beteiligung

an Zuckerwaren-, Schokoladen- oder Honigkuchenfabrik sucht junger, tüchtiger, kapitalkräftiger Kaufmann. Evtl. ist auch **Kauf** nicht ausgeschlossen. Nur ausführliche Offerten unter **R. G. 512** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Digitized by Google

Ein erfahrener Betriebsleiter, mit allen Zweigen der Schokoladenbranche vertraut,

sucht Lebensstellung

per 1. April 1905 in Oesterreich oder Deutschland. Suchender ist bekannt mit der Herstellung von Schweizer-, Fondant-, Milch- und Konsum-Schokoladen, von Kakao-Pulver, Kouvertüren, Desserts, Karamellen, Marzipan usw. und ist in der Lage, stets Neuheiten zu bringen. Ebenso ist er im Maschinenfach vollständig bewandert und besitzt Rezepte nach eigenem Verfahren.

Bewerber ist 40 Jahre alt, energisch, und leitet jetzt eine Fabrik mit grösserem Personal. Gefl. Offerten unter **B. H. 516** an den Verlag des Gordian erbeten.

Gesucht tüchtige, bei Schokoladenfabriken gut eingeführte, respektable Agenten für ein bedeutendes Lissaboner Haus für den Vertrieb von

San Thomé-Kakao

in den folgenden Rayons:

Französische Schweiz
Bayern
Schlesien
Dänemark
Hessen
Hannover.

Nur wirklich gut eingeführte Firmen wollen ihre Bewerbungen unter Chiffre **»San Thomé«** an den **Verlag des Gordian** einsenden.

Reise-Vertretung.

Solventer Kaufmann mit besten Referenzen und Zeugnissen, der mehrere Jahre für Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken reiste, eingeführt ist und inzwischen selbständiger Agent wurde, sucht Reisevertretung einer **leistungsfähigen** Zuckerwaren- und Schokoladenfabrik, vorläufig nur für **Oldenburg** und **Ostfriesland,** später auch für Teile von **Westfalen** und **Rheinland.** Gefl. Angebote baldigst unter **H. M. 538** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894
Max Rieck, etabliert 1883
in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Wichtig für Schokoladenfabriken!
Massenfabrikation!

Export!

A. Hartenstein, Herford i. W., Kartonnagenfabrik

empfiehlt sich bestens zur Lieferung von

Holzpappkistchen (bester Ersatz für Holz)

zum Verpacken von

Tafel-Schokoladen, Dessert-Bonbons usw.

in hochfeiner, geschmackvoller Aufmachung und jeder gewünschten Grösse.

Fragl. Pappkistchen **mit direkt versehenem Firmendruck usw.**, in verschiedenen Farben, welcher besten und dabei weit billigeren Ersatz für Etiketten bietet.

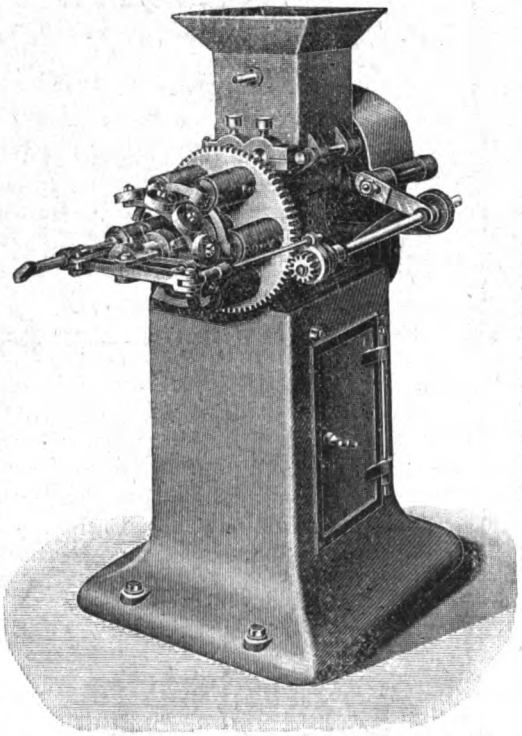
General-Vertreter:

E. Obst & Co., Hamburg, Paulstrasse 32.

Bemusterte Offerte erfolgt bei Angabe der Maasse und Quanten gratis und franko.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt
Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 234.** Hamburg, 20. Januar 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

New York, 88/90 Walker Street
J. M. Lehmann Company.

Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir
Société Française J. M. Lehmann.

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

Neu.

Walzenmaschine

„Reform“

Nr. 212.

Neueste Konstruktion.

Geringer Raumbedarf.

Kein Bücken beim Abnehmen der Masse.

Leichteres Stellen der Walzen.

Spezialmaschinen zur Fabrikation von

Chocolat au lait und **Chocolat fondant.**

Weltausstellung in St. Louis 1904:

„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke
G. m. b. H.
Mannheim-Waldhof.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

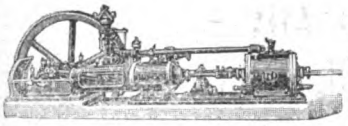
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*

Leipzig.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.
Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Inhalt dieser Nummer 234:

Die Handelsusancen im Kakaobohnenhandel als Hauptursache billiger Schundfabrikate und Fälschungen. — Das neue Nahrungsmittelbuch. — Zur Beurteilung des unter Anwendung von Alkalikarbonaten aufgeschlossenen Kakaopulvers. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Handelsusancen im Kakaobohnenhandel als Hauptursache billiger Schundfabrikate und Fälschungen.

Man schreibt uns:

»Seit einem Vierteljahrhundert bemühen sich Verband und grössere Fabriken, die Schundfabrikation durch strengere Reinigungsvorschriften, durch Brandmarkung in der Fachpresse und in der breiten Oeffentlichkeit zu beseitigen. Alle, die an diesen anerkennenswerten Bestrebungen teilnehmen, befinden sich auf falschem Wege, denn sie versuchen, die Unredlichkeit durch Verfolgung einzelner Fälle allzu grober Fälschungen auszurotten. Sie hindern aber nicht, dass die tagtäglichen, von vielen Fabrikanten billigster Haushaltschokoladen und Kakaopulver begangenen Verstösse gegen die Reinheitsidee, die vom Chemiker mit den Worten gestempelt werden: »Die gefundene Schalenmenge ist nicht so gross, dass auf eine absichtliche Verunreinigung zu schliessen wäre«, unbehelligt weiter wuchern. Und doch sind es gerade diese gewohnheitsmässigen leichten Fälle, die zu gröberen Fälschungen Anlass geben.

Die grossen Fabriken, die infolge ihrer Kapitalsmacht immer rechtzeitig zu billigsten Preisen Bohnen einkaufen können, sind infolge der von Chemikern, Gerichten und Sachverständigen geübten Reinheitstoleranz, die in dem Grundsatz gipfelt: »alles, was aus der Putzmaschine herausfällt, gilt als rein«, die also eine Maschine für die Nichtreinheit des Fabrikates verantwortlich macht, in der Lage, jederzeit die billigsten, sogenannten garantiert reinen Schokoladen zu liefern, die noch vor dem an gröbere Fälschungen gewöhnten Chemiker Gnade finden. Diese Grossen haben es nicht nötig, »courant Thomé mit Einwurf« oder »fair fermented Bahia, Samanas, Accras usw. mit beschädigten Bohnen« zu kaufen, und so der zufälligen Unreinigkeit, die die liebe verflixte Putzmaschine in ihrer Nachlässigkeit verbrochen hat, auch noch die absichtliche Verunreinigung durch Zuführung von unentfernbarem Einwurf oder verschimmelten Bohnen hinzuzufügen.

Anders die kleinen Fabrikanten, und deren ist die Mehrzahl. Hier muss von der Hand in den Mund gekauft werden, und jede Jobberei zwingt sie, die Brechmaschinen »auf Nachsicht« arbeiten zu lassen oder Thomé mit Einwurf oder Bahia, Samana, Accras usw. mit verschimmelten Bohnen zu kaufen. Nach Zeiten billigen Zuckers und niedriger Bohnenpreise würde es sich deshalb verlohnen, eine Razzia durch solche Fabriken zu machen und zu untersuchen, ob die Putzmaschinen wieder einmal den Verunreinigungskoller haben, und ob das Erntewetter auf den Kakaofluren Brasiliens und anderswo so grässlich »feucht« gewesen ist, dass es nicht möglich war, sich mit gesünderen Bohnen zu versorgen, als es geschehen ist. Die kleine Fabrik, und auch manche grosse, die sich nicht zu billigen Preisen versorgen konnte oder versorgt hat, muss mit dem grossen Werke, das sehr billig gedeckt ist, konkurrieren. In solchen Zeiten hilft weder das Gespenst des Staatsanwaltes, noch das der Oeffentlichkeit, den Fälschungszwang zu beseitigen, denn Not kennt kein Gebot. Höchstens veranlasst die Eventualität der Schande zu der Vorsichtsmassregel, die Falsifikate ohne Firma des Fabrikanten auf den Markt zu bringen, wie der Fall Kurz & Co. beweist, der kürzlich im Gordian aufgedeckt worden ist. **Ohne Firma kann ein bestrafter oder in Verruf geratener Fabrikant nach wie vor fabrizieren und verkaufen, ohne dass das Publikum merkt, dass es derselbe Unredliche ist, der es bereits einmal oder wiederholt angeschmiert hat.**[1])

Will man also Ernst machen mit der Beseitigung der Fälschungen, dann muss man erstens die Möglichkeit der Ausrede der unvollkommenen Putzmaschinen-Arbeit, zweitens diejenige der Beschaffung der Fälschungsmittel beseitigen. Es liegt teils in der Hand des Verbandes. Er muss als Grundsatz feststellen, dass die Putzmaschine gut reinigen müsse, und dass nur einwurfsfreie und gesunde Bohnen in die Putzmaschine und zur Verarbeitung gelangen dürfen. Teils liegt es in der Gewalt der Chemiker und Gerichte, die bei Untersuchungen und Urteilen diesen Grundsatz als Norm betrachten müssten. Als Erkennungszeichen könnte der Rohfasergehalt, der ja bei jeder Bohnensorte verschieden ist, gelten. Mikroskopische Feststellungen können nur unterstützen. Ferner haben Geschmacks-Sachverständige festzustellen, ob der Kakao aus gesunden Bohnen hergestellt sein kann. Die Hauptsache aber, die Beseitigung der Möglichkeit der Beschaffung der Fälschungsmittel, kann nur durch Aenderung der Usancen im Kakaohandel erfolgen. Hieran sind sämtliche Importeure und Bohnenkommissionäre beteiligt, und es ist an ihnen, Front zu machen gegen eine Verseuchung des Hamburger Bohnenhandels. Hamburg ist nicht der grösste Einfuhrhafen geworden, infolge der Tätigkeit der Importeure, sondern infolge der Anstrengungen der Kakaoindustrie, die aus dem Kakao als Luxusartikel einen Konsumartikel gemacht hat. Schon aus Dankbarkeit hierfür müssten Importeure und Händler jetzt nicht mehr ausschliesslich im Interesse der Abläder, sondern auch im Interesse der Abnehmer ihre Usancen aufstellen.[2]) Weder von London noch von Hâvre, die Hamburg jetzt in der Einfuhrmenge überflügelt hat, erfährt man, dass dort die schlechtesten Bohnen aufgenommen werden. Von Hamburg dagegen hört

---

1) Dieser Satz ist wichtig und unterstützt unser Bestreben, lose und anonym oder pseudonym gehandelte Kakaos und Schokoladen aus dem Verkehr zu drängen. R. d. G.

2) Anmerkung der Redaktion des Gordian: Im Jahresbericht von Albrecht & Dill heisst es: »Die Qualität der Machalas war in diesem Jahre eine recht verschiedene. Teils kamen wirklich befriedigende Abladungen vor, zum Teil aber auch, und das ziemlich oft, Ware mit mehr oder weniger schwarzen, dunklen Bohnen vermischt, deren wir schon in unserem vorigen Bericht Erwähnung getan haben. Die Entschuldigung der Häuser in Guayaquil, dass die Ware von den Plantagen so herausgeliefert worden, ist von hier aus mit dem energischen Verlangen beantwortet, dass man dringend erwarten müsse, dass dann auf den Plantagen vorsichtiger die Kakaos sortiert werden müssten, denn die europäischen Händler haben für das Interesse der Herren Schokoladen-Fabrikanten zu sorgen und dass solche zufriedengestellt werden mit den Abladungen. Manche Arbitragen, welche zu ziemlichen Vergütungen führten, haben für solche abweichenden Machalas stattgefunden.«

Digitized by Google

man dies oft. Es erscheint dazu verurteilt, weil die Ablader dem früher kleinsten Empfangshafen Gesetze aufbürden konnten, die die Importeure zwangen, alles zu empfangen, was jene abzuladen für gut befanden. Hierdurch sind mit der Zeit die Ansichten der Hamburger Kakaohändler und Makler über die Bohnenbeschaffenheit und Qualitätsbezeichnung wohl derartig gewandelt worden, dass man z. B. als »fair fermented Bahia« sogar Bohnen mit aussergewöhnlich starker Beschädigung empfangen muss und höchstens durch Arbitrage einen Preisnachlass von einigen Mark erlangen kann, der in gar keinem Verhältnis zu dem erlittenen Schaden steht; denn der Fabrikant musste diese Ware zu allerbilligsten Fabrikaten verwenden, während aus einem gesunden Bahia mit entsprechendem Verschnitt selbst mit »gut« zu bezeichnende Fabrikate zu erzielen sind. Besonders die ersten Abladungen aus Bahia bringen oft schauderhaftes Zeug. So ist uns ein Fall bekannt geworden, wo aus mehreren Tausend Sack Bahia fast bei der Hälfte die Abnahme wegen beschädigter Bohnen verweigert wurde. Hier hatte sich der Fabrikant vorgesehen, indem er sich ausbedungen hatte, nur gesunde Bohnen abnehmen zu müssen. Auf diese Bedingung können aber nur die Kakaobohnenhändler eingehen, welche Ablader vertreten, die ernstlich bestrebt sind, nur das Beste abzuladen und den Fabrikanten als Kunden zu behalten. Im übrigen ist aber nach Inkrafttreten des Bürgerlichen Gesetzbuches jedem ehrlich sein wollenden Fabrikanten das Mittel gegeben, auf Grund der §§ 826 und 134 dieses Gesetzes die Annahme verschimmelter Bohnen zu verweigern, denn die Verarbeitung solcher ist nach dem Nahrungsmittelgesetz verboten, und es verstösst selbstverständlich auch gegen die guten Sitten, von jemandem zu fordern, etwas Verbotenes zu tun, d. h. verschimmelte Bohnen zu verarbeiten. Deshalb kann heute kein Gericht mehr eine Vertragsklausel gelten lassen, nach der ein Fabrikant gezwungen werden soll, verschimmelte Bohnen abzunehmen. Wer sich also helfen will, kann sich selbst sehr gut gegen alle schädlichen Usancen schützen. Anders verhält es sich aber, wenn der Fabrikant selbst einer Arbitragevergütung wegen, beschädigte Bohnen stillschweigend nicht herausfinden will. Man kann nämlich bei genügender Uebung ganz gut solche Bohnen, die nicht beschädigt sind, von aussen erkennen. Der Verkäufer ist selbstredend bestrebt, in seinem Interesse Bohnen aus einer Probe zu schneiden. Man sagt hierfür treffend: »für den Verkäufer oder für den Käufer schneiden«. Der Verkäufer sucht die besten Bohnen heraus, schneidet sie und präsentiert das Muster dem Käufer mit den Worten: »Siehst Du, was für eine prachtvolle Bohne ich Dir für den billigen Preis anbiete«, während der Käufer die schlechtesten Bohnen heraussucht, sie schneidet und sie dem Verkäufer mit den Worten zeigt: »Siehst Du, solch einen Schund hast Du mir geliefert«. Und auf diese Weise kann auch der Schokoladenmeister so prüfen, dass er mit scheinbarem Recht behaupten kann, nur gesunde Bohnen verarbeitet zu haben. In diesem Falle besteht also die Absicht, des geringeren Preises wegen die verschimmelten Bohnen zu übersehen. Im andern Falle aber, wenn jemand, um billig zu kaufen, Thomé mit Einwurf abnimmt, liegt die Absicht vor, mit einem Scheine des Rechts behaupten zu können, die Putzmaschine ist der Schmutzfink. Gegen solche Fälle hilft radikal nur ein Import reiner und gesunder Bohnen, beziehungsweise öffentliche Auktionen, wie sie in London stattfinden[1]), denn nur durch diese kann der Fälscher an Fälschungen verhindert werden. Der Importeur soll nur gesunde, einwurfsfreie Bohnen kaufen und verkaufen. Die »Schlechtkäufer« in den Auktionen werden durch ihren Ruf gebrandmarkt, und der Verbleib ihrer Ware kann leichter nachgeforscht und deren Verarbeitung im Strafverfahren verfolgt werden. Der Verband könnte leicht Vertrauenspersonen beauftragen, allen Auktionen beizuwohnen, allen Partien Muster zu entnehmen und sie mit dem Verzeichnis der Käufer einzusenden. Der Verband könnte alsdann die Käufer schlechter oder nicht einwurfsfreier Bohnen nebst Angabe der Prozentsätze des Verschimmelten und des Einwurfs bekanntgeben. Lehnt der Verband dies Verfahren ab, dann würde es wohl der »Gordian« stets tun können. Ein solches Verfahren würde bald dazu führen, dass niemand in Deutschland aus Auktionen schlechte Bohnen kauft. Es wäre dies dann nur noch möglich durch die Importeure selbst. Diese müssten also ihre und der Ablader Usancen den jetzigen Verhältnissen anpassen, und zwar derart, dass bei Wurmbeschädigungen, die in kleinen Mengen durch Rösten und Absaugen des Wurmfrasses durch die Putzmaschinen unschädlich gemacht werden, über 3 Prozent und bei Schimmel- und Stockbeschädigungen über 1 Prozent die Annahme verweigert werden kann. Dabei darf aber nicht die die Tatsachen ironisierende Anschauung zur Geltung gebracht werden, wie das hin und wieder geschehen soll, dass der Schimmel »ausgetretene Kakaobutter« ist, und dass, je mehr Schimmel, desto mehr segenspendender Fettreichtum vorhanden ist. Dadurch, dass der »Gordian« auf Anfragen aus Interessentenkreisen diejenigen Importeure eventuell nur brieflich bekannt gäbe, die solche Bedingungen eingehen, könnte die Reform leicht ins Werk gesetzt werden.

Das neue Nahrungsmittelbuch.

Heute kann mitgeteilt werden, was in den Novembersitzungen des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten in Frankfurt am Main an Beschlüssen, die unsere Industrie angehen, zur Welt gekommen ist. Wir lassen sie hier folgen. Wir wollen heute keinerlei Kritik an diese Sätze hängen; wir wollen sie vielmehr vorläufig zur freien Erörterung stellen mit der Bitte, uns bis zum letzten Januartage mitzuteilen, ob man mit den Sätzen einverstanden ist, oder ob man Aenderungen für nötig hält. — Was wir selber dazu zu sagen haben, werden wir dann in Nr. 235 am 7. Februar bringen.

* * *

Der Bund deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler teilt in seiner »Deutschen Nahrungsmittel-Rundschau« die Beschlüsse der ersten Lesung für das Nahrungsmittelbuch mit. Die Fassung für Kakao, Schokolade und Schokoladewaren ist folgende:

I.

1. Kakaomasse ist das Produkt, welches durch Mahlen und Formen der gerösteten und entschälten Kakaobohnen gewonnen wird.
2. Kakaopulver, entölter (auch löslicher) Kakao, ist durch Pressen mehr oder minder entölte Kakaomasse in Pulverform.

1) Die Redaktion des Gordian bemerkt hierzu, dass auf den Auktionen in London nur ein kleiner Bruchteil des englischen Bedarfes gedeckt wird; das meiste wird, wie bei uns, im Abladewege angekauft.

Digitized by Google

Als ein Mindestgehalt an Fett soll 20 Prozent in Aussicht genommen werden.

Der Feuchtigkeitsgehalt darf bis zu 5 Prozent betragen.

Mit Alkalien behandelte Kakaopulver sollen bei einem Fettgehalt von 25 Prozent nicht über 8 Prozent Mineralbestandteile (Asche) enthalten. Der von der Steuerbehörde als normal angenommene Zusatz von 3 Prozent Alkali entspricht einem Aequivalent von 4,4 Prozent Kaliumkarbonat (K_2CO_3).

3. Schokolade. Die Bezeichnung »Schokolade« darf nur Fabrikaten gegeben werden, welche aus geröstetem und enthülstem Kakao und Zucker, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmt, Nelken oder anderen Gewürzen hergestellt sind. Ein geringer Zusatz von Honig ist zulässig.

Der Gehalt an Zucker soll in Schokoladen nicht mehr als 70 Prozent, der an Mineralbestandteilen nicht mehr als 2,5 Prozent betragen.

Der fettfreie Kakaogehalt muss mindestens 14 Prozent der Schokolade betragen, entsprechend einem Zusatz von mindestens 30 Prozent Kakaomasse.

4. Kuvertüre oder Ueberzugsmasse. Sie soll in ihrer Zusammensetzung der Schokolade entsprechen, der Mindestgehalt der fettfreien Kakaomasse ist auf 12 Prozent festzusetzen. Ein Zusatz von Milch oder Rahm (Sahne) bedarf keiner besonderen Kennzeichnung (Deklaration). Ein Zusatz von Wall- oder Haselnüssen oder Mandeln bis zu 3 Prozent ist ohne Kennzeichnung (Deklaration) zulässig. Fabrikate mit einem grösseren Zusatz müssen unter einer diesen grösseren Zusatz angebenden Kennzeichnung (Deklaration) in den Verkehr gebracht werden.

5. Schokoladenpulver (auch sogen. Schokoladenmehl oder Suppenpulver, Vanillepulver) ist eine Mischung eines kleineren Teiles von geröstetem und enthülstem Kakao mit einem grösseren Teil von Rohrzucker (Rübenzucker), auch mit einem Zusatze von Vanille, Vanillin, Nelken oder anderen Gewürzen, sowie ferner auch von Mehlstoffen. Der Zusatz von Mehlstoffen ist zu kennzeichnen (deklarieren).

6. Medizinische Schokoladen sind Schokoladen im Sinne der Ziffer 3 mit medikamentösen Zusätzen.

7. Kakaobutter ist das durch Abpressen aus Kakaomasse gewonnene Fett.

II.

Als unzulässig ist insbesondere anzusehen:

1. Die Vermengung von Schokolade, Kakaomasse, Kakaobutter, mit fremden Fetten.

2. Die Vermengung von Schokolade, Kakaomasse, Kakaopulver, mit Kakaoschale, Mehl oder anderen Stoffen.

Zusatz von Mehl oder medizinischen Zwecken dienenden Stoffen ist nur bei Angabe dieser Zusätze zulässig.

Schokolade und Kakaopräparate mit besonderer Bezeichnung müssen eine dieser Bezeichnung entsprechende Zusammensetzung haben, es müssen z. B. Milchschokolade nur aus Schokolade und Milch bezw. Rahm (Sahne), Eichelkakao nur aus Kakao und Eichelprodukten, Haferkakao nur aus Kakao und Haferbestandteilen bestehen.

3. Die Vermengung von Schokolade und Kakaopulver mit Farben.

Zusatz von Zuckerkulör zu Kuvertüre gilt nicht als Farbe in diesem Sinne.

Die oberflächliche Färbung von figurierter Schokolade ist zulässig.

4. Die Vermengung von Schokolade mit sogenannten Fettsparern, wie Traganth, Gelatine, Dextrin.

5. Zusatz von irgend welchem anderen Fett als Kakaobutter (Zusatz von Fremdfett) oder von Kakaoschalen zu Kakao und Schokolade, wie auch zu Kakao- und Schokoladewaren, ist auch dann nicht zulässig, wenn diese (Surrogat-) Waren Bezeichnungen tragen, bei denen die Worte Schokolade und Kakao nicht vorkommen.

III.

Ausführung der Kennzeichnungs-(Deklarations-)pflicht.

Die Kennzeichnung (Deklaration) hat allgemein in leichtleserlicher, gemeinverständlicher Form zu erfolgen, z. B. »mit Mehl«.

Im Grosshandel muss die Kennzeichnung auf Angeboten, Schlussscheinen, Rechnungen und auf allen mit Inhaltsbezeichnungen versehenen Gläsern und Packungen stehen.

Die Kennzeichnung muss direkt bei der Inhaltsbezeichnung und als Teil derselben beigefügt werden und hat in deutscher Sprache zu geschehen. Sie hat auch im Detailhandel bei Abgabe von Originalpackungen in unmittelbarem Zusammenhang mit der Inhaltsbezeichnung zu stehen.

Bei offenem Verkauf von unverpackten Waren soll die Kennzeichnung wenn tunlich durch Aushängeschild an einer jedem Käufer sichtbaren Stelle des Verkaufslokales erfolgen.

* * *

In der Versammlung am 26. November 1904 zu Frankfurt a. M. wurde beschlossen, eine zweite Lesung der ersten folgen zu lassen. Das soll am 19. Februar in Berlin geschehen. Für die Beschlussfassung nach der zweiten Lesung ist festgesetzt worden:

»Stimmberechtigt sind nur Mitglieder des Bundes Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler.

Ein Mitglied kann sein Stimmrecht durch ein Nichtmitglied ausüben lassen, von einer solchen Uebertragung des Stimmrechts ist der Zentralstelle des Bundes schriftlich vor Beginn der Versammlung in Kenntnis zu setzen.

Jeder Teilnehmer an der Versammlung hat nur eine Stimme, mit Ausnahme der Vertreter von dem Bunde angeschlossenen Körperschaften, welche je zwei Stimmen haben.

Bei Abstimmungen entscheidet die Mehrheit der abgegebenen Stimmen, bei Stimmengleichheit gilt der betreffende Antrag als abgelehnt.«

Zur Beurteilung des unter Anwendung von Alkalikarbonaten aufgeschlossenen Kakaopulvers.

Von Dr. F. Filsinger-Dresden.

Bei Ausübung der Nahrungsmittelkontrolle sind neuerdings mehrfach Beanstandungen von Puderkakao vorgekommen, welche sich sowohl gegen die Aschenmenge als auch besonders gegen das zur Präparierung verwendete Quantum Kaliumkarbonat richteten. Im Verlaufe der daraus entstandenen polizeilichen und gerichtlichen Erörterungen haben sich unter den vernommenen chemischen Sachverständigen so erhebliche Meinungsdifferenzen herausgestellt, dass es mir angebracht erscheint, die Sache hier zur Sprache zu bringen und damit den Versuch zu verbinden, eine Einigung

Digitized by Google

über die analytische Prüfung und die sich daraus ergebenden Schlüsse herbeizuführen.

Das Verfahren, Kakao durch Behandlung mit Auflösungen von kohlensauren Alkalien aufzuschliessen und dadurch löslich oder richtiger suspensionsfähiger zu machen, kam durch die holländischen Kakaopulver vor ungefähr 30 Jahren nach Deutschland und stiess bei uns zunächst auf erheblichen Widerspruch. Sowohl von chemischer als auch ärztlicher Seite warnte man vor Benutzung so grosser Zusätze an Alkalien, wie sie damals bei den holländischen Fabrikanten in Gebrauch waren. Die garnicht zu leugnenden Vorteile dieser Methode und eine entsprechende Verminderung der Alkalis bildeten aber den Grund, weshalb sie sich trotzdem auch bei uns allmählich einführte und heute von der Mehrzahl der Kakaofabrikanten, freilich nach ziemlich verschiedenen Rezepten, befolgt wird. Bis zum Jahre 1892 hatte man für die Quantität des Alkalizusatzes keine bestimmte Grenze; ich kann aber aus den zahlreichen Untersuchungen von 1875 bis 1892 bestätigen, dass die deutschen Fabrikanten bemüht waren, einen grossen Ueberschuss zu vermeiden und den beabsichtigten guten Zweck mit möglichst wenig Alkalikarbonat zu erreichen.

Anfang der 90er Jahre entwickelte sich in Deutschland ein lebhafter Export in Kakaowaren, die Fabrikanten erreichten die Gewährung der Rückvergütung des an das Reich gezahlten Kakaozolles, wenigstens bis zu einem gewissen Betrage und die Zollverwaltung erliess »Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetz, betreffend die Vergütung des Kakaozolles bei der Ausfuhr von Kakaowaren vom 22. April 1892«. In § 1, Absatz a), derselben hiess es: »Kakaopulver (Kakaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) darf Alkalien bis zu 3 Prozent enthalten«. Nun besitzt aber die Kakaoasche bereits eine natürliche Alkalität, entstanden aus der Umwandlung der organischsauren Alkalien in Karbonate beim Glühen, welche nach meinen Beobachtungen durchschnittlich 0,75 Prozent Kaliumkarbonat für Kakaomasse mit 50 Prozent Fett beträgt. Es entstanden Zweifel, ob darauf bei der Analyse Rücksicht zu nehmen sei, weshalb der Bundesrat in der Sitzung vom 3. November 1898 beschloss, statt »Alkalien bis zu 3 Prozent« zu setzen »bis zu 3 Prozent bei der Herstellung zugesetzte Alkalien«. Die exportierenden Fabrikanten waren also an diese Vorschrift gebunden, und weil es andere, gesetzliche Bestimmungen nicht gab und auch heute noch nicht gibt, ist es begreiflich, wenn auch die für den Inlandsbedarf bestimmten Fabrikate vielfach unter Berücksichtigung der bundesrätlichen Direktive hergestellt wurden. Auch dem Nahrungsmittelchemiker musste die erste autoritative Feststellung in einer schwierigen Frage, wenngleich sie allein aus finanzfiskalischen Motiven entsprang, immerhin willkommen sein. Diesen Standpunkt dürfte wohl auch der leider inzwischen verstorbene Verfasser des vortrefflichen Buches: »Die Schokoladenfabrikation«, Dr. Paul Zipperer, geteilt haben, denn er sagt darin Seite 206: »Die Menge des kohlensauren Kalis (der Pottasche) ist so zu berechnen, dass 1½—2, höchstens 3 Teile auf 100 Teile des zu präparierenden, entfetteten Präparates treffen«. Ich bin der Meinung, dass einmal obiger Bundesratsbeschluss und zweitens das in Fabrikantenkreisen weit verbreitete Zipperer'sche Werk die Ansicht erweckt und befestigt habe, der Fabrikant dürfe bis zu 3 Prozent kohlensaures Kali dem zu präparierenden Kakaopulver (mit dem üblichen Fettgehalt) beifügen.

Einen abweichenden Standpunkt nehmen nun aber die »Vereinbarungen« ein, denn sie lassen in dem 1902 erschienenen Heft, 3 Seite 75, nur eine Zunahme von 2 Prozent der Aschenmenge des entölten Pulvers zu, d. h. die Zunahme darf in einem Kakaopulver mit den üblichen 25 Prozent Butter nicht mehr als 1,5 Prozent ausmachen. Ich bin überzeugt, die hochgeschätzten Verfasser des Abschnittes »Kakao und Schokolade« hatten gute Gründe, die Grenze, so wie geschehen, zu bemessen, allein die »Vereinbarungen« sind zunächst nur ein Entwurf, sie nennen sich ja selbst so, und deshalb möchte ich darauf hinweisen, dass die allermeisten und besten deutschen Kakaos, welche längst einen festbegründeten Ruf auch im Auslande besitzen, sofern sie nach dem Aufschliessungsverfahren mit Kaliumkarbonat gearbeitet sind, davon nicht unbeträchtlich »mehr« enthalten. Mit der in den Vereinbarungen zugelassenen Menge muss demnach in praxi nicht auszukommen sein, und diesen Punkt hat nach meiner Ueberzeugung der Nahrungsmittelchemiker bei der Beurteilung zu berücksichtigen. Mein Vorschlag geht deshalb dahin, bis auf weiteres die bundesrätlich für Exportware zugelassenen 3 Prozent zugesetzte Alkalien (für Pulver mit 25 Prozent Butter) zu tolerieren und erst darüber hinaus Beanstandung eintreten zu lassen.

Was nun die analytische Ermittelung der Alkalität anbelangt, so erscheint es notwendig, die Titration der Asche in filtrierter Lösung vorzunehmen, also nur die wasserlösliche Alkalität zu ermitteln. Filtriert man nicht, so neutralisiert man auch das Calcium- bez. Magnesiumkarbonat, das Eisenoxyd, sowie die Tonerde und erhält viel zu hohe Werte.

(Zeitschrift für öffentliche Chemie.)

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis inkl. November zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat November 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1904	1903	1902
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Kakaobohnen	2275500	1834700	1989500
Es kamen im Januar bis November aus:			
Portugal	5742500	5667800	5028000
Ecuador	5260500	4578000	4599300
Dominic. Republik	4309400	2725400	2301700
Brasilien	3799200	2261200	2889100
Brit. Westindien usw.	1733500	1195600	1442500
Britisch-Westafrika	1395600	910300	494600
Venezuela	1195900	756500	838100
Deutsch-Westafrika	603200	407400	329600
Ceylon	477200	328900	328700
Kuba, Portorico	195600	78400	51700
Niederl. Indien usw.	173200	125900	319800
Grossbritannien	43800	94600	132500

Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

Kakaobutter	1100	2000	800

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaopulver aus den Niederlanden.	65800	59200	75000
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	500	400	800
Es kamen im Januar bis November aus:			
Niederlande	4100	4700	4800
Schokolade	95500	78000	51700
Im Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	517700	366800	310500
Frankreich	47700	59200	42600
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt			
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	7300	5300	8000
Im Januar bis November kamen aus:			
Frankreich	19100	12700	12700
Oesterreich-Ungarn	16800	10600	10200
Schweiz	16600	24600	19000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	48600	62200	87700
Im Januar bis November kamen aus:			
Grossbritannien	154800	134900	162200
Frankreich	95100	85700	93400
Schweiz	47000	338800	334700
Mandeln, getrocknet	2269600	3205100	1282600
Im Januar bis November kamen aus:			
Italien	3200700	3578900	3181500
Marocco	1320200	786600	856800
Frankreich	450100	335300	420600
Spanien	366500	363600	333500
Vanille	1400	2900	1300
Im Januar bis November kamen aus:			
Französisch-Australien	32000	21900	23700
Madagaskar	29400	24400	34600
Frankreich	12700	12400	14000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	17735000	10022400	16570600
Im Januar bis November kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	3407320	29585700	1640600
Serbien	17305600	10132300	17500600
Oesterreich-Ungarn	10666200	9858700	12928500
Frankreich	2753300	340900	812900
Niederlande	763800	790100	613100
Italien	657500	530300	451900
Belgien	496900	517600	370200
Honig, auch künstlicher	263000	301700	388300
Im Januar bis November kamen aus:			
Kuba, Portorico	871300	578800	558700
Chile	680600	914300	1164100
Verein. Staaten v. Amerika	346900	397600	306700
Mexiko	269900	296400	309800

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	29200	72400	76600
Im Januar bis November gingen nach:			
Niederlande	325300	331000	338900
Schweiz	192300	197800	204700
Kakaobutter	180700	90400	79100
Kakaopulver	25500	13400	17100
Im Januar bis November gingen nach:			
Niederlande	33700	5000	6400
Deutsch-Südwestafrika	28100	1100	600
Kakaomasse	22400	41900	49300
Im Januar bis November gingen nach:			
Niederlande	170800	203100	173500
Oesterreich-Ungarn	149000	148400	151300
Grossbritannien	42400	14800	1500
Schokolade	51100	61800	44000
Im Januar bis November empfingen:			
Grossbritannien	78200	147700	150800
Deutsch-Südwestafrika	54900	1200	1100
Verein. Staaten von Amerika	35700	85300	25200
Schokoladenersatzstoffe	1600	1300	1600
Davon erhielten im Januar bis November:			
Oesterreich-Ungarn	5700	6000	2300
Russland	2000	2600	2500
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	41300	43400	35700
Davon gingen im Januar bis November nach:			
Grossbritannien	145300	249900	262800
Südafrika	20900	25700	16300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	172000	155200	201500
Im Januar bis November gingen nach:			
Grossbritannien	212100	228900	203000
Niederländ.-Indien usw.	106700	118200	91900
Niederlande	78700	73500	70800
Oesterreich-Ungarn	76700	76200	53500
Dänemark	73800	64900	54600
Verein. Staaten von Amerika	70700	41400	43600
China	33800	51200	63500
Mandeln	2700	500	4100
nach Grossbritannien	8800	9400	27600
nach Freihafen Hamburg	800	8700	600
Honig, auch künstlicher	76700	144100	91300
Im Januar bis November gingen nach:			
Frankreich	91600	249500	800
Freihafen Hamburg	91400	466300	182200
Niederlande	14700	37100	38300
Vanille	500	200	100
Es gingen im Januar bis November nach:			
Russland	2500	900	1300
Oesterreich-Ungarn	1700	1000	1300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	7400	18300	12800
Im Januar bis November erhielten:			
Belgien	24400	16800	9300
Schweiz	6800	25500	8600

Kakaomarkt.

Bericht vom 23. Januar 1905.

Die abgeschlossenen Erntezahlen von zwei Hauptländern, von St. Thomé und Bahia, liegen nun vor.

St. Thomé hat — scheinbar — 25000 Sack weniger geliefert als 1903. Aber das hat keinen Ernte-, sondern nur einen Transportgrund: Der eine Dezemberdampfer, der »Cazengo«, hat sich um fünf Tage verspätet; er ist erst am 5. Januar in Lissabon angekommen, so dass seine Ladung von 18326 Sack nicht mehr für 1904 gerechnet werden darf. Diese 18326 Sack gehören in die Zufuhrliste des neuen Jahres, und wir finden es inkonsequent und falsch, wenn eine Lissaboner Firma, entgegen anderen, diese noch für den Dezember anschreibt.

Digitized by Google

Natürlich kommt durch diese Verzögerung der Januar um 20000 Sack höher, was wiederum als eine bedeutungslose Erscheinung gelten muss. Von den beiden Monaten Dezember/Januar erwarten wir zusammen 100—110000 Sack; das ist dasselbe, was wir im vorigen Jahre bekommen haben, nämlich 54881 im Dezember 1903
51017 im Januar 1904
zusammen 105898 Sack.
In diesem Jahre
im Dezember 1904: 38610 Sack
im Januar 1905: 70000 » geschätzt
108610 Sack.

Werden diese Zahlen ohne Hintergedanken betrachtet und ehrlich benutzt, so können sie zu nichts anderem dienen, als zur Befestigung der klaren und ruhigen Marktlage, die wir seit langer Zeit kennen. Es wäre dann keinerlei Anlass vorhanden, die Pflanzer zu drücken, die Konsumenten zu verwirren. Aber, wenn nicht alle Zeichen trügen, steht die Spekulation am Schleifstein und wetzt ihr Messer. Wir raten, aufmerksam zu sein. — —

Die Lissaboner Ankunftszahlen aus den letzten zehn Jahren zeigen folgendes Bild:

1904:	342100	Sack
1903:	367515	»
1902:	293650	»
1901:	276544	»
1900:	220584	»
1899:	223882	»
1898:	165755	»
1897:	141663	»
1896:	125159	»
1895:	111423	»

Ueber Bahia-Kakao wird uns folgendes berichtet:

»Nach den von Bahia vorliegenden Nachrichten betrugen die Zufuhren im Dezember 40909 Sack gegen 38297 Sack im gleichen Monat vorigen Jahres; es kamen somit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1904 im ganzen 256310 Sack in Bahia an den Markt gegen 196753 Sack in gleicher Periode des Jahres 1903. — Für den Monat Januar werden ca. 20000 Sack und für den Monat Februar noch ca. 5000 Sack erwartet; damit soll die Ernte als beendet zu betrachten sein. —

Die Preise haben sich in Bahia so ziemlich gehalten und man kann auch heute noch nicht unter 49/— bis 49/3 fair fermented kaufen, während hier am Platze aus der zweiten Hand zum Teil zu 48/6, zum Teil zu 48/9 angeboten wird. — Bestätigt es sich, dass im Februar die Zufuhren, wie oben angegeben, abfallen, so scheint es nicht ausgeschlossen, dass die Preise für Bahia-Kakao im Laufe des nächsten Monats noch weiter anziehen werden, denn das Angebot in Loco-Ware ist nicht sehr bedeutend und kann deshalb auch nicht auf den Markt drücken.« —

Wenn Bahia im ganzen Januar nur 20000 Sack und im Februar nur 5000 Sack bringen will, so wäre das, im Verhältnis zu früheren Jahren, zu wenig; wir halten daher diese Voraussage für ein etwas pessimistisches Urteil. Auch haben wir grössere Zufuhrzahlen von Monat zu Monat hier bekannt gegeben, als dass wir sie in die Endzahl von 256310 Sack unterbringen können.

Wir haben als Zufuhren in Bahia für 1904 gebucht:

Januar	35760	Sack
Februar	13400	»
März	7456	»
April	897	»
Mai	10488	»
Juni	16300	»
Juli	37000	»
August	51506	»
September	34886	Sack
Oktober	37760	»
November	34813	»
Dezember	40909	»
	321175	Sack.

Wir kommen also für Bahiazufuhren auf 321175 Sack, nicht aber auf 256310 Sack. Wir haben also, da 1903 rund 259000 Sack und 1902 rund 275000 Sack gebracht haben, in Bahia 62000 Sack mehr als 1903 und 46000 Sack mehr als 1902 für den Konsum gehabt. Diesen Ueberschuss hätten wir auch nicht entbehren können. —

Sollte die Bahiaernte in diesem Jahre ganz besonders zeitig zu Ende sein, dann müssen andere Herkünfte einspringen. Als solche werden ganz besonders Samanas und Afrikaner (Goldküsten-Kakao) gelten können. Beide Sorten haben es heute nicht mehr nötig, von oben herab betrachtet zu werden; sie können sich ruhig vor jedem Fabrikanten nackend auf den Mustertisch ausbreiten und prüfen lassen. Wir haben von den sogenannten »Accras« in den letzten Monaten Partien gesehen, die so schön waren, wie der Kamerun-Kakao in seiner besten Periode. Und unter den Samanaladungen gibt es, recht oft, hochinteressante Partien, die nicht bloss zu ordinären und ordinärsten Fabrikaten verwendet werden müssen. Diese Sorten werden auch bis auf weiteres allen Preistreibereien das Leben sauer machen.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1.—15. Januar 1905:

Aus Lissabon	6078	Sack
Southampton	2317	»
Westindien	1870	»
Bahia	750	»
Liverpool	628	»
Le Hâvre	580	»
Westküste Afrika	341	»
Amsterdam	207	»
Colombo	200	»
London	163	»
Antwerpen	55	»
Bremen	52	»
Ceara	28	»
New-York	16	»
Zusammen	13285	Sack.

An den Hamburger Ankünften des Jahres 1904 beteiligten sich folgende Häfen mit folgenden Mengen. Dabei ist zu beachten, wie z. B. bei westindischen Häfen, dass die Zahlen Durchfuhren und Abladungen einschliessen oder wie bei Le Hâvre reine Durchfuhren sind, Schlüsse auf die Herkunft lassen sich daraus nicht herleiten.

Es lieferten an:

Westindische Häfen	175208	Sack
Lissabon	129795	»
Bahia	72137	»
Afrika	53581	»
Guayaquil	50060	»
Le Hâvre	46909	»
Bremen	27916	»
Southampton	22917	»
Amsterdam	16490	»
London	12158	»
Colombo	10503	»
Liverpool	9104	»
New-York	9092	»
Antwerpen	4189	»
Rotterdam	1499	»
Marseille	882	»
Andere Plätze	2696	»
zusammen	645136	Sack.

Digitized by Google

Die Gesamtzufuhren betragen nicht, wie in Nr. 233 auf Seite 4453 berichtet, 634707 Sack, was wir hiermit richtig stellen. Der Fehler lag bei den Julizufuhren, die nicht 55750 Sack, sondern **66179** Sack betragen haben.

London. Wir haben heute über die drei ersten Wochen des neuen Jahres zu berichten, die recht lebendig verliefen. Wenn auch die Auktionen erst wieder mit dem 10. Januar einsetzten, so entwickelte sich in der ersten Woche schon ein ganz hübsches Privatgeschäft, was auch in den beiden anderen Wochen anhielt. Die Auktionen am 10. Januar brachten von 8708 Sack Angebot 4374 Sack an den Käufer, und am 17. Januar wurden von den angebotenen 8771 Sack (darunter allein 4504 Sack Grenada) sogar 6063 Sack verkauft, Ergebnisse, wie sie in Menge und Verhältnis zum Angebot in den letzten Monaten kaum vorkamen.

Für Grenadas, die fast alle geräumt wurden, zahlte man 53½—54½ fein und 51½—53 kurant; Dominica zog etwas an und notierte 49—50 s ordinär, 52—54½ s fair bis fein. Trinidads hatten sich in der Vorwoche um 1 s gebessert und wurden zu 58 s angeboten, während Käufer letzte Woche nur 56 s anlegen wollten, sodass im ganzen nicht mehr als 100 Sack umgesetzt wurden. Guayaquils liessen im Werte nach, etwa 1—1½ s, und wurden in kleineren Mengen umgesetzt. Ceylon schloss leblos, aber mit festen Preisen. Andere Westindier waren unverändert, und fremde Sorten wurden nur wenig angeboten und meist wieder eingezogen. In den Auktionen am 24. Januar kommen im ganzen 2447 Sack zum Verkauf; über den Ablauf wird die nächste Nummer mehr bringen.

Die Kakaobewegungen im Londoner Hafen stellen sich in den ersten 14 Tagen, wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:	5788 (9666);	3515 (7540);	53583 (32868) Sack
Fremde Sorten:	1813 (2852);	1893 (3855);	31712 (19509) »
	7601 (12518);	5408 (11395);	85295 (52477) Sack.

Hoffentlich setzt sich dieser Abstand gegen die Zahlen des Vorjahres nicht im gleichen Verhältnis fort. Die Endzahlen des vergangenen Jahres werden in der nächsten Nummer mit einigen Bemerkungen erscheinen.

Liverpool. Das Kakaogeschäft ist ganz leblos, die Preise neigen sich mehr zu Gunsten der Käufer, und Umsätze sind nicht zu berichten. In der Berichtszeit gingen nach Liverpool ganz beträchtliche Quanten, die den Londoner Zahlen weit über sind. Nach unseren Meldungen waren es

Afrikaner	13007 Sack
Bahia	3300 »
Brasilianer	49 »
	16356 Sack.

Besonders die starken Afrikaner-Zufuhren verdienen Beachtung.

In **Bristol** wurden 5796 Sack Afrikaner und 130 Sack Jamaika, in **Southampton** 2000 Sack Afrikaner gelandet.

Guayaquil-Kakao. Mit den Dezemberzufuhren von 32250 Zentnern betragen die Jahresankünfte 1904 in Guayaquil 538500 spanische Zentner, ein Quantum, das dem grossen Jahr 1899 noch um 50750 Zentner über ist. Und trotz dieser gewaltigen Ernte soll nach den neuesten Nachrichten aus Guayaquil der Markt dort von den Preistreibern „manipuliert" werden, wozu wohl jede Berechtigung fehlt. Denn obige Zahlen verstehen sich nur für Guayaquil und umfassen die Verschiffungen in Puerto Bolivar und Bahia de Caraquez, die gerade in der letzten Zeit ganz beträchtlich zugenommen haben, garnicht mit. Ferner regnet es seit Anfang Dezember reichlich, was den Kakaobäumen sehr wohl tut, sodass einige Pflanzer ihre Kakaos schon zurückhielten, um die Zahlen nicht noch mehr wachsen zu lassen; die Leute bekommen schon Angst vor weiter weichenden Preisen. Drittens sind besonders die Londoner Bestände und andere, wenigstens normal zu nennen, sodass das Platzangebot ganz hübsche Mengen umfasst. Von diesen Erwägungen aus, müssen eigentlich jene „Manipulationen" im Sande verlaufen, zumal auch London um 1—1½ s. für Guayaquils zurückging. In Hamburg zogen die Werte allerdings etwas an und behaupteten sich, was wohl in Anbetracht der grossen Erntemengen und der guten Ernteaussichten bald wieder nachlassen dürfte.

Die Guayaquilankünfte haben betragen:

1904:	538500	spanische	Zentner,
1903:	453750	»	»
1902:	459750	»	»
1901:	446750	»	»
1900:	354500	»	»

Le Havre. Die Dezemberzahlen für Kakao zeigen in Sack

	Zufuhren	Ablieferungen	Lagerbestände
	Sack	Sack	Sack
Para	420	1450	11067
Trinidad	4175	6870	35961
Cote-Ferme	3150	7150	33306
Bahia	8150	6180	9923
Haiti	1372	1540	7845
Guayaquil	1212	1800	2396
Martinique	405	620	2141
Andere Sorten	3850	5870	34421
Zusammen	22734	31480	137030
gegen 1903:	34489	51370	121252

Es sind	angeliefert	abgeliefert
1904	446751 Sack	430699 Sack
1903	504146 »	497239 »
Abnahme im ganzen	57395 Sack	66540 Sack.
oder auf 100 Sack	11 »	13 »

1904 hat demnach für Le Havre einen bedeutenden Ausfall gebracht. Das einzige, was zugenommen hat, ist der Bestand, der gegen das Vorjahr um 15778 Sack höher ist.

Trinidad-Kakao. Nach der üblichen Einleitung über das Wetter, das jetzt zur Abwechselung einmal trocken ist, sagt unser Gewährsmann in Port of Spain unter dem 30. Dezember 1904, dass von der guten oder schlechten Einwirkung dieser Trockenheit die geringen Ankünfte im Januar und Februar abhängen. Scheinbar werden sie noch mehr nachlassen, der Anfang dazu ist schon gemacht. Das Geschäft in Port of Spain ist trotzdem sehr rege, und Anfragen liegen von allen Märkten vor. Daher bleiben die Preise dort auch unverändert fest und standen am 30. Dez. für Rot ordinär Santa auf $ 11.85

Schön rot fl. Salvador » » 12.— } für 50 kg
Plantacion Agua Santa » » 12.25 } erste Kosten.

Europa zeigt augenblicklich wenig Lust, Trinidads zu kaufen. Der Hauptmarkt London verhält sich augenblicklich sehr ablehnend und Käufer unterbieten die Forderung um volle 2 s. Nach den europäischen Beständen ist kein Anlass vorhanden zu höheren Preisen, denn es lagen um die Jahreswende in

Le Havre 35961 Sack und in
London 22214 »

zusammen 58175 Sack, eine Zahl,

die fast den vierten Teil der 1904er Ernte, der grössten bisher, erreicht, und die zeigt, wie wenig höhere Preise trotz späterer Ernte und ohne Preistreiberei, begründet sind. Die Gesamtverschiffungen

Digitized by Google

von Port of Spain stellen sich, wie folgt (1. 1. bis 30. 12. 04.):

1904:	243277	Sack,	wovon	nach	den	U. S. A.	53545 Sack
1903:	167289	»	»	»	»	»	53883 »
1902:	195697	»	»	»	»	»	58144 »
1901:	128734	»	»	»	»	»	44838 »
1900:	175891	»	»	»	»	»	46196 »

Das vergangene Jahr hat demnach sein Vorjahr um 76000 Sack überholt.

Kakaobutter.

Bericht vom 24. Januar 1905.

Für die Amsterdamer Februarauktion sind erst heute die Auktionsmengen bekannt gegeben worden. Es sollen am 7. Februar verkauft werden:

80 000 Kilo Van Houten
20 000 » Dejong
8 000 » Mignon,

zusammen also 108 000 Kilo, worin wir eine normale Menge sehen, die dem Angebot früherer Jahre entspricht.

Für London ist noch nichts gemeldet.

Zu den im Januar festgesetzten Preisen hat sich ein guter Umsatz bisher bemerkbar gemacht; in Deutschland war verzollte Butter hier und da etwas unter dem Januarkurs zu haben.

* * *

An die Fabrikanten, die für den grossen Markt, oder überhaupt für den Handel, Kakaobutter herstellen, richten wir das Ersuchen, Ballen von gleichem Nettogewicht packen zu lassen, nicht aber in jeden einzelnen Ballen ein anderes Nettogewicht zu packen. In Deutschland haben wir unter der Hand die meisten Fabrikanten schon längst dahin, ein gleiches Nettogewicht für alle Ballen zu geben; in England gibt die Firma Cadbury seit langer Zeit für alle Kisten ein gleiches Nettogewicht, nur in Holland geschieht das nicht. Wir stehen nicht an, das als eine grosse Rückständigkeit anzusehen und auch so zu nennen. An die Firma van Houten haben wir am 17. November den folgenden Brief geschrieben:

Herren C. J. van Houten & Zoon,
Weesp, Holland.

Es wird Ihnen bekannt sein, dass wir uns in unserer Warenabteilung mit dem Export von Kakaobutter befassen. Seit längerer Zeit kaufen wir auch in Amsterdam in den von Ihnen veranstalteten Auktionen Ihre Marke. Wir empfinden es als störend, dass jeder einzelne Ballen Ihrer Butter sein eigenes Brutto- und Nettogewicht hat. Es würde eine viel glattere Verrechnung geben, wenn Sie — vielleicht ab 1. Januar 1905 — es so einrichten würden, dass alle Ballen Van Houten'scher Kakaobutter einen Nettoinhalt von 90 Kilo hätten. Bei der heutigen Verrechnungsart müssen Sie, um ein Beispiel zu nennen, bei einem Kauf von 60 Ballen den Käufern lange Gewichtstabellen aufmachen, worin für jeden einzelnen Ballen Signum, Brutto, Tara und Nettogewicht genannt ist. Der Käufer, wenn er Händler ist, muss dasselbe seinem Käufer gegenüber wiederholen, und da diese dritte Hand meist erst an den Konsumenten liefert, so muss die Gewichtsnota noch einmal abgeschrieben werden.

Zweitens, wenn wir heute einen Auftrag nach Amsterdam geben, so wissen wir nie, welche richtig ausgerechnete Summe wir unserm Amsterdamer Bankier zu überweisen haben. Wir würden das aber ganz genau berechnen können, wenn wir wüssten, 60 mal 90 à 75 cents, dann hätten wir stets den richtigen Betrag.

Wir sind überzeugt, dass Ihnen für diese vereinfachte Verrechnungsweise, die dann eintreten würde, wenn jeder Ballen 90 Kilo wiegen würde, jeder Händler dankbar sein würde. Technische Schwierigkeiten irgend welcher Art können Ihnen bei Erfüllung dieses Vorschlages nicht erwachsen. Wie wir aus der Faktura ersehen, rechnen Sie in Brutto und Netto mit halben Kilos, Sie hätten also nur nötig, kleine dicke Tafeln von ½ Kilo Schwere nebenbei miteinformen zu lassen und diese zum Abstimmen zu benutzen.

Mit der Bitte, in Amsterdam mit Ihren Maklern und sonstigen Vertrauensleuten unsern Vorschlag zu besprechen, zeichnen wir

Hochachtungsvoll
Verlag des Gordian.

Darauf haben wir die folgende Antwort bekommen:

Weesp (Holland), 14. November 1904.

An den Verlag des Gordian,
Hamburg, Averhoffstr. 5.

Uns zum Empfange Ihres Geehrten vom 12. ds. Mts. bekennend, danken wir Ihnen sehr für Ihre gefl. Vorschläge. Zu erwidern erlauben wir uns, dass wir Ihren Wünschen nicht nachkommen können, zu unserem Bedauern.

Wir zeichnen hochachtungsvoll
C. J. Van Houten & Zoon.

Die Firma Van Houten scheint es sich einstweilen noch leisten zu können, rückständig in ihren einfachsten geschäftlichen Dispositionen zu bleiben. Zu bedauern aber ist das doch. Firmen, denen Alter und Ehrwürdigkeit einen gewissen Nimbus geben, haben, so denkt man oft, das Recht, sich Verbesserungen zu widersetzen. Mögen sie! —

Allerlei.

Eine **holländische Margarinefabrik** zeigt folgendes an:

»Ein neuer Abschnitt im Margarinehandel hat durch das Erscheinen der bekannten Delikatessmargarine »Solo in Carton« begonnen! Diese Marke wird, wie schon der Name sagt, in geschmackvollen Kartonpaketen von ¼ und ½ Pfund Grösse in stets allerfrischester Ware versandt. Infolge dieser Verpackungsart hat weder Licht noch Luft Zutritt zum Inhalt, so dass schädliche Einwirkungen, die sonst die Margarine nachteilig verändern, ausgeschlossen sind. Der Verkauf gestaltet sich einfacher, da Abwiegen nicht nötig, und vorteilhafter, da kein Verlust durch Gewichtsschwund entsteht. Die überaus günstige Aufnahme im Publikum und die geradezu sprungweise Erhöhung des Umsatzes hat bewiesen, dass mit dieser Packung einem Bedürfnis des Publikums entgegen gekommen ist.

Alleinige Fabrikanten:
Holländische Margarine-Werke Jürgens & Prinzen, G. m. b. H., Goch (Rhld.).

Digitized by Google

Als wir das lasen, übersetzten wir diese Ankündigung ins Kakaoreich und sagten: Wenn doch genau dasselbe alle deutschen Kakaofabrikanten tun wollten; wenn sie doch recht bald eines Tages zusammentreten wollten und auch öffentlich folgendes erklärten: »Die unterzeichneten deutschen Kakao- und Schokolade-Fabrikanten haben beschlossen, den deutschen Konsumenten in Zukunft nur Kakaopulver in Halb- und Ganzpfundpackung zu liefern. Der Detailverkauf mit ungepacktem Kakaopulver hat manche Missstände gezeigt. Jedes Paket soll die Firma des Fabrikanten tragen, damit der Kakaokonsument erfährt, welches Fabrikat er im Hause hat, wohin er sich bei Klagen zu wenden hat.

Die Verkaufspreise sind für das Jahr 1905 festgesetzt auf 1.50 Mk. für die billigste, 2 Mk. für die bessere, 2.50 Mk. für die beste Qualität. Auf diese Preise erhalten Wiederverkäufer ihren Rabatt, usw.«

Das ist ein roher Entwurf, der nur anzeigen soll, auf welchem Wege auch im Handel mit deutschem Kakaopulver »ein neuer Abschnitt« kommen könnte. Vereinigten sich die ersten und grössten Kakaofabriken Deutschlands zur Schaffung eines solchen »neuen Abschnittes« und würde ein Jahr lang dem Handel mit losem Kakaopulver zu Leibe gegangen (mit geschickten Anzeigen, die aus gemeinschaftlicher Kasse bezahlt würden), dann würde sehr bald kein loses Kakaopulver mehr im Handel anzutreffen sein. Und das wäre ein Segen und würde im Kakaohandel ungefähr dieselbe Wirkung ausüben, wie wir sie in der Schokoladenindustrie durch die Einfuhr Schweizer Schokoladen verspürt haben. Ehe diese zu uns kamen, in immer steigenden Mengen, ehe nicht überall das Loblied der Schweizer Schokoladen gesungen wurde, glaubte die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten auch, ihr Seelenheil in der Massenfabrikation ordinärer, ungepackter Block-, Riegel-, Barren-, Konsum-, Haushalt-Schokoladen finden zu müssen. Wir wissen, an diese Zeiten mögen manche Fabrikanten heute weder denken noch erinnert werden; man schämt sich der Kurzsichtigkeit. Ebenso würde es mit Kakaopulver kommen, für das noch unabsehbare Bedarfsfelder zu beackern sind.

Die deutsche Schokoladenindustrie. An anderer Stelle bringen wir die gewohnte Uebersicht über den Verkehr unserer Industrie mit dem Ausland. Wenn damit das ganze Jahr auch noch nicht abgeschlossen vor uns liegt, so lässt sich doch mit ziemlicher Gewissheit schon erkennen, dass wir in 1904 wieder einmal einen ordentlichen Schritt vorwärts gekommen sind. Und das erfreuliche daran ist, dass anscheinend alle, oder doch die meisten Fabriken, gleichen Anteil an diesem Aufstieg gefunden haben. Es werden in 1904 rund sechs Millionen Kilo Bohnen mehr verarbeitet worden sein, als im Jahre vorher, in 1903. Wenn man das liest, muss man sich klar werden, dass vor zehn Jahren, im Jahre 1894 (als der Gordian gegründet wurde), alles in allem, für die ganze deutsche Industrie, für alle 160 deutschen Schokoladenfabriken nur acht Millionen Kilo gebraucht wurden. Und nun haben wir in einem einzigen Jahre eine Zunahme von sechs Millionen Kilo! Das entspricht im Geldwert ungefähr einem Mehrumsatz von 20 bis 25 Millionen Mark.

Nehmen wir für 1904 die Gesamtzufuhr für Bohnen mit 27 500 000 Kilo an (bis November sind es 25 075 300), so zeigen uns die Zahlen der früheren Jahre diese bedeutende Bedarfsvergrösserung klar an. Es wurden eingeführt an Kakaobohnen:

1903	21 634 400	Kilo
1902	20 687 000	»
1901	18 517 000	»
1900	19 254 000	»
1899	18 500 000	»
1898	15 160 000	»
1897	15 473 000	»
1896	12 210 000	»
1895	9 951 000	»
1894	8 320 000	»

Gehen wir weiter zurück, so finden wir, dass vor 20 Jahren, als man doch auch schon von einer »deutschen Schokoladenindustrie« sprach, als es sogar schon einen »Verband deutscher Schokoladenfabrikanten« mit 30 Mitgliedern gab, dass damals knapp drei Millionen Kilo Kakaobohnen in ganz Deutschland verarbeitet wurden. Diese drei Millionen Kilo genügen heute nicht einmal für den Bedarf der in und bei Hamburg arbeitenden Fabriken; ebenso wird das Zollamt für die Stadt Cöln mehr als drei Millionen Kilo Bohnen im Jahre 1904 abgefertigt haben.

Das ist ein erfreuliches Bild des Ganzen!

Die Einfuhr holländischen Kakaopulvers nach Deutschland steigt nicht mehr; bis November ist sie sogar um 29 000 Kilo kleiner als 1903.

Dagegen steigt die Einfuhr schweizer Schokoladen weiter: 1904 sind in elf Monaten 673 300 Kilo nach Deutschland gekommen gegen 515 500 in 1903 und 416 200 in 1902, was immerhin für 1904, aufs ganze Jahr, eine Zunahme von 180 000 Kilo im Geldwerte von rund ¾ Millionen Mark bedeutet. Im Verhältnis zu dem Gesamtumsatz, den die deutsche Schokoladenindustrie in 1904 gemacht hat, den wir auf 250 Millionen Mark schätzen dürfen, ist das natürlich ein Tropfen im Ozean.

Vergleicht man die Gesamtzahlen der einzelnen Länder miteinander, so sieht man, dass die deutsche Industrie in Europa bei weitem an erster Stelle steht. Die ganze Schweizer Schokoladenindustrie wird im Jahre 1904 für 27 bis 28 Millionen Francs Schokoladen exportiert haben. Das ist ein Umsatz, der von der Cölner Firma Stollwerck A.-G. allein erzielt wird. (1903 betrug der Umsatz dieser Firma ca. 23 Millionen Mark, er wird 1904 aber wohl 25 Millionen betragen haben, was 31 Millionen Francs macht.) Rechnet man den schweizerischen Inlandskonsum mit 10 Millionen Francs, so steigt der Gesamtumsatz der ganzen Schweizer Industrie auf 38—40 Millionen Francs. — Der Gesamtumsatz der holländischen Industrie wird 22—24 Millionen Mark = Export und Inlandskonsum zusammen, betragen. So stand er 1903 und in 1904 wird eine nennenswerte Zunahme in Holland nicht stattgefunden haben.

Die Ausfuhr aus Deutschland zeigt bei Kakaoschalen unveränderte Zahlen. Bei der Kakaobutterausfuhr haben wir 1904 grössere Zahlen als 1903 und 1902. Die Ausfuhr von Schokolade ist etwas zurückgegangen, dagegen ist die Ausfuhr von Kakaopulver etwas gestiegen. Da aber Holland mit 33 700 Kilo als Käufer genannt wird, haben wir keinen Grund, davon laut zu reden. Die Ausfuhr von Kakaomasse, darunter auch 170 800 Kilo nach Holland, gibt auch keinen Anlass zu Freud oder Leid; es wird sich dabei um einen Austausch holländischer Fabriken, die in Deutschland Filialfabriken haben, handeln. Ebenso ist es auch bei grösseren Kakaobuttermengen.

Alles nähere möge man aus den ausführlichen Zahlenreihen ersehen, die auf Seite 4466 zu finden sind.

Digitized by Google

Kakaomarkt in Bahia im November 1904. Die Pauta betrug am 21. November 1904 720 Reis (18 Prozent). Die Preise schwanken zwischen 10 $ 000 und 11 $ 000 für 15 Kilo.

Die Gesamternte, deren Endergebnisse sich noch nicht genau übersehen lassen, da die Nachernte ungünstig ausfallen dürfte, wird immerhin mit einem Ergebnis von 300 000 Sack zu 60 Kilo zu berechnen sein.

Die Zufuhr bezw. Ausfuhr betrug im:

	Sack zu 60 Kilo Zufuhr	Ausfuhr
April . . .	573	7 456
Mai . . .	2 669	897
Juni . . .	16 311	10 488
Juli . . .	37 005	29 122
August . .	51 384	41 332
September .	34 868	33 111
Oktober . .	37 700	40 529
Zusammen	180 510	162 935

Davon wurden verschifft:

	Sack zu 60 Kilo
Nach Deutschland . . .	59 773
» England	42 636
» Nordamerika . .	36 881
» Frankreich . . .	19 348
» Triest	100
» La Plata-Staaten .	3 697
» Rio und Santos .	500
Zusammen . .	162 935

Der Handelssachverständige des Deutschen General-Konsulates in **Shanghai** teilt mit, dass Deutschland bei der **Zuckereinfuhr** über seinen Platz für 1903 bei weitem die erste Stelle einnimmt. Nach Fortfall der Prämien traten auch österreichische und russische Raffinaden im Herbst 1903 mit in den Wettbewerb ein, ohne sonderlich Anklang zu finden. Auch Südamerika versuchte im Laufe des Jahres 1903 seinen Zucker einzubürgern. Der deutsche Zucker ist sehr gern dort gesehen, weil er sich gut zur Vermischung mit einheimischem Rohrzucker eignet, doch wird in dem Berichte nicht gesagt, unter welchem Namen und an wen in der Hauptsache dies Gemisch weiter verhandelt wird; auch das wäre ganz wissenswert. Das Ergebnis von 1903 lässt sich dahin zusammenfassen, dass Europa, besonders Deutschland, mit seiner Zuckereinfuhr nach China wiederum Fortschritte gemacht hat.

Portugal. Nach zollamtlichen Anschreibungen betrug der Verbrauch von Rohkakao im Königreich:

1894:	103 510 kg
1895:	81 385 »
1896:	93 001 »
1897:	68 730 »
1898:	72 160 »
1899:	73 551 »
1900:	97 564 »
1901:	100 646 »
1902:	112 545 »
1903:	136 354 »

Im laufenden Jahre sind von Januar bis Juli eingeführt worden zum Verbrauch:

		gegen das Vorjahr:
Rohkakao	75 826 kg	69 986 kg
Schokolade	33 126 »	28 719 »
Biskuits	28 020 »	26 185 »

Schokolade, Kakao und Kanditen von auswärts haben in **Serbien** mit teilweise erschwerten Absatzverhältnissen zu kämpfen, weil der Bedarf des Landes, nachdem die Belgrader Kanditenfabrik im Jahre 1903 errichtet ist, meist aus den einheimischen Erzeugnissen gedeckt wird. Die Kanditenfabrik geniesst manche Vorrechte durch das Industriegesetz und stellt besonders Büchsenbonbons, gefüllte Waren und dergl. her. Daher können die Waren auch um 20 Prozent billiger verkauft werden als fremde, denen dadurch der Absatz fast verschlossen ist. Nur bessere Sorten in geringen Mengen finden noch Eingang und Absatz, wie der österreichische Konsul aus Belgrad meldet.

Abnahme nach Bedarf. Eine Firma hatte gegen einen Kunden Klageantrag gestellt wegen säumiger Abnahme von Waren, die fest bestellt und »nach Bedarf« abzurufen waren. Die klagende Firma behauptete, dass Waren, die zur Abnahme »nach Bedarf« gekauft seien, innerhalb eines Jahres abgerufen werden müssten. Hierzu haben sich das Landgericht zu Dortmund und das Oberlandesgericht in Hamm geäussert und ausgeführt, es bestehe kein allgemeiner Handelsbrauch des Inhalts, dass bei einer Bestellung »nach Bedarf« spätestens binnen Jahresfrist die ganze gekaufte Menge abzunehmen sei. Indessen könne auch nicht vorausgesetzt werden, dass nach Ansicht der Parteien der tatsächliche Bedarf des Käufers in dem Sinne allein entscheidend sein sollte, dass die Erledigung des Abschlusses gegebenenfalls endlos oder auch nur 20, 15 oder 10 Jahre sich hinziehen könne. Wesentlich sei dabei besonders, dass sich auch der Käufer nur für den Bezug einer Warenmenge festlegen wollte, die er in absehbarer Zeit und unter Konjunkturen abzusetzen Aussicht hatte, die sich von den zur Zeit des Abschlusses bestehenden nicht allzusehr unterschieden. Dementsprechend sei jedenfalls auch der verabredete Preis festgesetzt. Der Beklagte habe sich daher zur Abnahme der gekauften Menge innerhalb einer beschränkten Anzahl von Jahren binden wollen, wie auch die Verpflichtung des Klägers, die Fabrikate zu dem vereinbarten Preise zu liefern, an eine entsprechende Zeit zu begrenzen wäre.

In englischen Zeitungen lesen wir allerhand über die **Schweiz**, was wir weitergeben wollen. Manche Angaben gehen in ihrer Ueberschwenglichkeit doch etwas weit, wenn sie den staunenden Lesern erzählen wollen, dass die Schweiz 29 621 000 kg Schokolade im Jahre 1903 ausführte. Darüber werden auch die Schweizer lachen, wenn sie ihrer Industrie auch — nach Jahren vielleicht — einen derartigen Umfang wünschen möchten. Nach dem amtlichen Ausweis für 1903, den wir in Nr. 225 brachten, lieferte die Schweiz an das Ausland 5 924 300 kg Schokolade im Werte von 22 912 135 Frs. ab, also in Wirklichkeit etwa den fünften Teil jener gewaltigen Zahl. Weiter wird einiges gesagt über die Bestimmungsländer. Die Engländer nahmen fast die Hälfte der ganzen Ausfuhr für sich mit 2 596 100 kg; ihnen am nächsten steht Frankreich mit 1 061 100 kg, und unter den übrigen Abnehmern sind alle Kulturländer der Welt mit einem mehr oder weniger starken Anteil vertreten. Wenn die erste Zahl zu hoch, so ist der Wert der Schokoladenausfuhr im ersten Halbjahr 1904 zweifelsohne zu niedrig angegeben mit 5 400 000 Frs., und zwar um mehr als das doppelte, da die Schokoladeausfuhr der Schweiz in 1904 wieder zugenommen hat, was schon allein dadurch bewiesen wird, dass die Schweizer Schokoladen heute in des Wortes wahrster Bedeutung »in aller Munde« sind. Die Schweizer verdanken ihren Aufschwung in der Hauptsache ihren Milchschokoladen, wie der englische Berichterstatter sehr richtig bemerkt, wodurch auch das Kapital aufmerksam wurde, zumal einige Gesellschaften ihren Aktionären bis zu 17 Proz. Dividende zahlten, ungerechnet Gewinnanteile und Vergütungen an Aufsichtsrat, Vorstand und andere Helfershelfer.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Chemnitz	Bäckermstr. Friedrich Naumann in Rabenstein	28. 12.[1])	Rechtsanwalt Reifschneider	31. 1.	9. 2.
Hannover	Bäckermstr. Carl Haselmeyer, Volgersweg 14	29. 12.[1])	» Dr. Hesse	15. 1.	26. 1.
Hermeskeil	Bäckermstr. und Konditor Karl Erhartz	29. 12.[1])	Prozessagent Eiden	25. 1.	25. 1.
Plauen	Bäckermstr. Adolf Förster Karolastrasse	30. 12.[1])	Rechtsanwalt Dr. Wolf	26. 1.	14. 2.
Wongrowitz	Bäckermstr. Josef Chojnacki in Lopienno	2. 1.	Lehrer Fischer in Lopienno	30. 1.	17. 2.
Chemnitz	Bäckermstr. Robert Hermann Flehmig, Chemnitz-Altendorf	4. 1.	Rechtsanw. Dr. Gautzschebauch in Chemnitz	15. 2.	23. 2.
Pulsnitz	Bäckermstr. Johann Friedrich Ferdinand Zwicker	4. 1.	Ortsrichter Kunath in Bertnig	23. 1.	1. 2.
Königsberg Pr.	Bäckermstr. Ernst Buczilowski in Mittelhufen	4. 1.	Otto Brandt, Königsberg, Steindamm 168	10. 2.	22. 2.
Wolkenstein	Konditor und Bäcker Hermann Max Rudolph	10. 1.	Rechtsanwalt Liebschner	30. 1.	25. 2.
Pforzheim	Bäckermstr. Ludwig Jäck	12. 1.	Kaufmann Emil Rau	31. 1.	8. 2.
Deggendorf	Bäckermstr. Karl Grüner	12. 1.	Rechtsanwalt Brandt	8. 2.	17. 2.
Ahrensbök	Bäckermstr. Johann Heinrich Friedrich Peters	13. 1.	Auktionator Adolf Möller	15. 2.	2. 3.
Cassel	Bäckermstr. Conrad Methe, Klosterstrasse 16	14. 1.	Privatsekretär Wilhelm Franke, Wilhelmstr. 5	14. 2.	23. 2.
Danzig	Bäckermstr. Eduard August Goltz, Fischmarkt 20/21	16. 1.	Kaufmann Leopold Perls, Poggenpfuhl 11	26. 2.	8. 3.

1) natürlich 1904.

Handelsregister.

Tangermünde. Die Firma »Tangermünder Schokoladenfabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«, mit dem Sitz in Tangermünde, ist eingetragen worden. Gegenstand des Unternehmens ist Fabrikation von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren und ähnlichen Artikeln, sowie der Handel mit diesen Waren. Das Stammkapital beträgt 300000 Mk. Geschäftsführer sind: Der Kaufmann Gebhard Thiele, der Kommerzienrat Hugo Meyer, der Fabrikbesitzer Dr. Friedrich Meyer und der Kaufmann Hermann Meyer, sämtlich in Tangermünde. Jeder Geschäftsführer vertritt die Gesellschaft allein. Der Gesellschaftsvertrag ist durch Erklärungen vom 2. und 6. Juni, 27. und 30. Juli, 30. September und 11. Oktober 1904 festgestellt. 27. 12. 04.

Ludwigshafen, Rhein. Betr. »Frankenthaler Zuckerwarenfabrik, Buss & Wankmüller«, offene Handelsgesellschaft mit Sitz in Frankenthal.

Johann Buss jr. ist ausgeschieden. Die beiden verbliebenen Gesellschafter: 1. Adolf Veil, 2. Adolf Wankmüller, beide Kaufleute in Frankenthal, setzen die Gesellschaft unter der Firma »Frankenthaler Zuckerwarenfabrik Veil & Wankmüller« fort. 3. 1. 05.

Saarbrücken. Firma Zuckerwarenfabrik Union, Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu Saarbrücken:

Das Stammkapital ist auf 40000 Mk. erhöht worden. 5. 1. 05.

Lübeck. Firma Lübecker Kaffee-, Tee- und Konfitüren-Haus Otto Evers in Lübeck ist erloschen. 7. 1. 05.

Dresden. Eugen Koenig Nachfolger in Dresden (Plauen): Die Gesellschaft ist aufgelöst Die Gesellschafter Carl Emil Heinoldt und Johannes Otto Ludwig Albert Neubourg sind ausgeschieden. Das Handelsgeschäft und die Firma haben erworben der Kaufmann Friedrich Heinrich Arthur Bruggeböes in Dresden als persönlich haftender Gesellschafter und ein Kommanditist. Die hierdurch begründete Kommanditgesellschaft hat am 1. Januar 1905 begonnen. 9. 1. 05.

Bromberg. Neu eingetragen wurde die Firma »Zuckerwarenfabrik Julius Wisniewski« mit dem Sitz in Bromberg und als deren Inhaber der Kaufmann Julius Wisniewski daselbst. 31. 12. 04.

München. Franz Kathreiners Nachfolger, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München. Neubestellter selbständig vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Kaufmann Eduard Wilhelm in Hamburg; dessen Gesamtprokura gelöscht. 10. 1. 05.

Wiesbaden. Firma: »Konditorei und Café Fritz Blum zu Wiesbaden.«

Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Fritz Blum zu Wiesbaden ein Handelsgeschäft. 5. 1. 05.

Bielefeld. Firma Dr. August Oetker in Bielefeld:

Dem Gustav Hornberg und dem Dr. Eduard Oetker, beide in Bielefeld, ist Prokura in der Weise erteilt, dass beide in Gemeinschaft ermächtigt sind, die Firma zu vertreten. 5. 1. 05.

Apia. Es ist bei der Deutschen Samoa-Gesellschaft, Zweigniederlassung in Apia, eingetragen, dass den Kaufleuten Ernst Reye und Wilhelm Lieber, beide in Apia, Gesamtprokura für die Zweigniederlassung erteilt und dass ein jeder von ihnen nur in Gemeinschaft mit dem anderen zur Vertretung der Zweigniederlassung ermächtigt ist. 15. 12. 04.

Klingenthal. Eingetragen ist die Firma Gustav Schmerler in Zwota und als deren Inhaber der Holzhändler und Bäcker Gustav Schmerler daselbst. Geschäftszweig: Holzhandel und Bäckerei. 11. 1. 05.

Musterregister.

Eintragungen.

Strassburg i. Els. Nr. 317. E. Wolffs Nachfolger, offene Handelsgesellschaft in Strassburg-Neudorf, »Ananas«, »Dominos«, »Riesen-Kaffeebohnen« und »Lottosteine«, Bonbons, offen, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist je drei Jahre, angemeldet am 22. Dezember 1904, vormittags 10½ Uhr. 29. 12. 04.

München. Nr. 1649. Lulu von Beckerath, Kunstmalersehefrau in München, ein Muster einer Pralinédose, G.-Nr. 22, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 20. Dezember 1904, vormittags 11 Uhr 15 Minuten. 2. 1. 05.

Digitized by Google

Stuttgart. Nr. 2078. Vereinigte Schokolade- und Bonbonsfabriken von E. O. Moser & Cie. und Wilh. Roth jr., Gesellschaft mit beschränkter Haftung hier, eine Schokoladetafel, Fabr.-Nr. 79, in verschlossenem Umschlag, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 23. Dezember 1904, nachmittags 4¾ Uhr. 29. 12. 04.

Patente.

1. Anmeldungen.

2a. J. 7763. Ziehplattenofen, bei welchem die Ziehplatte von Ausziehschienen getragen wird, die auf im Backraum des Ofens befindlichen Schienen geführt sind. Frederick Charles Ihlee, London; Vertr.: Paul Müller, Pat.-Anw, Berlin SW. 11. 5. 3. 04.

2b. C. 11737. Teigformmaschine, insbesondere zur Herstellung von zweiteiligen sogenannten Kopfbrötchen, mit zwei einen ringförmigen Formkanal bildenden gleichachsigen Ringkörpern. George Frederick Chutter, Penarth, Neu-Südwales; Vertr.: H. Neuendorf, Pat.-Anw., Berlin O. 17. 12. 5. 03.

2b. S. 19281. Teigknetmaschine. William Henry Scott, St. Louis; Vertr.: E. W. Hopkins u. K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11 8 3. 04.

2b. Z. 3755. Teigteil- und Formmaschine mit Fördervorrichtung für die Teigstücke und oberhalb derselben angebrachten Formwerkzeugen. Alfred Zilcher, Cassel, Frankfurterstr. 25. 15. 11. 02.

2b. L. 18948. Teigknetmaschine mit um ihre eigene Achse und um die Achse des Knettroges sich drehenden Knetern. Alfred Lutze, Halle a. S., Lindenstrasse 58. 14. 12. 03.

2b. F. 17914. Verfahren zur Herstellung röhrenförmiger Hohlgebäcke. Carl Forcke, Hannover, Kronenstrasse 16. 21. 8. 03.

2. Erteilungen.

2b. 158604. Teigknet- und Mischmaschine mit zwei Knetarmen, die durch zwei um 180° gegeneinander versetzte Paare von gleichgerichteten und in demselben Sinne gedrehten Kurbeln von gleicher Länge angetrieben werden und an den freien Enden rechtwinklig umgebogen sind. Hermann Vollmer, Halle a. S., Thüringerstr. 21 26. 1. 04.

2b. 158617. Formpresse mit um eine gemeinsame Achse drehbarem Zylinderpaar; Zus. z. Pat. 147305. Cannstatter Misch- und Knetmaschinen-Fabrik, Cannstatter Dampf Backofen-Fabrik, Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 12. 1. 04.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2a. 240133. An Backöfen und dergleichen die Anordnung eines mit der Schiebetür fest verbundenen, gebogenen Armes, dessen abwärts gerichteter Teil den auf dem Küken eines Gashahnes festsitzenden, ein Gewicht tragenden Arm beim Schliessen der Tür hebt, beim Oeffnen der Tür herabgleiten lässt. August Glashoff, Hamburg, Ludwigstr. 2. 10. 11. 04. G. 13217.

2b. 239808. Mittels einer Windevorrichtung verstellbarer, fahrbarer Teigbehälter. Hermann Bath, Dürkheim a. Haardt. 15. 11. 04. B. 26276.

2a. 241100. An Backöfen und dergleichen die Anordnung eines mit der Türklappe fest verbundenen Armes, der beim Oeffnen oder Schliessen der Tür den auf dem Küken eines Gashahnes festsitzenden Arm mitnimmt und dadurch den Hahn öffnet oder schliesst. August Glashoff, Hamburg, Ludwigstr. 2. 9. 11. 04. G. 13214.

2a. 241102. An Backöfen und dergleichen die Anordnung eines mit der Türklappe fest verbundenen Armes, der vermittelst einer Stange beim Oeffnen oder Schliessen der Tür den auf dem Küken eines Gashahnes festsitzenden Arm mitnimmt und dadurch den Hahn öffnet oder schliesst. August Glashoff, Hamburg, Ludwigstr. 2. 10. 11. 04. G. 13218.

2b. 241105. Einrichtung zum Schlagen von Schaum, zum Mengen von Teig und dergleichen mit durch Wassermotor angetriebenem Schläger. Gebr. Kleinbrahm, Mülheim a. Ruhr. 15. 11. 04. K. 23077.

2b. 241323. Antrieb für Teigknetmaschinen, bestehend aus zwei gleich grossen Zahnrädern, welche durch einen einfachen Arm mit Schlitz verbunden sind. Hermann Lindemann, Halle a. S., Böllbergerweg. 6. 12. 04. L. 13581.

Magdeburg. Die Magdeburger Mühlenwerke, Nudel- und Couleurfabrik, schlossen das Geschäftsjahr 1903/04 laut »Hannoverschen Courier«, mit einem Reingewinn von 80578 Mk. ab. Es kommt eine Dividende von 6 Proz. zur Verteilung. (K.)

C. H. Knorr A.-G., Nahrungmittelfabriken Heilbronn a. R. Man schreibt uns: Mit 1. Januar 1905 wird Herr C. H. Knorr in die Direktion dieser weitbekannten Firma eintreten und infolgedessen aus dem Aufsichtsrate dieser Gesellschaft ausscheiden. (K.)

Weihnachtsgeschenke an Arbeiter. Die Firma C. H. Knorr A.-G. bezahlte an ihre Arbeiter und Arbeiterinnen, welche über drei Jahre bei dieser Firma tätig sind, 7000 Mk. als Weihnachtsgeschenk aus und zwar an 120 Arbeiter 4200 Mk. und an 110 Arbeiterinnen 2800 Mk. (K.)

Hamburg. Im Submissionswege ist übertragen worden: Die Lieferung von Kakaopulver für die Allgemeinen Krankenhäuser St. Georg und Eppendorf und die Irrenanstalten Friedrichsberg und Langenhorn pro 1905 an Alfred Barber & Co., Reese & Wichmann. (K.)

Frankfurt a. M. Die Gesellschaft der Firma August Römer & Cie., Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung, G. m. b. H., ist in Liquidation getreten. Zum alleinigen Liquidator wurde der Kaufmann Georg Ludwig Dörrstein bestellt. (K.)

Frankfurt a. M. Die Schokoladewarenhandlung der Firma Carl F. Müller ist bei gleichzeitigem Erlöschen seiner Prokura in den Besitz des Kaufmanns Reinhold Steinmetz übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Frankfurt a. O. Der Prokurist Carl Hoffmann, bei der Firma Gebr. Weise, Schokoladenfabrik, konnte dieser Tage auf eine 25jährige Tätigkeit zurückblicken. (K.)

Die chemische Abteilung des Ackerbauamtes in Washington erliess, wie die Deutsche Tageszeitung meldet, dieser Tage die schon vor einiger Zeit in Aussicht gestellte Verordnung, welche bestimmt, dass die Etiketten künstlich gefärbter, eingemachter Nahrungsmittel Auskunft darüber geben müssen, was zur Farbegebung verwendet wurde. Gleichzeitig wurde verfügt, dass auch die Verwendung von Glukose anstatt Zucker auf den Etiketten anzugeben ist. (K.)

Vorläufiger Jahresbericht der Handelskammer zu Flensburg für das Jahr 1904. Die **Rohkakaopreise** waren das ganze Jahr hindurch nennenswerten Schwankungen nicht unterworfen. Die Aussichten für das kommende Jahr sind wegen der hohen Preissteigerung in Sirup und Zucker weniger günstig. **Schokoladenfabrikation.** Die Geschäftslage ist als im ganzen normal zu bezeichnen. Der Absatz war teilweise besser als im Vorjahre, doch wurden die Preise von der auswärtigen Konkurrenz, namentlich in den billigen Qualitäten, gedrückt. Da die Zuckerpreise sich bis zum Herbst niedriger hielten, ist ein besseres Gewinnergebnis als im Vorjahre zu erwarten. Auch die grosse Obsternte hat in der Branche keine Flauheit zur Folge gehabt. (K.)

Digitized by Google

Zittau. Martha Ritter hat das Schokolade-, Konfitüren-, Tee und Kaffee-Geschäft von Elise Hans, am Rathausplatz, käuflich übernommen. (K.)

Forst (Lausitz). Wwe. Klara Landow eröffnete Mühlenstr. 36 ein Kaffee- und Konfitürengeschäft. (K.)

Erhöhung der Schokolade- und Zuckerwarenpreise. Die am 6. Dezember in **Wien** abgehaltene Plenarversammlung des Zentralvereins der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten in Oesterreich-Ungarn, welche von Mitgliedern aus allen Provinzstädten zahlreich besucht war, beschloss im Hinblicke auf die Steigerung der Zuckerpreise, die Preise für Schokolade- und Zuckerwaren mit den hohen Zuckerpreisen in Einklang zu bringen und die noch in Geltung befindlichen ermässigten Preise aus dem vorigen Jahre entsprechend zu erhöhen.

»Lucerna« Anglo Swiss Milk Chocolate Co., Hochdorf. Man schreibt uns: Die Zentralbankzeitung bringt in ihrer letzten Nummer eine Mitteilung über die Gründung dieser neuen Gesellschaft und ergeht sich im weiteren in einer längeren Anpreisung der auszugebenden Aktien. Auf die westschweizerische Fusion Kohler-Peter-Nestlé weisend, macht sie Anspielungen auf die Möglichkeit einer ähnlichen deutsch-schweizerischen Kombination, besonders mit einer anderen »Anglo Swiss« (gemeint kann natürlich nur die Chamer Anglo Swiss Cond. Milk Co. sein) und stellt dem neuen Unternehmen schon aus diesem Grunde ein äusserst günstiges Prognostikon. Wir möchten jedoch diejenigen, die sich um diese Aktien-Emission interessieren, darauf aufmerksam machen, dass die Gerüchte von einer solchen »Kombination« als ganz unzutreffend bezeichnet werden müssen, da von einer solchen, sicherem Vernehmen nach, keine Rede ist.

Weiter meldet man uns, dass die 1500000 Frs. Aktienkapital der »Lucerna«, Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. in Hochdorf, etwa elf bis zwölf mal überzeichnet sind, gewiss ein erfreuliches Zeichen und ein Gradmesser für das Vertrauen, das heute allgemein in die Aussichten der Schweizer Schokoladenindustrie gesetzt wird. Weiter hören wir, dass sich wieder eine neue Gesellschaft gebildet hat mit einer halben Million Franks Aktienkapital. Die Gesellschaft übernimmt die bisher nur kleine Konfiserie- und Schokoladenfabrik von A. Zürcher in Verneux, nennt sich fortab Société anonyme des Chocolats fins A. Zürcher und nimmt ihren Sitz in Montreux.

Herr Adolf Mittag, in Firma Adolf Mittag & Co., Zuckerwaren-, Schokoladen- und Honigkuchen Fabrik in Stassfurt, teilt uns mit, dass er Herrn Carl Finzel am 1. Januar 1905 als Teilhaber in seine Zuckerwaren-, Schokoladen- und Honigkuchen-Fabrik aufgenommen hat, und dass das Geschäft fortab gemeinschaftlich unter der Firma Adolf Mittag & Co. weitergeführt wird.

Die **Handelskammer zu Hamburg** äussert sich in ihrem der Versammlung »Eines ehrbaren Kaufmannes« erstatteten **Bericht für 1904** über das geplante **Nahrungsmittelbuch,** wie folgt:

»Die von uns und anderen Handelsvertretungen wiederholt lebhaft erhobenen Klagen über die Unsicherheit, die im Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln infolge der vielfach zu weit gehenden und dem im Handel Gebräuchlichen nicht genügend Rechnung tragenden Beanstandungen der Waren und Strafverfolgungen der Händler hervorgerufen ist, haben den Deutschen Handelstag veranlasst, sich zunächst in einer Kommission, dann in der Vollversammlung eingehend mit dieser Frage zu beschäftigen. Mit Recht wurde bei diesen Beratungen die Hauptquelle der beklagten Unzuträglichkeiten darin erblickt, dass die, wenn auch nicht formell massgeblichen, doch von den Polizeiorganen und Nahrungsmittel-Chemikern vielfach berücksichtigten Vereinbarungen für die Beurteilung der Nahrungsmittel lediglich von Chemikern ohne Mitwirkung von Sachverständigen aus den betreffenden Handelszweigen aufgestellt seien, und das diese Anleitungen nicht genügend veröffentlicht seien, um weiteren Kreisen des Handels zu ermöglichen, sich nach ihnen zu richten oder Bedenken gegen sie geltend zu machen. Als ein wirksames Mittel, diesem Missstande abzuhelfen, wurde die Herstellung eines Nahrungsmittel-Buches befürwortet, d. h. einer Sammlung von Bestimmungen darüber, wie die verschiedenen Nahrungsmittel beschaffen sein müssen, um als handelsüblich, unverfälscht und nicht gesundheitsschädlich zu gelten. Der Bund Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler in Nürnberg, der sich schon bisher angelegentlich mit der Frage beschäftigt hatte, hat Vorschläge für ein solches Nahrungsmittelbuch aufgestellt und uns zur Teilnahme an der Beratung über dieselben aufgefordert. Wir haben die Vorschläge den in Frage kommenden kaufmännischen Vereinen und einer Reihe von Einzelfirmen zugestellt und denselben anheimgegeben, ihre Anschauungen in den vom 24.—29. November in Frankfurt a. M. stattgehabten Beratungen zu vertreten. Ob es gelingt, eine allseitig befriedigende Fassung des Buches zu stande zu bringen und ob es den erhofften Erfolg bringen wird, muss die Zukunft lehren.«

Wie einzelne der von der Handelskammer zur Teilnahme an den Frankfurter Beratungen angeregten Firmen denken, haben wir bereits in einem Bericht gezeigt in Nr. 229 auf Seite 4376; es wurde dort eine Verhandlung des Vereins der am Kaffeehandel beteiligten Firmen wiedergegeben, worauf wir bei dieser Gelegenheit wieder hinweisen wollten. Wenn die Hamburger Kaffeehändler oder doch einige von ihnen nach dem Wortlaut jener Verhandlungen dem geplanten Buch nicht »grün« sind, mögen sie ja ihre schwer wiegenden Gründe haben. Jedenfalls sind die Bestrebungen des Bundes deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler mit Freuden zu begrüssen, damit endlich einmal in vielen Sachen Klarheit geschaffen wird. Wir meinen, dass alle irgendwie beteiligten Kreise nach Kräften die Bestrebungen unterstützen sollten, und glücklicherweise geschieht das auch meist, da sich die von der Hamburger Handelskammer beklagte Unsicherheit im Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln überall fühlbar macht.

Hoffentlich bringt uns das neue Nahrungsmittelbuch die gewünschte Klarheit.

Ferner mag hier noch angefügt werden, was die Handelskammer über die **Wirkungen** der **Brüsseler Konvention** auf den deutschen Zuckerverbrauch zu sagen hat:

»Ein praktisches Beispiel dafür, wie wichtig es ist, den heimischen Konsum durch Verbilligung der Preise zu heben, anstatt ihn im Interesse des Exports zurückzuhalten, bietet die für die ganze deutsche Volkswirtschaft und insbesondere auch die deutsche Landwirtschaft wichtige Zuckerindustrie durch das über Erwarten günstige Ergebnis, das die Brüsseler Konvention schon im ersten Jahre ihrer Wirksamkeit gehabt hat. In dem mit dem 30. September abgeschlossenen Jahre hat sich im Verhältnis zum Durchschnitt der drei vorhergehenden Jahre, wenn man die Raffinaden im Verhältnis von 1 : 1,9 auf Rohzucker umrechnet, die Ausfuhr zwar von 1179952 auf 878971 To. vermindert, dagegen der Inlandsverbrauch von 775766 To. auf 1135003 To. gesteigert, sodass der Gesamtabsatz um 58256 To. zugenommen hat, wobei zu berücksichtigen ist, dass das Betriebsjahr 1902/03 13 Monate umfasst. Durch dieses Ergebnis hat die Stellung, die wir in dem jahrelangen Kampfe um die Beseitigung der Zuckerprämien von jeher ein-

Digitized by Google

genommen haben, eine volle Rechtfertigung gefunden, wir hoffen auch, dass diese mit dem Zucker gemachte Erfahrung die Industrie und namentlich auch die Landwirtschaft von der Ueberzeugung zurückbringen wird, dass direkte Unterstützungen durch Prämien oder Zölle das wirksamste Mittel zu ihrer Förderung seien.‹

Diese Ausführungen decken sich mit dem, was wir schon häufig im Gordian über den Zucker und über die Brüsseler Konvention gesagt haben. Hier mag nur daran erinnert werden.

Kann der Kakaobaum als Hochstamm gezogen werden? Hierzu äussert sich Herr Ludwig Kindt im ›Tropenpflanzer‹ ablehnend. Soll der Kakaobaum als Hochstamm gezogen werden, so müssen die 3 bis 5 Aeste an der Gabelung fortgeschnitten werden, damit der dann senkrecht in die Höhe wachsende Wasserschössling eine Stammverlängerung bilden kann. Die Aeste müssen in einer weiteren Höhe von $1^1/_2$ bis 2 m noch einmal entfernt werden, und dann erst darf die Krone sich bilden. Diese Aufzucht des Baumes soll eine Vermehrung der Stammernte ergeben.

Kindt sagt, dass ein solches Verfahren den natürlichen Wachstumsbedingungen geradezu entgegen wirke nach seinen wiederholten Beobachtungen. Wenn z. B. der Sturm Schattenbäume niederriss und dadurch einzelne Kakaobäume an der Gabelung schwer beschädigte, schnitt er die übrigen Aeste bis auf zwei fort. Die Wunden wurden mit Baumwachs verklebt und die beiden Aeste zusammengebunden und gestützt, damit sie sich erholen sollten. Das trat nicht ein, vielmehr wuchsen zahlreiche Wasserschösslinge hervor; die beiden alten Aeste wurden immer kümmerlicher aussehen, sodass sie entfernt werden mussten, und es blieb ein inzwischen zu Holz ausgewachsener Wasserschössling, den man gleich hatte stehen lassen, allein übrig. Dieser Schössling gabelte sich nach $1^3/_4$ m, doch wurden nochmals die Aeste fortgeschnitten, und Kindt erhielt einen $4^1/_2$ m hohen Stamm mit einer auffallend kleinen Krone, die aus 2 bis 6 Zweigen sehr unregelmässig und quirlförmig gebildet wurde. Die Zweige standen nicht schräg, sondern wagerecht zum Stamm, hatten keine oder nur ganz wenig weitere Verzweigung und sehr wenig Blätter. Die erste Ernte fiel infolge des scharfen Schneidens fast ganz aus, die zweite befriedigte nicht im Vergleich zu normalen Bäumen, die Früchte sassen nur am Stamm, an den Zweigen nichts. Auch reiften sie einen Monat früher als die anderen Früchte und enthielten sehr wenig Fruchtmus. Die dritte Ernte brachte nichts, die Bäume standen langen ohne Blätter, verkümmerten und gingen ein.

Bei älteren Bäumen kann ein bei seiner Gabelung nicht wieder geschnittener Wasserschössling ein längeres Leben fristen, doch hat das grosse Nachteile und bringt nur kleine Ernten. Aeltere Bäume neigen sehr zur Bildung von Wasserschösslingen, und wenn diese fortgeschnitten werden, hat der Baum grosse Saft- und Kraftverluste. Deshalb müssen auch die Zweige des Kakaobaumes sehr vorsichtig beschnitten werden.

Der Hauptschaden liegt bei dem künstlich in die Länge gezogenen Stamm darin, dass die geringe Blattbildung die Saftzirkulation stocken lässt. Von Natur ist der Kakaobaum niedrig mit blattreicher Krone, und seine Ernährung muss auf das Schlimmste leiden bei Blattmangel. Gerade die Blätter sollen durch ihren Organismus die durch die Wurzeln aufgenommene Nahrung in alle Teile des Baumes saugen, und je grösser der Flächeninhalt der Blätter ist, desto besser wird der Baum genährt, was gerade bei dem viel Nahrung fordernden Kakaobaum eine bedeutende Rolle spielt.

Kindt verweist alle Behauptungen über ›vorzügliche Ernten‹ von hochstämmig gezogenen Kakaobäumen in das Reich der Fabel, und er fand seine Erfahrungen noch kürzlich bestätigt an Bäumen aus Kamerun, die man hierher geschafft hatte. Auch ist man dort garnicht mit den vorhandenen Hochstämmen zufrieden und will sie nicht weiter pflegen.

Dazu kommt, dass sich der Wasserschössling bajonettartig an den Stamm setzt und beim Ansatz einen sehr schwachen Punkt bildet; bei Windbrüchen, bei starkem Stoss oder gar beim Pflücken bricht er daher leicht ab.

Zum Schluss bemerkt Kindt, dass man ihm nicht die künstliche Gestaltung der Obstbäume entgegenhalten solle, denn hierbei werde die Blattbildung und Blattfülle in keiner Weise im Verhältnis zum Baum eingeschränkt, beim Kakaobaum scheint dagegen eine hochstämmige Zucht nicht möglich zu sein. —

Missbräuche im Ausstellungswesen. Unter diesem Titel bringt der ›Unlautere Wettbewerb‹ eine kleine Besprechung, die wir gern weiter verbreiten. Wir finden darin bestätigt, was wir bereits seit Jahren immer und immer wieder verfochten haben. Glücklicherweise scheint man in allen Kreisen heute die Bedeutung und das Wesen derartiger ›Schwindelausstellungen‹ erkannt zu haben, deren ›Macher‹ es nur auf den Geldbeutel der Aussteller abgesehen haben, wobei es auf einige goldene und andere Medaillen mehr natürlich nicht ankommt. Es freut uns besonders, dass wir in letzter Zeit keine Ursache hatten, von solchen Veranstaltungen zu berichten, die auch unsere Industrie in Mitleidenschaft gezogen hätten, und sollte sich — was wohl kaum eintreten wird — dieser Schwindel doch wieder in unserer Industrie breit machen wollen, da es ja überall Leute gibt, die bei allem gern mittun, so stehen wir nicht an, dagegen ebenso erfolgreich wie bisher vorzugehen. Die Besprechung lautet:

Missbräuche im Ausstellungswesen. Laut Erlass des württembergischen Ministeriums des Innern haben sich in neuerer Zeit Klagen über Auswüchse im Ausstellungswesen in verstärktem Masse geltend gemacht, namentlich das häufige Auftreten von Winkel- oder Schwindelausstellungen, welche von gewerbsmässigen Unternehmern angeregt und auf deren Bereicherung berechnet sind und durch Zusicherung von Medaillen unter Bezugnahme auf Ehrenkomitees und Ehrenförderer mit angesehenen Namen Beteiligung von Gewerbetreibenden, Industriellen und Kaufleuten zu erzielen suchen. Nach den vom Ministerium angestellten Erhebungen hat sich das Unwesen in Württemberg noch nicht sehr bemerklich gemacht, jedoch zeigen da und dort Gewerbetreibende des Landes eine gewisse Neigung zur Beteiligung an ausländischen, nicht unverdächtigen Unternehmungen, verlockt durch leichte Erwerbung einer zu Reklamezwecken verwertbaren Auszeichnung. Das Ministerium macht darauf aufmerksam, dass die öffentliche Reklame mit dem Besitz von Auszeichnungen, die von Veranstaltern schwindelhafter Ausstellungen gegen Entgelt verliehen sind, ohne dass ein ernsthafter Wettbewerb vor der Oeffentlichkeit vorausgegangen ist, den Tatbestand einer strafbaren Handlung, insbesondere den des unlauteren Wettbewerbs bilden kann. Auch wenn es zweifelhaft sein mag, ob solche Reklamen sich als wissentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben tatsächlicher Art über den Besitz von Auszeichnungen im Sinne des § 4 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs darstellen, so wird doch in vielen Fällen darin der Versuch einer strafbaren Täuschung des Publikums über die Beschaffenheit der Waren oder der gewerblichen Leistungen im Sinne der angeführten Strafbestimmungen erblickt werden können. Unter Umständen wird sogar Betrug oder Betrugsversuch vorliegen.

Digitized by Google

Gefärbtes Schokoladenpulver. Uns wird ein Zeitungsausschnitt — anscheinend aus einer Berliner Zeitung — eingeschickt, in dem über eine neue Strafsache wegen Nahrungsmittelverfälschung berichtet wird. Es handelt sich wieder einmal um Lieferung und Verkauf von gefärbtem Schokoladenpulver. Wenn doch nun bald einmal der Schlendrian aufhören wollte, denn in vielen Fällen werden diese, Strafen nach sich ziehenden, Verstösse aus reiner Gedankenträgheit begangen. Auch in diesem Falle ist nicht böser Wille, nicht Verfälschungslust die Triebfeder zur Verfälschungstat, sondern nichts anderes als Schlendrian. Aber das Gesetz macht darin keinen Unterschied: der »Täter« läuft nun sein Lebenlang herum mit dem Anhängsel »wegen Nahrungsmittelverfälschung« bestraft« — und die ganze deutsche Schokoladenindustrie leidet mit, wenn einer daraus als Nahrungsmittelverfälscher durch alle Zeitungen gejagt wird. —

Der uns eingesandte Artikel lautet wie folgt: Was ist Schokoladenpulver? Diese Frage lag der Berufungskammer des Landgerichts I Berlin zur Nachprüfung und Entscheidung vor, nachdem das Schöffengericht bereits mit dieser Angelegenheit befasst worden war. Es handelt sich um folgenden Sachverhalt: Der Kaufmann W. J. ist Prokurist einer grossen Zichorienfabrik in Berlin, zugleich aber seit acht Jahren Inhaber der F. W. G. Sch 'schen Dampf-Schokoladen- und Kakaofabrik in Berlin. Mit der kaufmännischen Leitung derselben hat er den Geschäftsführer G. betraut, während den technischen Betrieb der Werkmeister Sch. unter sich hat. Er selbst kümmerte sich nur oberflächlich um den kaufmännischen Betrieb, um den technischen garnicht. In einem Kolonialwarengeschäfte liess nun die Polizei eine Probe Schokoladenpulver, welches nachweislich aus der vorgedachten Fabrik bezogen war, ankaufen und durch ihren Nahrungsmittelchemiker Dr. Juckenack untersuchen. Dieser stellte fest, dass das Schokoladenpulver aus mehr als 83 Prozent durch Teerfarbstoff braun gefärbten Zucker und 17 Prozent Kakao bestand. Die Polizei erblickte hierin eine Verfälschung des Schokoladenpulvers. Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz unter Anklage gestellt, hatte ihn das Schöffengericht, ohne die Verfälschungsfrage zur Entscheidung zu bringen, freigesprochen, weil es ihn nach Lage der Sache nicht für verantwortlich hielt. Hiergegen legte die Staatsanwaltschaft Berufung ein. Im Berufungstermine machte J. wieder seine Unverantwortlichkeit geltend. Zur Sache aber erklärte er, dass in seiner Fabrik die Fabrikate nach von seinem Vorgänger auf ihn übernommenen Rezepten hergestellt werden. Gesetzliche Vorschriften über die Zusammensetzung des Schokoladenpulvers gebe es nicht. Die Verwendung von Farbstoff zu solchem Pulver habe er ausdrücklich verboten. Da er auch sogenannte Gewürz- oder Suppenpulver herstellen lasse, zu denen allerdings Farbstoff verwendet werde, so müsse hier eine unglückliche Verwechselung oder ein bedauerlicher Irrtum eines Arbeiters vorliegen. Demgegenüber gab der gerichtliche Sachverständige Polizeichemiker Dr. Juckenack sein Gutachten dahin ab: Im reellen Handel werde Schokoladenpulver aus 1/3 Kakaomasse und 2/3 Zucker hergestellt. Die Gewürzpulver enthalten einen Mehlzusatz. Das fragliche Schokoladenpulver habe keinen Mehlzusatz enthalten, könne daher kein Gewürzpulver gewesen sein. Die 83 Prozent Zucker erklären sich aus dem Umstande, dass Zucker bedeutend billiger sei als Kakao. Die braune Färbung des Zuckers solle lediglich dazu dienen, einen hohen Kakaogehalt vorzutäuschen. Der Staatsanwalt war der Meinung, dass das fragliche Produkt wohl eher die Bezeichnung »Gefärbter Zucker« als »Schokoladenpulver« verdiene. Er hält eine Verfälschung für erwiesen und J. für verantwortlich, da er Inhaber der Fabrik sei und die Rezepte, nach denen gearbeitet werde, gekannt habe. Er beantragte gegen ihn eine Geldstrafe von 50 Mk. Der Gerichtshof war derselben Meinung, hob das freisprechende Urteil des Schöffengerichts auf und erkannte nach dem Antrage des Staatsanwalts.

Wie sich die Fabrikation von Stärkesirub rentiert, zeigt ein Geschäftsbericht der **Stärke-Zuckerfabrik-Aktiengesellschaft vormals C. A. Koehlmann & Co. in Frankfurt a. O.** Trotzdem laut über den Gang des Geschäfts geklagt wird, wurden doch 18 % Dividende ausgezahlt, nachdem 83418 Mark abgeschrieben, nachdem 5945 Mark zum Pensionsfonds, 46000 Mark Gewinnanteil an Vorstand und Beamte, 35099 Mark an den Aufsichtsrat ausgezahlt und 40757 auf neue Rechnung vorgetragen worden waren. Und dabei wird noch darüber geklagt, dass die Kartoffeln nicht gross genug gewachsen sind. Der Bericht lautet, wie folgt: In der Generalversammlung waren 886500 Mark Aktien mit 2955 Stimmen vertreten. Es wurde beschlossen, für das am 30. September 1904 abgelaufene Geschäftsjahr eine Dividende von 18 % zu verteilen. Das ausscheidende Mitglied des Aufsichtsrates Herr Generaldirektor Heyl in Berlin wurde wiedergewählt. Dem Bericht des Vorstandes ist folgendes zu entnehmen: Durch Errichtung der dritten Zweiganstalt, einer grösseren, den erweiterten Bedürfnissen entsprechenden Kartoffelstärke-Fabrik in Luban bei Posen ist im Berichtsjahre eine für die Zukunft wesentliche Verbesserung der Produktionsverhältnisse der Gesellschaft in die Wege geleitet worden. Durch diese Neuanlage dürfte den seit Jahren erkannten Unzuträglichkeiten bei Beschaffung der Rohprodukte wirksam begegnet, das Gesamtunternehmen vervollkommnet und seine Leistungsfähigkeit auf eine noch höhere Stufe gebracht werden. Zur Schaffung der erforderlichen Bau- und Betriebsmittel sind bekanntlich 600000 Mark neue Aktien ausgegeben worden. Das Geschäft der verflossenen Kampagne gestaltete sich insofern recht schwierig, als die Preisentwickelung für Rohmaterial in keinem richtigen Verhältnis zur Kartoffelernte stand. Letztere war, wenn auch nicht vorzüglich, so doch durchschnittlich voll befriedigend und das Angebot bei mittleren Preisen dementsprechend anfänglich sehr stark. Als dann aber infolge einer Fehlernte das Ausland deutsche Kartoffeln in grossen Mengen bezog und der aussergewöhnlich starke Spiritusbegehr rege Frage nach Fabrikkartoffeln hervorrief, gerieten diese in eine derart steigende Bewegung, dass ihre Verarbeitung zur Stärkefabrikation längere Zeit unrentabel war. Gleichzeitig übten die missliche Lage der Textilindustrie und die stete Verbilligung des Rübenzuckers einen starken Druck auf den Verbrauch der Fabrikate aus, und unter solchen Einwirkungen verfiel das Geschäft in einen monatelangen schleppenden Gang. Erst der folgende heisse und regenlose Sommer brachte mit schweren Befürchtungen wegen der neuen Ernte vom August ab bei steigenden Preisen eine vorteilhafte Geschäftsentwickelung, die die Begebung der sämtlichen Bestände ermöglichte. Nach Deckung der gewöhnlichen Unkosten, Gebäude und Maschinen-Reparaturen aus dem Betriebe, sowie nach Verrechnung der in Höhe von 83418 Mark festgestellten Abschreibungen ergibt sich ein Jahres-Reingewinn von 451801 Mark, der wie folgt zur Verwendung gelangt: Restlicher Betrag zum Pensions- und Unterstützungsfonds zur Erreichung der statutenmässigen Höhe 5945 Mark, für Vorstand und Beamte ein Jahresgewinnanteil von 46000 Mark, Gewinnanteil des Aufsichtsrates 35099 Mark, 18 % Dividende auf 1800000 Mark altes Grundkapital = 324000 Mark, Vortrag auf neue Rechnung 40757 Mark. Die begonnene neue Kampagne hat die aussergewöhnlich hohen Kartoffelpreise bis zu 2.50 Mark per Zentner

Digitized by Google

gebracht, doch kann von der vielfach behaupteten Missernte keine Rede sein. Allerdings ist der Ertrag einzelner östlicher Provinzen Preussens durchschnittlich weit unter mittel, aber gute Ernten in den nördlichen und westlichen Teilen schaffen einigermassen Ausgleich. Vorläufig zeigt der Konsum infolge der hohen Preise eine scharf ausgeprägte Zurückhaltung. Es ist jedoch zu erwarten, dass in Ansehung der gebesserten, zum Teil vorzüglichen Lage der Textil-Industrie, sowie der Erhöhung der Rübenzucker-Preise der Bedarf vermehrt hervorgetreten und der zweifellos verringerten Produktion entsprechend die notwendigen Preis-Konzessionen wird machen müssen. Abgesehen vom Ergebnis schon getätigter befriedigender Abschlüsse, glaubt der Vorstand Vertrauen auch zur künftigen Gestaltung des Geschäftes hegen zu dürfen.

Verband und Stollwerck gegen Reichardt. Unter dieser Ueberschrift findet der Leser heute eine sieben Seiten lange Anzeige der Firma Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek, die sich gegen den Verband deutscher Schokoladefabrikanten und gegen die Firma Gebr. Stollwerck richtet. Offen gestanden, es wäre uns lieber gewesen, der Gordian würde nicht zu Polemiken zwischen einzelnen Firmen benutzt. Wo wir alle miteinander so schön im letzten Jahre aufwärts gekommen sind, könnte wohl besser die Arbeit in Ruhe und Frieden verrichtet werden. Friede ernährt, Unfriede verzehrt — besonders Nerven. R. d. G.

ANZEIGEN.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

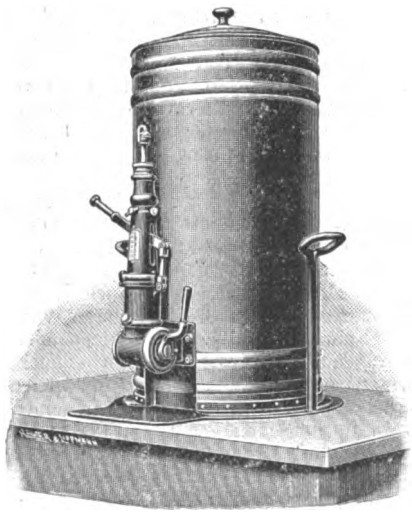
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.
fertigt und empfiehlt
Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.
D. R. P. 119160.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.

Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

Digitized by Google

„Verband“ und „Stollwerck“ gegen „Reichardt“.

Die unterzeichnete Firma ist von dem Verbande deutscher Chocoladenfabrikanten mit Belästigungen behelligt worden, die in der letzten, in Cöln abgehaltenen Verbandssitzung begonnen haben. Wir legen Wert darauf, dass die Ursachen und die bisherige Entwickelung dieser Belästigungen allen Angehörigen unserer Industrie bekannt werden. Wir veröffentlichen deshalb das bis heute produzierte Material der Reihenfolge nach.

Zunächst ist es in der Hauptsache nicht ein Streit mit dem Verbande, in den wir verwickelt wurden, sondern mit der Firma Gebrüder Stollwerck, die sich an uns unter verschiedener Deckung zu reiben sucht.

Wandsbek, 20. Januar 1905. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.

Der Beginn des Streites ist ein Warenzeichenprozess, den wir gegen die Firma Gebr. Stollwerck angestrengt haben, und der uns durch ein Versehen des Patentamtes aufgenötigt worden ist. Es handelt sich um das Zeichen der Sonne, das uns bereits im Jahre 1895 und später wiederholt in anderen Umrahmungen geschützt worden ist. Das Patentamt hat dieses Zeichen im Jahre 1897 der Firma Gebrüder Stollwerck, Cöln, ebenfalls geschützt, nachdem es vergessen hatte, uns zum Widerspruch aufzufordern. Wir haben diesen Prozess bedauerlicherweise in Cöln anstrengen müssen. Dieser Umstand veranlasste die Firma zu der Taktik, unsere Tätigkeit, Sachkenntnis, Wahrheitsliebe und Bedeutung vor den Richtern in ihren Schriftsätzen herabzuwürdigen. Der Umstand, dass die Firma aus dem Streit über das Warenzeichen der Sonne einen Streit über die Würdigkeit unserer Firma zu machen sucht, beweist zur Genüge, dass es ihr lediglich auf Reibungen mit unserer ihr unliebsamen Grösse ankam, denn im Grunde musste sie sich sagen, dass, wenn der Prozess zu unseren Ungunsten ausfallen sollte, wir alle Hebel in Bewegung setzen werden, die Sonne als Freizeichen erklären zu lassen. Und dazu ist in dem Umstande unserer früheren öffentlichen Führung des Sonnenzeichens in unseren Etiketten reichlich Aussicht vorhanden.

Es ist selbstverständlich, dass wir nicht ermangelt haben, mit Ausführungen über den volkswirtschaftlichen Fehler, der in dem ein Hauptgeschäft der Stollwercks repräsentierenden Automatenhandel liegt, zu antworten.

Das Cölnische Gericht der ersten Instanz konzentrierte, wie Stollwercks beantragt hatten, sein Augenmerk nicht auf das eigentliche Warenzeichen der Sonne, sondern auf den mit dem Sonnenzeichen in keiner Weise kollidierenden Zusatz zu unserer damaligen Firma: »Vertretung für Deutschland«.

In der Berufungsinstanz, wo der Prozess jetzt schwebt, pflanzt sich die neuerdings durch ihre Anzeigen offenkundig gewordene Stollwercksche Kampfart, den Gegner nicht durch Sachlichkeit zu entwaffnen, sondern durch Insinuationen zu verunglimpfen, fort.

Wir behaupten seit Jahren, dass wir die grösste Kakaofabrik Deutschlands sind. Als Herr Kommerzienrat Stollwerck Vorsitzender des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten wurde, muss diese unsere Behauptung wohl nicht mehr zu ertragen gewesen sein, denn nach einer, einige Tage später an uns gelangten Nachricht, soll der Verband in seiner sehr schwach besuchten Sitzung vom 17. September 1904 beschlossen haben, gegen uns, dieser Behauptung und anderer Dinge wegen, vorzugehen. Man scheint doch aber nachträglich eines Besseren belehrt worden zu sein, da sich nur folgender Meinungsaustausch abwickelte:

»Dresden-A., Ostra-Allee, den 21. Oktober 1904.

An die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Hamburg-Wandsbek.

In der im Anzeigenteil der Zeitschrift »Daheim« Nr. 49 vom 3. September ds. Js. abgedruckten Anzeige Ihrer Firma befindet sich die Behauptung, dass ein Pfund Reichardt-Kakao 50 Tassen mehr erzielt als ein Pfund Kakao anderer Herkunft. Die höhere Ergiebigkeit sei eine Folge der doppelt starken Entfettung und staubfreien Sichtung.

Diese Behauptungen haben bei unseren Mitgliedern Anstoss erregt, und unser letzter Verbandstag hat daher einstimmig beschlossen, Sie vor weiterem darauf hinzuweisen, dass Ihre Behauptungen gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes vom 27. Mai 1896 verstossen, und Sie zu ersuchen, diese Behauptungen von jetzt an zu unterlassen. Wir stützen uns dabei auf folgendes:

1. Sie werden sicherlich nicht nachweisen können, dass ein Pfund Reichardt-Kakao 50 Tassen mehr ergibt als ein Pfund Kakao anderer Herkunft. Unter »50 Tassen mehr ergebenden Kakao« kann nur verstanden werden, dass, wenn sich aus Kakao irgend einer anderen Firma etwa 50 oder 60 oder 70 Tassen Getränk von bestimmtem Gehalte an fettfreier Kakaomasse herstellen lassen, aus Reichardt-Kakao 100 bezw. 110 bezw. 120 Tassen Getränk von gleichem Gehalte aus den angeführten Gründen, also infolge doppelt starker Entfettung und staubfreier Sichtung, bereitet

Digitized by Google

werden können. Denn, wenn das damit nicht gemeint wäre, könnte man ja, da man zu einer Tasse an sich beliebig wenig Kakao und entsprechend mehr Wasser nehmen kann, ebenso gut behaupten, dass irgend ein Kakao 200 oder beliebig mehr Tassen ergebe. Das wäre selbstverständlich sinnlos, wird auch von niemand so aufgefasst werden und wäre demnach für die richterliche Entscheidung ein völlig unmassgeblicher Einwand. Ihre Behauptung kann demzufolge tatsächlich nichts anderes bedeuten, als dass aus der gleichen Menge Ihres Kakaopulvers 50 Tassen von gleichem Kakaogehalt mehr bereitet werden können, als aus derselben Menge Kakaopulver irgend einer unserer 86 Verbandsfirmen oder einer dritten Firma. Dies ist aber, wie wir ausdrücklich festgestellt haben und würden nachweisen können, durchaus nicht der Fall.

2. Da heutzutage aus der Kakaomasse meist 38 Proz. und darüber an Kakaobutter abgepresst werden, so ist die Behauptung einer doppelt starken Entfettung, also von mindestens 76 Proz., erweislich unrichtig. Denn »doppelt stark« kann im logischen Zusammenhang mit dem vorhergehenden Satz und, wenn es einen Sinn haben soll, zweifellos nur bedeuten: eine doppelt so starke Entfettung wie bei Kakaomasse aus irgend einer anderen Fabrik. Wenn Sie nun schon eine Entfettung von 76 Proz. nicht würden nachweisen können, so müssten Sie, falls auch nur eine einzige andere Firma eine Entfettung von etwa 45 Proz. bei irgend einem ihrer Kakaos nachweisen könnte, Ihrerseits eine Entfettung von 90 Proz. nachweisen können, was nun noch viel weniger denkbar ist.
3. Die positiven Behauptungen unter 1 und 2 müssen im Publikum die Vorstellung erwecken, dass sie auch den vorhandenen Tatsachen entsprechen.
4. Nach Ansicht des Reichsgerichtes (Zivilsenat 46, 53) sind derartige Angaben »Angaben tatsächlicher Art« im Sinne des § 1 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes von 1896; umsomehr, als Ihre unzutreffenden Behauptungen in diesem Falle nicht allgemeine Redewendungen, sondern sogar bestimmte Ziffern (»50« und »doppelt«) enthalten.
5. Durch diese Angabe wird zweifellos der »Anschein eines besonders günstigen Angebotes« (vergl. § 1 des Wettbewerbsgesetzes) gegenüber dem kauflustigen Publikum hervorgerufen. Denn mit dem Worte »anderer Herkunft« stellen Sie Ihren Kakao in Gegensatz zu dem Kakao jeder anderen Fabrik.
6. Die unter 1 und 2 erwähnten Angaben betreffen die »Beschaffenheit«, d. h. die Zusammensetzung und Brauchbarkeit Ihrer Ware, und sind, wie wir Ihnen an der Hand chemischer Untersuchungen nachweisen können, »unrichtig«.
7. Diese »unrichtigen Angaben tatsächlicher Art über die Beschaffenheit Ihrer Ware, die geeignet sind, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen«, haben Sie im Inseratenteil des »Daheim«, welches nicht nur, wie das Gesetz fordert, »für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt« ist, sondern zu den verbreitetsten öffentlichen Zeitschriften gehört, abdrucken lassen, d. h. öffentlich bekannt gemacht, was gleichfalls ein Tatbestandsmerkmal des § 1 des Wettbewerbsgesetzes ist.

Von einem Vorgehen nach § 4 des Wettbewerbsgesetzes wollen wir dann absehen, wenn Sie auf dem hier vorgeschlagenen gütlichen Wege die beanstandeten Stellen in Ihren Anzeigen weglassen.

Wir empfehlen Ihnen nach alledem, auch in Ihrem eigenen Interesse, die oben unter 1 und 2 erwähnten Behauptungen aus den bereits aufgegebenen Veröffentlichungen sofort streichen zu lassen und in Ihren künftigen Anzeigen und dergl. darauf bedacht zu sein, dass sie dem Wettbewerbsgesetz nicht zuwiderlaufen.

Einer Rückäusserung bis spätestens Ende Oktober sehen wir entgegen.

Hochachtungsvoll

Verband deutscher Chocoladefabrikanten,

gez.: Stollwerck, Kommerzienrat, Vorsitzender. gez.: Schulze, Syndikus.

Wandsbek, den 3. November 1904.

An den Verband deutscher Chocoladefabrikanten, Dresden, Ostra-Allee.

Ich danke Ihnen recht sehr, dass Sie diesmal die Ihren Mitgliedern gegenüber beobachtete Praxis der gütlichen Beilegung auch auf Nichtmitglieder, zumal auf meine von ersteren reichlich gehasste Gesellschaft, anwenden, obschon der Anlass zu Ihren Ausführungen vom 21. Oktober cr., wie Sie wohl selbst erkannt haben mögen, zum Ernten von Lorbeeren irgend welcher Art entschieden ungeeignet ist.

Nur eine durchaus falsche Vorstellung von den Grundsätzen meiner Direktive vermag denn auch den Aufwand an Mühe und Worten, der Ihnen zur Beweisführung gut erschien, zu erklären. Ich erachte es deshalb für das Wichtigste, Ihnen zu sagen, dass mit meinem Willen keine unberechtigten Worte veröffentlicht wurden, noch werden, und dass die angezogene Wortfassung in dem Inserat von mir nicht gebilligt worden ist.

Die infolge Ihres Briefes von mir angestellte Nachforschung hat ergeben, dass das Inserat in Ueberschreitung gesetzlicher und statuarischer Befugnisse seitens des im September entlassenen Geschäftsführers Gustav Schmidt an die »Daheim-Expedition« gelangt ist. Schmidt hat in mehreren Fällen eine Anzahl Entwürfe ohne meine angeordnete Prüfung und ohne die geschäftsverbindliche Gegenzeichnung des zweiten Geschäftsführers, wie Sie bei den betreffenden Expeditionen erkunden können, zur Veröffentlichung aufgegeben.

Ich habe sofort eine Nachrevision sämtlicher noch schwebender Anzeigen vorgenommen und gefunden, dass das beregte Inserat das einzige seiner Art ist und dass die Ausdrucksfehler in demselben keine absichtlichen, sondern aus Flüchtigkeit und technischer Unerfahrenheit entstandene sind.

Wie leicht übrigens die Entstellung des Sinnes einzelner Worte zustande kommt, beweist Ihr eigener Brief, in dem trotz der zweifellos fachmännischen Sorgfalt der Herren Kommerzienrat Stollwerck und Syndikus Schulze ein Fehler wiederholt unterlaufen ist, der in der Oeffentlichkeit genau die gleiche Angriffsmöglichkeit böte, wie die irrige Wortstellung des beregten Inserats. In Ihrem Briefe wird uns, wie ich, im Gegensatz zu Ihnen, ohne juridische Beweisführung über die Möglichkeit

Digitized by Google

einer entgegengesetzten Auffassung kurzer Hand zugebe, »versehentlich« die Behauptung unterschoben, dass wir die höhere Ergiebigkeit einer staubfreien Sichtung zuschreiben, statt, wie es in der Anzeige heisst, staubfeinen Sichtung.

Die Sinnlosigkeit und Entstehungsursache ist hier wie dort eine gleiche.

Interessant war mir übrigens, durch Ihren Brief zu erfahren, dass heutzutage bereits meist 38% Fett und darüber aus den Kakaomassen ausgepresst werden. Ich freue mich, hieraus entnehmen zu können, dass man in den Kreisen Ihrer Mitglieder meist den widersinnigen Kampf gegen eine starke Entfettung aufgegeben hat und in Zukunft wohl weniger Spitzen in den öffentlichen Angriffen gegen unsere Fabrikationsart auftreten dürften.

Für Sie dagegen möchte es interessant sein, zu erfahren, dass die von Ihnen angedeutete Möglichkeit der Herstellung von 200 Tassen aus einem Pfund Kakao sich gleichzeitig verwirklicht hat, und zwar soll dieses laut beifolgendem Zeitungsausschnitt einem Herrn Emil Trömel aus Plauen i. V. gelungen sein.

Auf Ihre weiteren, durch die Tatsachen gegenstandslos gewordenen Ausführungen einzugehen, erübrigt sich.

Ich möchte aber doch noch darauf hinweisen, wie leicht Anlässe zur Unterschiebung unlauterer Gedanken bei Anderen gefunden werden können. Solche liegen ziemlich nahe, wenn deutsche Milchschokoladen als Schweizer Milchschokoladen von Fabrikanten selbst mit gutem Ruf in den Handel gebracht werden; denn die Bezeichnung »Schweizer Milch-Schokolade« wird immer bei dem Publikum den Gedanken erwecken, hier ein Schweizer Fabrikat vor sich zu sehen. Diese deutsche Schokolade ist aber niemals, selbst wenn sie aus Schweizer Milch in Deutschland hergestellt sein sollte, eine »Schweizer Milch-Schokolade«. Wir finden aber diese Bezeichnung nicht nur auf Etiketts, sondern auch in grossen Anzeigen in in- und ausländischen Zeitungen, und dieses sind irreführende Benennungen für deutsche Fabrikate aus Kakao, Zucker und Milch.

Eine solche grosse Anzeige und eine Schokoladenpackung legen wir hier bei.

Wir wünschen, mit allen Fabrikanten und Händlern in Frieden zu leben, und nehmen darauf entsprechende Rücksicht, soweit dies bei der uns gestellten Aufgabe, alle Reinigungsbestrebungen zum Wohle der Industrie, der Händler und des Volkes nach Kräften zu unterstützen, möglich ist. Das bisherige Verhältnis zwischen Fabrikation, Handel und Konsumenten macht aber aus vielen Fabriken Glashäuser. Wer darnach werfen will, findet Steine. Wir beanspruchen aber auch für uns das Recht, solche zu gebrauchen, sobald es zur Selbstverteidigung geschieht.

Hochachtungsvoll
Kakao-Compagnie Theodor Reichardt,
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
Die Direktion: F. Neumann.

NS. Soeben trifft bei uns die Nummer 229 des „Gordian" mit dem Artikel »Verpackungs-Plagiate« ein. Der „Gordian" scheint den Lieferanten der Firma Maether nicht zu kennen. Wir glauben aber, seinen Namen zu wissen und ihn auch als ein Mitglied des Verbandes bezeichnen zu können.

Ob es nicht richtig wäre, diese Firma, welche an Maether die Fabrikate liefert, von Seiten des Verbandes an Russ-Suchard, da derselbe doch auch Verbandsmitglied ist, zu melden? D. O.«

Zu gleicher Zeit veröffentlichten wir das Angebot unserer Armee-Schokolade und unseres Armee-Kakaos und wiesen in demselben darauf hin, dass wir diese Marken zu diesen Preisen nur auf den Markt gebracht haben, um dem Publikum gegen gleichpreisige Surrogatfabrikate, deren Herstellung nicht aufhört, vollständig reine Produkte zu bieten. — Die Firma Stollwerck benutzte die beiden Buchstaben »A. G.« in unserer Anzeige, um, nach einem Briefe der Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Strassburg i. E., die Führung zu übernehmen und uns auch öffentlich, aber unter Mitverantwortlichkeit anderer Gesellschaften, in gehässigster Weise ohne jede sachliche Begründung durch Insinuationen zu verunglimpfen. Die bezüglichen Angriffe erfolgten auch noch nach dem sich daraus entwickelnden Briefwechsel, und wir mussten deshalb annehmen, dass es Stollwercks nie darauf angekommen ist, einen etwaigen Verdacht, sie oder eine andere Gesellschaft könne die Fälschungen begangen haben, abzuwehren, sondern lediglich darauf, uns öffentlich zu beschimpfen. Wir mussten deshalb, soweit es möglich war, eine sofortige Abwehr veröffentlichen.

Der bezügliche Briefwechsel lautet:

»Cöln, den 29. Oktober 1904.

An die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek-Hamburg.

In verschiedenen, auch hiesigen Blättern, veröffentlichen Sie ein Inserat, in dem Sie am Schlusse behaupten, eine grosse Schokoladefabrik-Aktiengesellschaft habe zum Zwecke der Täuschung des Publikums ohne deutliche Deklaration Schokolade-Surrogate in den Handel gebracht und der betreffende Fabrikant sei dieserhalb mit 500 Mark bestraft worden; des Näheren verweisen Sie auf Nahrungsmittel-Warte Nr. 3.

Durch diese Veröffentlichung, in der Sie die betreffende Aktiengesellschaft nicht bezeichnen, verdächtigen Sie die wenigen grossen Aktiengesellschaften der Schokolade-Branche in einer Weise, welche zweifellos gegen die Strafgesetze verstösst.

Ihre Veröffentlichung ist aber auch falsch, da nach der von Ihnen angezogenen Mitteilung der Nahrungsmittel-Warte Nr. 3 der bestrafte Max Pötter zu der Zeit, als er die Fälschungen verübte, seine Schokoladenfabrik noch garnicht als Aktiengesellschaft geführt hat.

Digitized by Google

Diese Fälschung der von Ihnen selbst als Unterlage für Ihre Behauptung angezogenen Nahrungsmittel-Warte Nr. 3 zeigt deutlich den Zweck Ihrer Veröffentlichung und lässt dieselbe um so strafbarer erscheinen.

Wir fordern Sie daher auf, vom Empfang Dieses ab sofort zu veranlassen, dass die in Rede stehende Behauptung aus Ihrem Inserate fortbleibt.

Gebrüder Stollwerck, Aktiengesellschaft,
gez. Ludwig Stollwerck.

Wandsbek, den 1. November 1904.

Firma Gebrüder Stollwerck, A.-G., Köln a. Rh.

Wir erhielten Ihr gefälliges Schreiben vom 29. v. Mts. und erwidern darauf folgendes:

Der Gedanke, dass Sie oder irgend eine andere renommierte Schokoladenfabrik A.-G. sich durch unsere Veröffentlichung verdächtigt fühlen könnte, hat uns ganz fern gelegen, weil wir eine solche Möglichkeit für völlig ausgeschlossen hielten und die Ansicht des Publikums über Ihre Fabrikate so gefestigt glaubten, dass wir nicht annehmen konnten, die Konsumenten würden unser Inserat auf Sie beziehen. Da Sie aber zu befürchten scheinen, dass dies doch der Fall sein könnte, so sind wir gern bereit, in den betreffenden Inseraten und Drucksachen die Buchstaben A.-G. zu streichen. Der Kreis der Schokoladenfabriken ist aber grösser, als der der Schokoladenfabriken A.-G., und da es von diesen Fabriken auch eine Anzahl geben kann, die den Ruf ihrer Fabrikate bei dem Publikum für nicht gefestigt halten und in unserer Veröffentlichung auch eine Verdächtigung mit demselben Rechte sehen wollen, so bleibt uns nichts anderes übrig, als auch noch die Worte »als Hauptartikel einer grossen Schokoladenfabrik« aus unseren Veröffentlichungen herauszunehmen, trotzdem sie auf Tatsachen beruhen. Die Auffassung, dass wir die Gebrüder Stollwerck A.-G. oder irgend eine andere bedeutende A.-G. zu verdächtigen beabsichtigt hätten, ist schon deshalb hinfällig, weil wir jedem Interessenten die kostenlose Zusendung unserer »Nahrungsmittel-Warte« Nr. 3, die den Tatbestand unter voller Namensangabe enthält, zusichern.

Ausserdem ist es nicht unsere Gewohnheit, einen Kampf hinter dem Rücken unseres Gegners zu führen, und wenn wir jemand anzugreifen für richtig halten, so tun wir dies in offener und präziser Form, unter Benutzung des dafür völlig ausreichend vorhandenen Materials.

Da die genaue Beschreibung des Tatbestandes in unserer »Nahrungsmittel-Warte« aber einem jeden erhältlich, so ist es uns ganz unverständlich, wie Sie von einer Fälschung dieser Nahrungsmittel-Warte Nr. 3 sprechen und uns einen Zweck unserer Veröffentlichung unterschieben können, der auf eine Verdächtigung irgend einer anderen Gesellschaft, als wie in der Nahrungsmittel-Warte mit Namen benannten, hinausläuft. Wir müssen uns eine solche Insinuation, als der Wahrheit strikte entgegenlaufend, durchaus verbitten, halten vielmehr eine Veröffentlichung, wie die unsrige, als im Interesse aller reell arbeitenden Fabrikanten liegend.

Die Fassung des vorletzten Absatzes in Ihrem Briefe, beginnend mit »diese Fälschung«, ist eine derartige, dass sie zweifellos zu für Sie sehr unliebsamen Weiterungen führen müsste, wenn der damalige Schriftleiter der »Nahrungsmittel-Warte« von dem Inhalte Ihres Briefes Kenntnis erhalten würde. Wir wollen uns einer Kritik dieser Bemerkung zunächst enthalten, können aber die Verwunderung darüber nicht unterdrücken, dass wir unter derselben die Unterschrift eines Stollwerck finden.

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Wandsbek, den 3. November 1904.

Firma Gebrüder Stollwerck A.-G., Köln a. Rh.

Gegen die angeblichen Gründe Ihrer Unterschiebungen und Angriffe in Ihrer Erklärung in den Zeitungen veröffentlichen wir eine rein sachliche, unseren Standpunkt in Verfälschungsangelegenheiten unzweideutig klarlegende Erwiderung. Wir haben in dieser Erwiderung nicht gesagt, dass uns aus diesen Verdächtigungen und Angriffen ein Geist des Hauses Stollwerck entgegen weht, den wir bereits in einem gegen die Firma angestrengten Patentprozess — dessen Schriftsätze wir Ihnen vor allem weiteren zum Studium empfehlen — und in Ihrer uns zugegangenen Zuschrift vom 29. Oktober kennen gelernt haben. Wir hoffen, diesem Geiste in Zukunft nicht mehr zu begegnen, denn wir dürften bei einer weiteren unberechtigten Anreizung nicht mehr die Geduld besitzen, im Interesse des Friedens in unserem Industriezweige ein energisches Vorgehen auch unsererseits zu unterdrücken.

Für heute möchten wir nur darauf aufmerksam machen, dass Ihre auf Schokoladen-Etiketten und in Zeitungs-Annoncen befindliche Angabe Schweizer Milch-Schokolade gleichfalls Anlass zu Insinuationen, wie uns unterschoben werden, bieten kann. Denn in diesem Ausdruck liegt eine Behauptung, die keinesfalls den Tatsachen entspricht, da diese Schokolade keine Schweizer Milch-Schokolade, sondern im günstigsten Falle in Deutschland aus Schweizer Milch hergestellte Schokolade sein kann.

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Wandsbek, den 3. November 1904.

Herrn Kommerzienrat Peter Stollwerck, Köln a. Rh.

Unter dem Schreiben des Verbandes vom 21. Oktober ds. Js. finde ich Ihre Unterschrift, und diese veranlasst mich, Ihnen infolge des neuerdings von Ihrer Firma vom Zaune gebrochenen öffentlichen Streites zur schnelleren Orientierung die Abschrift meiner Antwort an den Verband zu übersenden.

Ich möchte bei dieser Gelegenheit nicht unterlassen, Sie besonders darauf aufmerksam zu machen, dass ich von dem Prozessführer Ihrer Firma in dem Patentprozess gegen diese in einer Weise verunglimpft werde, die wohl kaum Ihre Billigung erfahrt, die mich aber zu unerwünschter

Digitized by Google

Demonstrationen führen kann. Wirken Herabsetzungen schon an sich anreizend, so tun sie dies noch mehr durch ihre Art in dem vorliegenden Patentprozess, der sich übrigens bei entsprechendem Verständnis hätte zu beiderseitiger Zufriedenheit vermeiden lassen.

In welcher Weise andere, auch in Wahrnehmung ihrer geschäftlichen Interessen konziliant denkende Konkurrenten, die sich ein richtiges Urteil über meine Handlungsweise gebildet haben, entstandene Differenzen aus der Welt zu schaffen bemüht sind, belieben Sie aus dem soeben eingegangenen Briefe des Herrn Kommerzienrat Russ-Suchard, welcher in beiliegendem Freikuvert zurückerbeten wird, zu ersehen. Während ich auf ein wenig passendes, zum Widerstand anreizendes Ersuchen der Firma . . . . . in Sachen »Vergissmeinnicht« ein Entgegenkommen abgelehnt habe und meine Gesellschaft alsdann aus dem von gegnerischer Seite beantragten Freizeichenverfahren als Siegerin hervorgegangen ist, habe ich selbstverständlich in Sachen Russ-Suchard, wie Ihnen beifolgende Kopie meiner Antwort, die ich ebenfalls im Freikuvert zu retournieren bitte, beweist, das weiteste Entgegenkommen gezeigt. Und so gehört sich das.

Hochachtungsvoll
gez. F. Neumann.

Es unterrichtet uns unser früherer Geschäftsführer Gustav Schmidt davon, dass bei ihm ein Agent gewesen sei und ihn unter Vorlegung eines an den Herrn Kommerzienrat Peter Stollwerck gerichteten anonymen Briefes auszuforschen gesucht habe. In dem Briefe stand, dass, wenn Stollwercks gegen Reichardt einen Prozess wegen unlauteren Wettbewerbs anstrengen wollen, die besten Zeugen die früheren Geschäftsführer Paul Zilling und Gustav Schmidt, sowie ein früherer Kassierer, Oscar Krebs, wären. Einige Tage darauf besuchte auch letztgenannter Herr eines unserer Aufsichtsratsmitglieder und berichtete diesem in Gegenwart vieler Zeugen, dass nicht nur, wie bei Herrn Gustav Schmidt, ein Agent bei ihm gewesen sei, sondern dass, nachdem die Erkundigungen des Agenten fruchtlos ausgefallen waren, auch ein Herr, den wir später als den Schwager des Herrn Kommerzienrats Stollwerck konstatierten, ihn über Interna unserer Gesellschaft auszuforschen gesucht habe. Dabei hat der Herr die Behauptung aufgestellt, dass unsere Kakaos Abfälle enthalten. Diese Fälschungsunterschiebungen sind nach den §§ 186, 187 des Strafgesetzbuches und § 7 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes zu richten. Der Behaupter ist aber nur eine vorgeschobene Person der Firma Gebrüder Stollwerck; deshalb verhalten wir uns diesem Falle gegenüber noch abwartend.

Da der Schwager des Herrn Kommerzienrats Stollwerck es hauptsächlich darauf angelegt hatte, die Grösse unserer Fabrikation zu ermitteln, so haben wir, um dieses Verlangen zu befriedigen, nunmehr einen Anhalt zur Beurteilung unserer Grösse gegeben. Wir haben aber auch zu gleicher Zeit zwei vereidigte Chemiker beauftragt, sich von der Fabrikationsweise in unserer Fabrik zu überzeugen, und zumal Herrn Dr. Bischoff, Berlin, mit einer weiteren Kontrolle darüber betraut, in wie hohem Masse unsere Fabrikate von Schalen und Kernen gereinigt werden.

Zu diesem letzteren Auftrage veranlassten uns Vorgänge, die der Gegenstand folgenden Briefwechsels sind:

Hamburg, den 8. Dezember 1904.

An die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek.

Wir haben in Ihrem Auftrage zwei billige Schokoladen, eine von . . . . . stammend und eine mit »Block« bezeichnete, untersuchen lassen. Sie empfangen anbei das Resultat davon. Dr. Ulex sagt, dass bei der . . . . . schen Schokolade mehr Schalen darin enthalten seien, als bei sorgfältiger Reinigung darin enthalten zu sein pflegen. Dadurch wird der billige Preis dieser Schokolade erklärt. Wenn Sie es gestatten, werden wir der Firma . . . . . von diesem Resultat Mitteilung machen; wir würden Sie dann bitten, uns das eine Analysenresultat wieder zuzustellen.

Für ausgelegte Mk. 40.— haben wir Sie im laufenden Konto belastet.

Hochachtend
Verlag des »Gordian«.

Wandsbek, den 9. Januar 1905.

An den Verlag des »Gordian«, Hamburg.

Infolge Ihres gefälligen Schreibens vom 8. Dezember 1904 betreffs Untersuchung . . . : . . scher Schokolade, worin nach Dr. Ulex mehr Schalen enthalten seien, als bei sorgfältiger Reinigung darin enthalten zu sein pflegen, überlassen wir Ihnen die betreffende Analyse zu Ihrem Gebrauch.

Wir hielten es für angebracht, auch dem Verband deutscher Chocoladefabrikanten, dessen Mitglied die Firma . . . . . ist, die Abschrift Ihres Briefes vom 8. Dezember sowohl wie die Abschrift der Ulexschen Analyse ohne jeden Kommentar zu übersenden.

Hochachtungsvoll
Kakao-Compagnie Theodor Reichardt,
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Wandsbek, den 9. Januar 1905.

Verband deutscher Chocoladefabrikanten, Dresden, Ostra-Allee.

Anbei überreichen wir Ihnen die Abschrift eines Briefes vom Verlag des »Gordian«, Hamburg, vom 8. Dezember 1904, sowie die Abschrift einer Analyse von Dr. Ulex, Hamburg, vom 2. Dezember

Digitized by Google

1904 über Schokolade von . . . . . Das Original der Analyse haben wir dem Verlag des »Gordian« auf seinen Wunsch zur Verfügung gestellt.

Hochachtungsvoll
Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Dresden-A., Ostra-Allee 9 pt. links, den 12. Januar 1905.

An die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Wandsbek.

Auf Ihr Schreiben vom 9. Januar, das erst gestern in unseren Besitz gelangte, ersuchen wir Sie höflichst um Angabe des Prozentsatzes an Schalengehalt, der sich in der betreffenden Tafelschokolade gefunden haben soll, damit wir beurteilen können, ob das zulässige Mass an Schalengehalt überschritten ist oder nicht.

Ferner wollen Sie uns gefälligst eine Probe von einem Pfunde dieser Tafelschokolade zur Kontrolluntersuchung einsenden und zu diesem Zwecke den beiliegenden Fragebogen ausfüllen.

Hochachtungsvoll
Verband deutscher Chocoladefabrikanten
gez. Stollwerck, Kommerzienrat — Vorsitzender.
gez. Schulze — Syndikus.

Wandsbek, den 19. Januar 1905.

An den Verband deutscher Chocoladefabrikanten, Dresden.

Zum Schreiben vom 12. ds.

Derartige Verunreinigungen in Kakao- und Schokoladefabrikaten sind etwas so alltägliches, dass, solange nicht der Beweis für die Möglichkeit einer vollständigen Reinigung der Kakaokerne in einem Grossbetriebe erbracht ist, es nicht der Mühe lohnt, diese Uebelstände im Prozesswege zu bekämpfen.

Unserer Erfahrung nach liegt diese Möglichkeit vor und wir werden sie beweisen.

Dass aber der Verband, der doch soviel alte und grosse Betriebe einschliesst, noch von einem »zulässigen Mass an Schalengehalt« in Kakaos und Schokoladen sprechen kann, gleich wie die Chemiker nach den Präzedenzfällen von einem »üblichen Mass« sprechen und mit diesem Ausdruck die Rechtsprechung zum Schaden der Konsumenten beschränken, hielten wir bei den ostentativen Berufungen auf seine Reinheitsbestrebungen für kaum denkbar.

Für ebensowenig denkbar erachteten wir es, dass der Verband Bestrebungen unterstützen könnte, die, wenn sie von Erfolg gekrönt sein sollten, Analogien zu dem im »Gordian« illustrierten Falle »Maether-Suchard« insofern zu ermöglichen geeignet wären, als der Nachahmung von Verpackungsbezeichnungen freie Bahn geschaffen würde.

Wir haben vor kurzem durch das Patentamt erfahren, dass der Verband unser Zeichen »Armee« zur Löschung bringen möchte. In Anbetracht des Umstandes, dass es keinen Armeeverband in Deutschland zum Zwecke der Beschaffung von Lebensmitteln für das Militär gibt, es vielmehr nach ministerieller Auskunft jedem Bataillon überlassen ist, seine Verpflegungsmittel dort zu beschaffen, wo es dies für gut befindet, wird wohl jede Fabrik in die Lage kommen, etwas an Menage-Kommissionen zu liefern, gleich wie wir dies, trotz des in der betreffenden Eingabe des Verbandes ausgedrückten Zweifels, seit vielen Jahren in hervorragendem Masse tun. Niemand hat aber noch Kakao, Schokolade oder Kakaoprodukte in Deutschland an die Armee geliefert.

Da es keine Armeelieferung in diesem Sinne und auch keine Vorschrift über die Beschaffenheit von Kakaos, Schokoladen, Haferkakaos, Suppenmehlen usw. für Militärzwecke gibt, so ist die Bezeichnung „Armee" ebensowenig deskriptiv, wie z. B. die Bezeichnungen: »Monarchen, Fürsten, Hof, Königliches Schloss, Soldaten, Marine, Flotte« usw. So ist z. B. »Marine« für die Firma Berger geschützt. Warum greift der Verband nicht auch diese Eintragung an? — Zudem werden tatsächlich für Militärbeköstigung, ausser für Lazarettzwecke, weder Kakaos noch Schokoladen beschafft, vielmehr beziehen die Menage-Kommissions-Verwalter diese Waren meist nur, um sie an bekannte Familien abzugeben. Kein Soldat erhält, ausser im Lazarett, je eine Tasse Kakao oder Schokolade oder gar Bonbons als Verpflegung geliefert. Das sogenannte Schokoladepulver mit Mehlzusatz ist eben kein Schokoladenpulver. Es sind wohl Versuche gemacht worden, Kakao zum Frühstück oder Abendbrot einzuführen, aber die dauernde Einführung scheiterte stets an den zu hohen Kosten. Dagegen werden Haferkakaos und Suppenpulver vielfach verabfolgt.

Demzufolge kann kein Fabrikant behaupten, die Bezeichnung »Armee« stelle eine deskriptive Bezeichnung für Kakaos oder Schokoladen dar und diese Bezeichnung errege beim Publikum den Anschein, als ob es sich um Kakao oder Schokolade handele, die für die Armee bestimmt und für welche von der Heeresverwaltung gewisse Qualitätsbestimmungen getroffen seien, denn sonst würden die Fabrikanten, die nach ihrer Behauptung »Armee« im Verkehr gebraucht haben wollen, sich selbst dieser Irrtumserregung, die uns entgegengehalten wird, schuldig gemacht haben müssen, bezw. schuldig machen wollen.

Die Löschungsbestrebungen der Verbandsmitglieder werden also nichts weiter zeitigen, als uns zu schädigen, indem unsere nicht geringen Aufwendungen für die Einführung unserer »Armee«-Marken illusorisch gemacht werden, und sie werden es ermöglichen, den Nachahmungstrieb zu befriedigen, wie solcher uns in verschiedenster Gestalt aus unserer Industrie bereits begegnet ist, und wie ihn die Firma Suchard im Falle Maether mit »Economique« erfahren musste. Dass wir, wenn eine Löschung unseres »Armee« stattfinden sollte und dadurch den Nachahmungen freies Feld geschaffen wird, gegen jeden Nachahmer der Verpackung — denn dass die Qualität bei gleichem Preise solche finden wird, befürchten wir niemals — auf Grund des Paragraphen über die Schädigung durch Verstoss gegen die guten Sitten vorgehen werden, ist selbstverständlich und unser unanfechtbares Recht.

Ebenso werden wir alsdann gezwungen sein, Aufklärungen über diesen Fall zum Zwecke der Warnung des Publikums zu veröffentlichen, damit dieses nicht mindere Qualität »Armee« anderer in gutem Glauben, unsere Qualität »Armee« zu erhalten, kaufe.

Digitized by Google

Schliesslich bemerken wir, dass uns nach allem Bisherigen der Glaube fehlen muss, dass die Schritte des Verbandes wohlerwogene sind, und es kann daher für uns kaum von Interesse sein, in der vorliegenden Angelegenheit mit der schalenhaltigen Schokolade uns noch weitere Mühe zu geben.

Hochachtungsvoll

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt.

Welche Absicht liegt diesen Treibereien zu Grunde? Fürchtet man uns? Sind wir zu gross geworden? Will man uns kleiner machen? Machen unsere Erfolge andere neidisch? Wer uns kennt, der weiss, dass dadurch gerade das Gegenteil erreicht wird, denn wir werden nur zu grösseren Anstrengungen getrieben, Wir haben unsere Fabrikation seit 1898 vervierfacht und im Jahre 1904 einen um ein Drittel grösseren Umsatz als 1903 erzielt. Wir haben in den beiden letzten Jahren für mehr als eine halbe Million Mark Maschinen angeschafft und hofften, nun etwas pausieren zu können. Unter solchen Anreizungen müssen wir aber weiter bauen, um auch bald mit Berechtigung sagen zu können, dass wir die grösste Kakao- und Schokoladenfabrik Deutschlands besitzen.

Dass übrigens auch der Antrag, es solle in Zukunft Kakaopulver nicht unter 20% Fettgehalt entölt werden, ebenfalls nur gegen uns gerichtet sein kann, beweist der Umstand, dass kein anderer Fabrikant bei starker Entölung den glatten Charakter der ölreichen Kakaos und eine Satzlosigkeit erzielen kann und nur wir mit unserer Feinheitsmethode dazu in der Lage sind.

Der Gerichtschemiker Herr Dr. Bischoff, Berlin, sagt nach umfangreichen Untersuchungen in seinem Laboratorium und in unserer Fabrik über die Resultate unserer Fabrikation unter anderem inhaltlich folgendes:

Man darf aus den Photogrammen, die wir in dem Prospekt vom Dezember 1904 bekannt gegeben haben, und die mit seinen Beobachtungen übereinstimmen, entnehmen, welche bedeutenden Unterschiede die Sonderung der feineren Anteile aus dem Kakaopulver durch Siebe oder durch Windseparatoren bedingt. Beim Van Houtenschen Kakao und dem Stollwerckschen Fabrikat liegt, kaum zweifelhaft, abgesiebtes Kakaopulver vor. Bei Reichardt-Kakaos handelt es sich um Windseparation, welches Verfahren die höchste Staubfeinheit bedingt.

Das bemerkenswert geringe Eigengewicht der Reichardt-Marken ist, wie insbesondere auch die mikroskopische Untersuchung ergibt, durch die ausserordentliche Feinheit des Pulvers bedingt. Nachdem er Gelegenheit gehabt habe, den ganzen Verlauf der Fabrikation der Kakaopulver in der Fabrik der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt zu Wandsbek selbst eingehend zu verfolgen, muss er die hier zur Anwendung gebrachte Vermahlung und die Sichtung bezw. Abscheidung des für den Handel bestimmten Mahlgutes durch Windseparatoren als das Vollkommenste bezeichnen, was er bisher in der Verarbeitung des Kakaopulvers gesehen hat. Bei dem hier ausgeübten Verfahren ist grösstmögliche Feinheit und Gleichmässigkeit des Fabrikates erzielt und hiermit selbstverständlich auch eine grössere Ergiebigkeit und Ausnutzung des Nährstoffes.

Wir sammeln gegen Angriffe weiteres Material.

Wandsbek, 20. Januar 1905.

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Digitized by Google

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Welche leistungsfähige Schokoladenfabrik ist gesonnen eine **Filiale** in meinem Grundstücke, in welchem sich bis dato ein Schokoladengeschäft befindet, das aber krankheitshalber aufgelöst werden muss, **einzurichten?** Der Laden mit grossem Schaufenster befindet sich in **erster** Geschäftslage Wurzens. — Offerten erb. u. **L. N. 286** an **Rudolf Mosse, Leipzig.**

Melangeur

mit rotierendem Bodenstein, **Fabrikat J. M. Lehmann, Dresden, fast neu,** für die Hälfte des Anschaffungspreises zu verkaufen. — Offerten unter **E. 3599** an **Heinr. Eisler, Hamburg.**

Werkmeister gesucht

mit langjährigen Erfahrungen in der Kakao- und Schokoladen-Fabrikation, auf Wunsch eventuell auch nur auf kurze Zeit.

Erwünscht sind spezielle Kenntnisse in der Herstellung von Malz- und Haferkakao.

Diskretion zugesichert.

Offerten unter **H. S. 240** an den Verlag des Gordian, Hamburg.

Technischer Direktor

für eine allererste Schokoladen-Fabrik **Mittel-Deutschlands** unter sehr günstigen Bedingungen zum baldigen Antritt gesucht. Melden wollen sich nur nachweislich tüchtige mit der Branche durchaus vertraute Bewerber, welche in gleicher oder ähnlicher Stellung bereits jahrelange Erfahrung haben. Prima Referenzen verlangt. Gefl. Offerten unter **P. R. 539** an den Verlag des Gordian erbeten.

Suche noch **grössere,** gut **eingeführte** Firma zu **vertreten.**

Karl Bothfeld, Dresden A. 21

Vertreter für Dietz & Richter, Leipzig Drogen en gros.

Vertretung.

Ich **suche** sofort die Vertretung einer leistungsfähigen Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik für Pommern und Brandenburg gegen entsprechende Provision.

Heinrich Beese, Stettin

Friedenstrasse 12.

Vertretungen sucht durchaus branchekundig., gewandter Kaufmann mit langjähriger Reisepraxis. Ia Referenzen. Offerten erbeten unter **V. 125** an **Haasenstein & Vogler A. G., Leipzig.**

Digitized by Google

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Automatische

Tabletten-Komprimier-Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

Prima Referenzen.

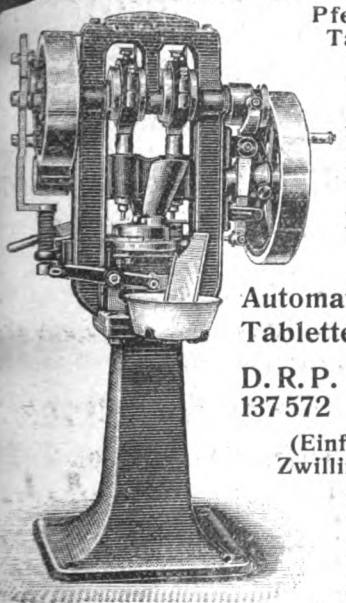
Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Kakao-, Schokolade-, Milchschokolade-Portionswürfel

empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine

D. R. P. 137572 „Ideal"

(Einfaches und Zwillingssystem).

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft

Berlin S.W. 61

Gitschinerstr. 92.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

D. R. PATENT

liefern als Spezialität

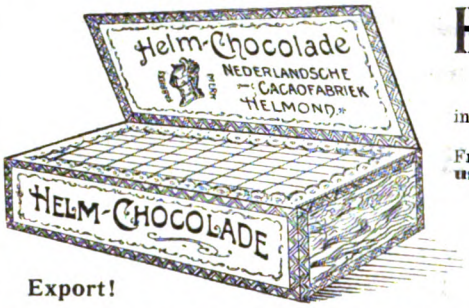
QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt **470** Kältemaschinen.

Wichtig für Schokoladenfabriken!
Massenfabrikation!



Export!

A. Hartenstein, Herford i. W., Kartonnagenfabrik

empfiehlt sich bestens zur Lieferung von

Holzpappkistchen (bester Ersatz für Holz)

zum Verpacken von

Tafel-Schokoladen, Dessert-Bonbons usw.

in hochfeiner, geschmackvoller Aufmachung und jeder gewünschten Grösse.

Fragl. Pappkistchen **mit direkt versehenem Firmendruck usw.**, in verschiedenen Farben, welcher besten und dabei weit billigeren Ersatz für Etiketten bietet.

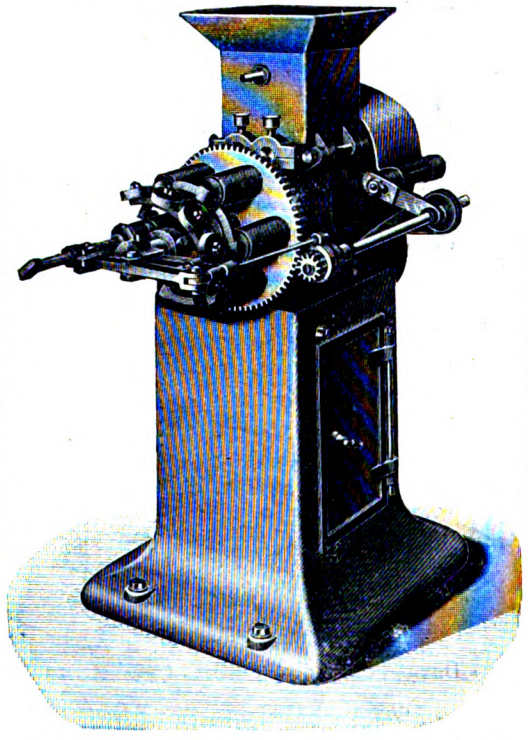
General-Vertreter:

E. Obst & Co., Hamburg, Paulstrasse 32.

Bemusterte Offerte erfolgt bei Angabe der Maasse und Quanten gratis und franko.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt

Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu! Schokoladenteilapparat

In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische

bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 235.** Hamburg, 5. Februar 1905.

Der Gordian erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

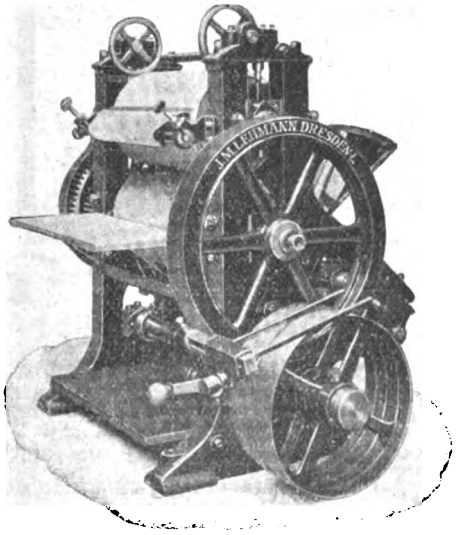
Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

New-York, 88/90 Walker Street
J. M. Lehmann Company.

Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir
Société Française J. M. Lehmann.

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Spezialmaschinen zur Fabrikation von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke
G. m. b. H.
Mannheim-Waldhof.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*

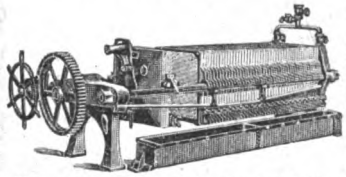
Leipzig.

EMAIL REKLAME SCHILDER

unverwüstlich — grösste Wirkung

FRANKFURTER EMAILLIR-WERKE
OTTO LEROI
NEU-ISENBURG bei FRANKFURT a/M.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.
Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Inhalt dieser Nummer 235:

Das Nahrungsmittelbuch. — Ist Russland wirtschaftlich sicher? — Die deutsche Schokoladenindustrie 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Das Nahrungsmittelbuch.

Wir haben zugesagt, heute zu den im November in Frankfurt niedergeschriebenen Sätzen, soweit sie unsern Interessenkreis berühren, einiges zu sagen.

Zuerst sei ein Brief aus Mitteldeutschland wörtlich abgedruckt:

»Mir wurde kürzlich die Nummer 1 des dritten Jahrganges »Deutsche Nahrungsmittelrundschau« aus Nürnberg zugeschickt, in der ich eine sehr wichtige Abhandlung über Kakao, Schokolade und Schokoladenwaren finde, und zwar wird darin erstens mitgeteilt, dass in einer Versammlung am 26. November vorigen Jahres beschlossen wurde, die gefassten Beschlüsse einer zweiten Lesung zu unterbreiten, die am 19. Februar in Berlin stattfinden soll. Die Geschäftsordnung für diese zweite Lesung soll die gleiche wie oben angegeben sein, und oben angegeben heisst es: »Stimmberechtigt sind nur Mitglieder des Bundes Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler« usw.

Sollen denn nun, so frage ich ergebenst, die Mitglieder des Bundes Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler berufen sein, Gesetze zu machen für alle diejenigen, die diesem Bunde noch nicht beigetreten sind und auch vielleicht nicht beitreten werden, oder welche Bedeutung sollen diese Beschlüsse haben? Ich kann es mir wenigstens nicht recht denken, dass solche einseitig veröffentlichten Beschlüsse von allen Abseitsstehenden nun als Gesetz anerkannt werden sollen. Wir haben ja in unserer Schokoladenindustrie denselben Fall durch die öfters versuchten Vergewaltigungen des Verbandes Deutscher Schokolade-Fabrikanten schon früher erlebt. Der Artikel über Kakaoabfallmasse, den Sie in der letzten Nummer Ihrer geschätzten Zeitschrift veröffentlichen, ist hierfür ganz besonders geeignet, denn den Standpunkt, den Sie damit bezeichnen, und den ich, als den einzig richtigen und gesetzlichen, ebenfalls anerkenne, hat der Verband Deutscher Schokolade-Fabrikanten, früher wenigstens, aber vor noch nicht langer Zeit, sehr stark bekämpft; allerdings ohne Erfolg, und es scheint mir, als ob zu den Beschlüssen, die die Schokoladenindustrie betreffen, und die in der obenerwähnten Zeitschrift angeführt sind, nur allein der Verband Deutscher Schokolade-Fabrikanten gesprochen hätte. Ich möchte Sie aber doch bitten, ein offenes und dringendes Wort an alle einsichtsvollen Deutschen Schokoladefabrikanten zu richten, dahin gehend, dass man sich gegen eine Vergewaltigung von seiten des Bundes, die über den Rahmen des Nahrungsmittelgesetzes hinausläuft, ganz entschieden verwahren sollte. Ich billige selbstverständlich jede Massregel gegen unlauteres und unsolides Geschäftsgebahren, insbesondere in der Nahrungsmittelindustrie, ich kann es aber nicht gutheissen, wenn heute der Industrie Fesseln angelegt werden sollen, die auf Syndikatsbestimmungen hinauslaufen, und so fällt mir auf, dass in Punkt 2 des erwähnten Artikels, für Kakaopulver als Mindestgehalt an Fett 20 Proz. in Aussicht genommen sind. Eine solche Bestimmung halte ich für ebenso unzulässig, resp. überflüssig, wie die Bestimmung des Zucker-

Digitized by Google

gehaltes für Schokolade. Um bei dem ersteren Artikel stehen zu bleiben, möchte ich erwähnen, dass sich meine Firma bisher ferngehalten hat von der Fabrikation stark entölten Kakaopulvers. Erst der Not gehorchend hat dieselbe sich jetzt entschlossen, eine Einrichtung hierfür anzuschaffen, da sonst mit den Preisen gar nicht mehr auszukommen wäre. Ich halte es aber nicht für richtig, gesetzlich festzulegen, dass das Kakaopulver 20 Proz. Fett enthalten muss. Wenn jemand Kakao trinken will, welcher aus Kakaopulver mit nur 10 Proz. Fettgehalt hergestellt ist, dann mag er das tun, ebenso wie derjenige, der Kornbranntwein mit 25prozentigem Alkohol vielleicht lieber zu sich nimmt, als solchen von 45 Proz. Gehalt. Der Käufer, resp. der Händler solcher Artikel, kann ja vom Fabrikanten einfach entsprechende Angaben über Qualitätsgehalt bedingen. Ein Kakaopulver entspricht doch nach meiner Ansicht den Anforderungen des Nahrungsmittelgesetzes vollständig, ganz gleich, ob dasselbe 10 Proz. Kakaobutter enthält, oder 20, oder 30, oder noch mehr.

Wenn man heute bei immerhin leidlich hohen Kakaobutterpreisen die Minimalgrenze für Fett im Kakaopulver bestimmt, so muss man doch auch an den Gegenfall denken, dass also Kakaobutter vielleicht einmal 60 Mark kosten könnte, und man müsste, für diesen Fall, dann logischerweise auch eine Maximalgrenze an Fettgehalt bestimmen. Ich bin also unbedingt der Ansicht, dass die Grenzen des Fettgehaltes bei Kakaopulver gesetzlich nicht festgelegt werden sollen, da es sich ja nicht um die Beimischung von fremden Bestandteilen handelt, ausserdem würde die Befolgung einer solchen Bestimmung den Fabrikanten grosse Schwierigkeiten bereiten.

Genau denselben Standpunkt nehme ich ein bei der Schokolade. Das Verhältnis von 70 Pfd. Zucker zu 30 Pfd. Kakaomasse wird wohl heute dasjenige sein, welches die billigste garantiert reine Schokolade darstellt. Aber wer kann wissen, ob nicht ein findiger Kopf früher oder später doch einmal irgend einen Weg ermittelt, auf welchem es ermöglicht wird, Schokolade im Verhältnis von 80 zu 20, oder noch anders herzustellen, und wer will dann darin eine Nahrungsmittelfälschung finden, oder mag es vielleicht befürworten, dass man eine solche Masse nicht mehr Schokolade nennen darf? Ich halte das direkt für einen Unsinn, denn schliesslich dürfte man aus demselben Grunde, aus dem man 80 Pfd. Zucker und 20 Pfd. Kakaomasse nicht mehr Schokolade nennen darf, im umgekehrten Falle ein Gemisch von 80 Pfd. Kakaomasse und 20 Pfd. Zucker ebenfalls nicht Schokolade nennen. Oder existiert beim Verband Deutscher Schokolade-Fabrikanten eine solche Bestimmung vielleicht auch schon im Geheimen? Solange man hierdurch der Landwirtschaft nützt durch den höheren Verbrauch von Zucker und solange, wie schon ausdrücklich gesagt, die Beimischung von irgendwelchen fremden Bestandteilen ausgeschlossen ist, solange kann ich mich auf einen anderen Standpunkt, als den oben angeführten, nicht stellen.

Ich habe übrigens schon als Sahne- oder Milchschokolade bezeichnete Fabrikate gekostet, die erstens so auffallend hell aussahen und so widerlich süss und wenig nach Kakao schmeckten, dass der Verdacht nahe lag, dass darin gewiss nicht mehr als 20 Proz. Kakaomasse enthalten waren.

Würden Sie, oder irgend jemand, eine ungesetzliche Handlungsweise darin finden, wenn zum Beispiel jemand aus 20 oder 25 Pfd. Kakaopulver und 80 oder 75 Pfd. Zucker, oder in noch anderem Verhältnis, ein Schokoladenmehl herstellte und unter dieser Bezeichnung als garantiert rein verkaufte? Ich könnte eine Verletzung des Nahrungsmittelgesetzes hierin nicht finden und vorurteilsfreie Sachverständige, die nicht einseitig beeinflusst und sonst im Besitz ihres gesunden Menschenverstandes sind, könnten meiner Ansicht nach auch nicht anders urteilen. Nach dem angezogenen Artikel dürfte doch aber ein garantiert reines Schokoladenpulver dann auch nur höchstens 70 Pfd. Zucker enthalten. Macht denn jemand dem Bierbrauer Vorschriften, wieviel Malz und Hopfen er in sein Bier brauen soll? Wir glauben es kaum, denn jeder Biertrinker wählt eben den Stoff, der ihm am besten mundet, die leichtesten Biere sind jedenfalls heute noch lange nicht die unbeliebtesten.

Es soll ja doch auch Kaffeetrinker geben, die auf das Rezept von

16 Tassen — 17 Bohnen

schwören.

Etwas anderes ist es bei der Beimischung von Produkten des Geschmackes wegen, wie zum Beispiel von Nüssen oder Mandeln zu Kuvertüren, oder auch zu Speiseschokoladen. Hierbei halte ich eine Deklarationspflicht, von einem gewissen Verhältnis an, für richtig, weil das eben Fremdkörper sind, und es kann einem Fabrikanten schliesslich ganz gleich sein, ob diese Deklarationspflicht bei 3 Proz. oder bei 5 Proz. beginnt. Bisher waren es wohl, soviel ich weiss, 5 Proz., und ich würde aus diesem Grunde dafür sein, dass man diese Grenze beibehält. Es macht aber, wie gesagt, auch gar nichts aus, wenn auf den Etiketten und Fakturen geschrieben wird »Speiseschokolade mit Mandeln oder Nüssen«, sobald die festgesetzte Grenze überschritten ist.

Diese Punkte sind es, die mir bei dem Artikel aufgefallen sind, und ich möchte Sie doch höfl. bitten, dieser Sache Ihr freundliches Interesse entgegenzubringen, vielleicht durch einen entsprechenden Artikel in nächster Nummer Ihrer geschätzten Zeitschrift, als Apell an alle wirklich denkenden Schokoladefabrikanten.« — —

An diesen »Appell an alle wirklich denkenden Schokoladefabrikanten« haben wir noch folgendes anzufügen:

Wir bitten aufmerksam zu lesen:

An den Beschlüssen, die hier soeben besprochen worden sind, haben sich keine zehn deutsche Schokoladenfabrikanten beteiligt, denn nur 15 gehörten überhaupt im November dem Bund deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler an. Hier sind die Namen oder Firmen dieser fünfzehn:

Gebr. Stollwerck, Cöln;
Heinrich Haeberlein, Nürnberg;
Barthel Mertens & Co., Mülheim a. Rh.;
Comp. Française L. Schaal & Cie, Strassburg i. E.;
Fr. David Söhne, Halle a. S.;
Hewel & Veithen, Cöln a. Rh.;
P. W. Gaedke, Hamburg;
Kaisers Kaffeegeschäft, Viersen;
F. G. Metzger, Nürnberg;
Moser-Roth, Stuttgart;
W. Spies & Co., Homburg v. d. H.;
Thurm & Wunder Nachf., Leipzig;
W. F. Wucherer & Co., Würzburg;
Wehner & Fahr, Darmstadt;
F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.

Unter diesen 15 finden wir nicht einen, dem wir ein solches Selbstherrlichkeitsgefühl zutrauen, der ohne weiteres und behängt mit dem abstrakten Schutzmäntelchen, den die Firma »Bund deutscher

Digitized by Google

Nahrungsmittelfabrikanten und Händler« für reine Laien verleihen kann, neue Sätze in die Verkehrsordnung mit bindender Kraft einfügen möchte.

Und weil wir diesen Einen nicht finden, sagen wir uns, das, was in den Sätzen selbstverständlich ist, braucht uns nicht erst durch einen solchen Aufwand, wie er bis heute durch Herausgabe des sogenannten »Nahrungsmittelbuches« zu sehen war, neu vorgeführt zu werden. Und das, was neu und als »Beschluss vom November« in dieses Buch aufgenommen werden soll, ist unreif und unüberlegt in jeglicher Hinsicht.

Wir beneiden den Verfasser einiger Sätze weder um die Vaterschaft noch um das Verantwortlichkeitsgefühl, das er mit der Vaterschaft antritt. Nach unserm Gefühl und bewiesen durch die so ausserordentlich geringe Beteiligung an den Beratungen und an der Abfassung der Gültigkeitssätze, ist das Bestreben des jungen »Bundes D. N. u. H.« als gescheitert anzusehen! Wenn dem leitenden Herrn Dr. Kayser in Nürnberg das bis heute noch nicht gesagt worden ist und wenn er das selber nicht fühlt, dass es ein Unding ist, dass dann, wenn von 180 Schokoladefabriken, 1500 Schokoladewarenfabriken, 100000 und mehr Schokoladewarenhändlern, seinem Bunde nur **15 Fabriken** angehören, von denen wiederum zur Abfassung der »Beschlüsse« knapp sechs zugegen gewesen sind, sein Buch noch Anspruch auf ernste Beachtung oder wohl gar Anspruch auf Prozesswirkung haben soll, dann — wollen wir ihn heute zuerst vor einer solchen Ueberschätzung warnen.

Kommen trotz dieser Warnung für unsere Industrie die im November gefassten Beschlüsse zum Abdruck im »Nahrungsmittelbuch«, dann ist das Buch von Anfang an Druckerschwärze auf Holzpapier — eben Makulatur.

Bei einer so geringen Beteiligung an den Beratungen muss man, so löblich das Bestreben gewesen ist, lieber ein ehrliches und kurzes Ende ohne Resultat machen, als einen Z'widerwurz'n aufpäppeln, der nur Streit, Zank, Belästigungen hervorruft. Wem diese Warnung und dieser Rat hart geklungen hat, der möge die Sätze, die neu aufgestellt worden sind, mit uns durchgehen:

»Der Feuchtigkeitsgehalt bei Kakaopulver darf bis zu 5 Prozent betragen.«

Der uns unbekannte Verfasser dieses Satzes wird höflichst gebeten, sein eigenes Kakaopulver untersuchen zu lassen; er wird dann, wenn er es sehr gut getrocknet hat, vielleicht 3—4 Prozent Feuchtigkeit finden. Nun soll er es, nach regnerischen Tagen, nach einer Woche wieder auf Feuchtigkeit untersuchen lassen, dann wird er eine Zunahme von 2—4 Prozent finden. Dann hat er ein Kakaopulver mit 6 bis 8 bis 9 Prozent Feuchtigkeitsgehalt. Will er nun den lieben Gott wegen Nahrungsmittelverfälschung anklagen? Oder den Krämer, bei dem der Kakao zu Untersuchungszwecken gekauft ist, oder den Lagermeister, der es nicht hat verhindern können, dass das Kakaopulver vermöge seiner hygroskopischen Natur gierig Feuchtigkeit aus der Luft aufsaugt?

Bis zum 19. Februar sind es ja noch zwölf Tage. Der Herr Verfasser kann ja praktisch den Versuch machen — falls in seiner Stadt feuchtes Wetter besteht. — —

Dann soll ein mit Alkalien behandeltes Kakaopulver bei einem Fettgehalt von 25 Prozent nicht mehr als 8 Prozent Mineralien aufweisen. Also ein höherer Gehalt soll in Zukunft als Verfälschung angesehen werden? Der Fabrikant soll vor den Staatsanwalt kommen?

Ja, kennen die Verfasser und Berater dieser Sätze denn gar nicht die Literatur über Kakao? Ist ihnen Königs dickleibiges Buch, sind ihnen Zipperer, Gordian usw. nicht bekannt? Wir wissen aus der Praxis und aus der Literatur, dass wir dann eine stattliche Reihe unserer besten deutschen Fabrikanten zum Staatsanwalt schleppen würden, wenn wir diesen Beschluss unwidersprochen passieren liessen. Z. B.: Deutscher Kakao von Theodor Hildebrand & Sohn hat 8,26 Prozent Mineralstoffe bei 26,10 Prozent Fett. Er müsste also vor den Staatsanwalt. Hewel & Veithens Nährsalzkakao hat schon 8 Prozent Mineral bei 28 Prozent; ein Rügerscher Kakao hat 8,19 Prozent Mineral bei 32,20, ein anderer Rügerscher hat 8 Prozent bei 25,96 Prozent Fett. Van Houtens Kakao hat 8,19 Prozent bei 29,78 Prozent; Reichardts Kakao hat 8,41 Prozent bei 14,72 und ein anderer von Reichardt hat 9,07 Prozent bei 13,18 Prozent Fett.

Möge diese kleine Aufstellung schon zeigen, dass nimmermehr ein Satz ernste Geltung beanspruchen darf, der alles, was bei 25 Proz. Fettgehalt mehr als 8 Proz. Mineral hat, als Verfälschung anklagt. Nicht anders ist es mit dem Feuchtigkeitsgehalt; was davon in früheren Analysen festgelegt ist, zeigte 8 Proz. Wasser bei Hewel & Veithen, 8,06 bei Thiele & Holzhause, 6,50—6,12, 6,92 bei Rüger, 7,58 bei Jordan & Timaeus, 6,38 bei Stollwercks Adler, 7,23—8,51 bei Reichardt. — Dann will man kein Kakaopulver mehr als rein »gelten« lassen, das nicht mindestens 20 Proz. Fettgehalt hat! Auch dieser Satz ist eine Missgeburt. Anstrebenswert ist eine möglichst **hohe** Entölung und anstrebenswert ist es, ein Kakaopulver zu schaffen, das, wie Milch, nur einen Fettgehalt von 3—3½ Proz. hat. Denn erst dann könnte man von einer leichten milchähnlichen Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit reden. Was dem Kakaogenuss, in Form eines täglichen Getränkes, noch immer bei Kindern und magenschwachen Personen im Wege steht, ist nichts weiter als der **hohe** Fettgehalt. Wie ein Kind oder ein erwachsener Mensch eher ein ganzes Liter Vollmilch (das 3½ Proz. Butterfett enthält) trinken kann, als ein viertel Liter Sahne, die 30 Proz. Butterfett enthält, so kann er auch eher drei oder vier Tassen Kakao aus zehn- oder fünfzehnprozentigem Kakao trinken, als zwei Tassen aus dreissigprozentigem. Ein zehnprozentiger, ein fünfprozentiger Kakao in Milch gekocht, wäre geradezu eine Idealnahrung für Kinder. Und das sollte durch einen Beschluss von 6—7 Köpfen verhindert werden können? — Das wäre ein tolles Stück! —

Ferner soll ein Zusatz von Zuckerkulör zu Kuvertüre nicht als »Farbe« und nicht als unzulässig gelten. —

Uns dünkt, mit diesem einen Satze fällt schon das ganze Gebäude, das eine neue Verkehrsordnung mit gesetzlicher Wirkung erhalten soll.

Was hat Zuckerkulör in Schokolade und Kuvertüre zu suchen? Wer sie benutzt, will, weil sie braun ist, bitter schmeckt und braun färbt, doch nichts weiter erzielen, als einen höheren Kakaogehalt vorspiegeln. Das ist dann aber raffinierter Betrug oder Verfälschung. Und wer diese, mit Zuckerkulör bitterer und brauner gemachten Ueberzugsmassen, aus vielem Zucker, wenig Kakao, viel Kakaobutter, zum Ueberziehen von Crême-Artikeln benutzt, der will ihnen nur eine dünnere Decke geben, um »scheinbar« billiger liefern zu können.

Digitized by Google

Nach dieser Kritik einzelner Sätze der Frankfurter Beschlüsse glauben wir der Mühe enthoben zu sein, uns bis auf weiteres mit dem Nahrungsmittelbuch befassen zu müssen. Selbst wenn die hier zerpflückten Sätze geschickter und annehmbarer ausgefallen wären, so hätten wir, die wir die Ansprüche der ganzen deutschen Industrie zu vertreten haben, an die 6—8 Herren, die sich zur Beratung aus dem Fabrikantenkreise eingefunden hatten, doch das Ersuchen richten müssen, eine solche Verantwortung abzulehnen. Sie können sich doch nicht gut für berechtigt halten, im Besitze eines gültigen Mandates zu sein — — und dasselbe trifft zu, bei dem »Bunde deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler«. —

Auch dieser arbeitet und beschliesst ohne ein gültiges Mandat, wenn er bei einer so kleinen Beteiligung Beschlüsse fassen und gelten lassen will. An unserer Stelle mag nun noch aus einem zweiten Brief einiges zur Sache folgen.

»Wir entsprechen gern Ihrem Wunsche, unseren Standpunkt gegenüber den Vorschlägen für das neue »Nahrungsmittelbuch« zu erklären.

Es dürfte jedem bekannt sein, dass keine Korporation imstande ist, allgemein bindende Bestimmungen zu treffen. Andererseits ist es aber in Ermangelung einschlägiger Gesetze wünschenswert, dass sich alle Interessenten zur Beobachtung fester Normen vereinigen. Diese Absicht dürfte das neue Nahrungsmittelbuch verwirklichen sollen.

Der Zweck der zu schaffenden Bestimmungen soll doch wohl einzig und allein der sein, den Reinheitsgrad der teureren Kakao- und Schokoladenfabrikate in einer die Industrie am wenigsten schädigenden Weise auch auf die billigsten Fabrikate zu verallgemeinern. Ist man sich hierüber klar, dann stehen auch die zu treffenden Bestimmungen fest, denn es gibt ja in der Praxis immer nur einen richtigen Weg, der zum Erfolge führt. Unter diesen Gesichtspunkten müssen die Bestimmungen lauten:

1. Kakaokerne sind das Produkt, welches durch Rösten, Brechen, Entschälen und Entkeimen der zuvor von allen Unreinlichkeiten befreiten gesunden Kakaobohnen gewonnen wird.

1a. Kakaomasse ist das Produkt, welches durch Mahlen der reinen Kakaokerne gewonnen wird.

2. Kakaopulver, entölter (auch löslicher) Kakao, ist ein durch Abpressen von Kakaoöl aus Kakaokernen oder Kakaomassen, die mit Chemikalien aufgeschlossen sein können, gewonnenes Fabrikat.

   Kakaopulver, das aus Kakaokernen oder Kakaomassen, die mit Alkalien behandelt worden sind, hergestellt ist, darf höchstens den von der Steuerbehörde als normal angenommenen Zusatz von drei Prozent Alkalien enthalten.

3. Unter der Bezeichnung »Schokolade« dürfen nur Fabrikate gehandelt werden, die aus mindestens 30 Prozent Kakaokernen oder Kakaomassen oder einem entsprechenden Gehalt an Kakaopulver und raffiniertem Rüben- oder Rohrzucker mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter und mit oder ohne Zusatz von Vanille, Vanillin, Gewürzen oder anderen geschmackverbessernden Substanzen, hergestellt sind. Der Zusatz von geschmackverbessernden Substanzen soll auf ein Prozent der Schokoladenmasse beschränkt sein.

   Milchschokoladen müssen mindestens einen Gehalt von 25 Prozent Kakaomasse und 10 Prozent Milchtrockensubstanz aus Vollmilch besitzen.

4. Kuvertüre oder Ueberzugsmasse soll in ihrer Zusammensetzung der Schokolade entsprechen, jedoch kann der Gehalt an Kakaomasse auch auf 25 Prozent herabgesetzt werden und ist ein Zusatz von Nüssen oder Mandeln bis zu 3 Prozent ohne Deklaration zulässig.
5. Schokoladenpulver und Vanillepulver ist Schokolade in Pulverform, mit mindestens 12 Prozent fett- und schalenfreiem Kakaogehalt.
6. Medizinische Schokoladen sind Schokoladen im Sinne der Ziffer 3 mit Zusatz medizinischer Stoffe. Diese Zusätze müssen in Verbindung mit der Bezeichnung »Schokolade« und in der gleichen Buchstabengrösse sowohl auf der Schokolade selbst wie auf dem Etikett deklariert werden.
7. Kakaobutter ist das durch Abpressen aus Kakaokernen oder Kakaomasse gewonnene Oel.
8. Haferkakao ist ein Fabrikat aus Kakaopulver und Hafermehl oder aus Kakaopulver, Kakaomasse und Hafermehl. Ein Zusatz bis zu 1 Prozent Kochsalz oder bis zu 3 Prozent Nährsalz ist ohne Deklaration zulässig. Der Hafermehlgehalt darf nicht mehr als 50 Prozent betragen.
9. Eichelkakao ist ein Fabrikat aus Kakaopulver und Eichelprodukten oder aus Kakaopulver, Kakaomasse und Eichelprodukten.

Die unter 1—9 aufgeführten Bezeichnungen dürfen nicht angewendet werden, sofern die Fabrikate andere Bestandteile enthalten.

10. Kakaoabfälle sind Kakaokeime und der beim Reinigen der Kakaokerne entstehende Kakaostaub, in dem unzertrennbare Teile von Kernen, Keimen, Schalen und Samenhäutchen enthalten sind.
11. Masse aus Kakaoabfällen ist ein aus Kakaoabfällen durch Vermahlung mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter hergestelltes Fabrikat.
12. Suppenpulver muss mingestens 7 Prozent fettfreien Kakaogehalt haben, besteht im übrigen aus Zucker und Mehl und kann mit Masse aus Kakaoabfällen, mit Nüssen und Gewürzen versetzt sein.

Um einen Zwiespalt in der Industrie zu vermeiden, sind weitergehende Bestimmungen unangebracht. Solche sind auch unnötig, da das, was man nicht tun soll, aus dem, was man tun soll, also aus den vorstehenden Bestimmungen, hervorgeht.

Die Festsetzung eines Mindestgehaltes an Fett im Kakaopulver ist unzulässig, da es zweckdienlich sein könnte, Kakaopulver so stark, wie es auf mechanische Weise nur möglich ist, zu entfetten, um besonderen Geschmacksrichtungen der Konsumenten zu entsprechen. — Es ist festgestellt, dass Kakaopulver mit 20 Prozent Fettgehalt weniger kräftig schmeckt, als das mit 15 Prozent, und dass letzteres wieder weniger kräftig schmeckt, als ein solches mit nur 10 Prozent Fettgehalt, vorausgesetzt, dass die Vermahlung fein ist.

Der Feuchtigkeitsgehalt kann ebenfalls nicht beschränkt werden, da kein Fabrikant in der Lage ist, diesen zu verbürgen, weil Kakaopulver sehr hygroskopisch ist und bei feuchter Witterung bis zu 5 Prozent Feuchtigkeit anziehen kann. Es dürfte deshalb höchstens eine Bestimmung getroffen werden, die die absichtliche Erhöhung des Feuchtigkeitsgehaltes verbietet.

Ebenso lässt sich der Prozentsatz der Mineralbestandteile im Kakaopulver allgemein auf 8 Prozent nicht begrenzen, da der natürliche Aschengehalt in der Kakaobohne nicht zu be-

Digitized by Google

grenzen ist. Erscheint der Aschengehalt einem Sachverständigen und einem Gerichtshofe zu hoch, so muss der Angeschuldigte durch Deklaration der zu den Fabrikaten verwendeten Kakaobohnen den Beweis erbringen, dass er zu den Fabrikaten nur reine Kakaokerne beziehungsweise Kakaomassen verwendet hat. Nach Feststellung des Aschegehaltes der zu dem Fabrikate verwendeten Kakaobohnen kann der Mineralgehalt, der in dem Pulver enthalten sein muss, leicht berechnet werden.

Eine Begrenzung des Aschengehaltes könnte bei Verwendung von Bohnensorten, die keinen so hohen natürlichen Mineralgehalt besitzen, zu einer künstlichen Erhöhung desselben durch Zusatz staubfein pulverisierter Schalen führen, da dieser Zusatz in beschränkten Mengen durch kein Untersuchungsverfahren bis heute sicher nachweisbar ist, wie dies das Preisausschreiben des Verbandes über eine sichere Untersuchungsmethode beweist.

Den fettfreien Kakaogehalt auf mindestens 14 Prozent der Schokolade zu beschränken, ist, wenn man einen Mindestgehalt von 30 Prozent Kakaomasse bedingt, untunlich, denn damit wird die Vorschrift gegeben, dass keine Kakaomasse weniger oder mehr als 53⅓ Prozent Fett und 46⅔ Prozent fettfreien Kakaogehalt haben darf. Wir haben aber nicht selten bei unserer scharfen Reinigung der Kakaokerne 55 bis nahezu 56 Prozent Fett und nur 44 bis 45 Prozent fettfreien Kakaogehalt in vollständig gereinigten Kakaokernen gefunden.

Unter der Bezeichnung »Schokoladenpulver« Fabrikate mit Mehlzusatz unter Deklarationspflicht zuzulassen, ebnet Unredlichkeiten den Weg, denn Schokoladenpulver wird meist in losem Zustande gehandelt, und deshalb kann leicht die Ausrede benutzt werden, die Deklarationspflicht versehentlich ausser acht gelassen zu haben.

Ebenso ist es, um die Verabsäumung der Deklarationspflicht zu verhindern, als unzulässig zu erklären, dass ein Fabrikat aus »Schokolade mit Mehl« die Bezeichnung »Schokolade« trägt.

Ein Zusatz von Zuckerkulör zu Kuvertüre oder zu irgend einem Kakao- oder Schokoladefabrikat kann nur zu dem Zwecke der Täuschung über den Kakaogehalt dienen und ist deshalb als unzulässig zu erklären.

Die Verarbeitung von Kakaoabfällen mit Kakaobutter zu Surrogatfabrikaten, die in ihrer Bezeichnung die ausführliche und deutliche Deklaration tragen, muss zugelassen werden, denn nur durch die Möglichkeit der Verarbeitung noch brauchbarer Abfälle zu Surrogatfabrikaten kann die vollständige Reinigung der Kakaokerne von Kakaokeimen und nicht zu reinigendem Kakaostaub erzielt werden. Die Nichtverwertbarkeit noch geniessbarer Abfälle dürfte bis jetzt die Rücklassung der Abfälle in den Kakaokernen in den meisten Fällen verschuldet haben.«

Ist Russland wirtschaftlich sicher?

Aus den russischen Hauptstädten des Westens sind in den letzten 14 Tagen soviel beunruhigende Nachrichten durch die Tageszeitungen verbreitet worden, dass man sich nicht wundern durfte, dass deutsche Firmen, die stark nach Russland arbeiten, kopfscheu wurden, russische Aufträge unausgeführt, russische Aussenstände hastig einziehen liessen. Wir sind von verschiedenen Seiten befragt worden, ob eine erhöhte Gefahr in der Fortsetzung eines Verkehrs mit russischen Firmen nach bisherigen Verabredungen bestände. Wir haben meist die Benutzung von Auskunftsbureaus empfohlen, weil oft gar nicht direkt unsere Industrie in Betracht kam, haben aber trotzdem in verschiedenen Städten Angehörige unserer Industrie gebeten, uns zu sagen, ob auch diese von den Unruhen und Revolten betroffen worden seien. Wir wollen die uns zugegangenen Berichte weiter geben:

Aus Moskau wird berichtet:

In Beantwortung Ihres Geehrten vom 28. ds. teilen wir Ihnen mit, dass die Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Industrie durch den stattgefundenen Streik in keiner Weise gelitten hat. In St. Petersburg, wo die Bewegung am stärksten war, stand nur die Fabrik von Bormann drei Tage und ausserdem noch einige kleinere Fabriken. In Moskau hatten den Betrieb eingestellt die Fabriken Siou, Renommée und einige kleine. In unseren Fabriken, sowie auch in der von Abrikosow, wurde die ganze Zeit mit vollem Betriebe gearbeitet. Von unseren Arbeitern ist weder eine Unzufriedenheit laut geworden, noch haben sie irgend welche Forderungen gestellt.

Wir möchten nicht unterlassen, an dieser Stelle zu bemerken, dass die Berichte der meisten deutschen Zeitungen über die Unruhen stark übertrieben sind.

Ueber irgend welche Veränderungen in unserer Industrie ist vorläufig noch nichts verlautet. Sollten jedoch von der Regierung schwerwiegende Bestimmungen getroffen werden, so werden wir nicht unterlassen, Sie seiner Zeit hiervon in Kenntnis zu setzen.

Aus Warschau wird uns geschrieben:

Auf Ihre Anfrage vom 28. cr. erwidern wir Ihnen, dass alle Zweige unserer Industrie ohne Ausnahme von dem Streik und den Unruhen umfasst worden sind.

Sämtliche Fabriken, klein und gross, haben seit Freitag vergangener Woche den Betrieb ganz eingestellt; es heisst aber allgemein, dass die Arbeit noch im Laufe der gegenwärtigen Woche überall wieder aufgenommen werden wird.

Zerstört und vielfach geplündert wurden ausser dem Staatseigentum nur die Detailgeschäfte, welche selbst heute noch, am vierten Tage der Wirren, durchweg geschlossen sind. Die Fabriken selbst sind aber unversehrt geblieben.

Die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie wurde, gleich den übrigen, durch den allgemeinen Ausstand zur Solidarität gezwungen, wir glauben aber nicht, dass gerade diese Industrie schwerwiegende Veränderungen deshalb erfahren könnte, zumal die Fabrikanten durchweg sehr wohlhabende Leute sind und sich selbst einen länger andauernden Streik schon leisten können.

Unserer Meinung nach sind die Unruhen vorübergehend und dürften bald ihr Ende nehmen, da entsprechende Massregeln mit Energie getroffen sind, die Wiederholungen gewiss sofort im Keim unterdrücken können.

Was die Zukunft bringen kann, lässt sich natürlich nicht voraussehen, unsere Stadt hat aber heute schon ein gewöhnliches, fast normales Aussehen.

Verschiedene, uns aus letzter Zeit vorliegende ausländische Zeitungsberichte über die Vorfälle in Russland sind durchweg übertrieben.

Aus Mitau berichtet man uns:

In Erwiderung auf Ihr geschätztes Schreiben vom 20. c. können wir Ihnen mitteilen, dass unserer Ansicht nach der gegenwärtig in ganz Russland stattfindende Generalstreik auf unsere

Digitized by Google

Industrie kaum einen nachhaltigen Einfluss ausüben und aller Wahrscheinlichkeit nach mit einer mehr oder weniger langen Arbeitsunterbrechung abgetan sein dürfte, denn die Arbeiter in unserer Industrie, namentlich in den Ostsee-Provinzen, werden im allgemeinen gut bezahlt und stellen auch keinerlei Ansprüche an die Arbeitgeber. Sie werden aber durch Streikende und mit ihnen in Verbindung stehende, gar nicht dem Arbeiterstande angehörende Elemente an der Arbeit verhindert, und da die Regierungsorgane zu schwach sind, unter den gegenwärtigen Verhältnissen teils auch nicht den Mut haben, die Arbeiter wie erforderlich zu schützen, so fürchten letztere die Drohungen der übelwollenden Elemente. Wir haben seit Freitag Nachmittag aus den angegebenen Gründen auch die Arbeiten in unseren Fabriken eingestellt, hoffen aber, sie morgen wieder aufnehmen zu können, da die besonnene Arbeiterbevölkerung gegen die Aufwiegler Front zu machen beginnt und die Aufnahme der Arbeit wünscht. In Riga ist gestern Mittag in den meisten Fabriken unter militärischem Schutz die Arbeit begonnen worden, und ein Teil der fremden Elemente, welche die Arbeiter aufgewiegelt hatten, soll auch dort die Stadt verlassen und sich nach anderen Orten begeben haben, um in ähnlicher Weise zu wirken.

Die ganze Bewegung ist ja im Grunde genommen nicht eine sozial-ökonomische, sondern eine politische. Der Druck, der auf allen Gebieten ausgeübt wird, hat dazu geführt, dass gerade von den bessersituierten Kreisen politische Forderungen gestellt werden, und um diesen den nötigen Nachdruck zu verleihen, hat man die im ganzen wenig gebildete Arbeiterbevölkerung durch Versprechungen usw. in Bewegung gesetzt.

Aus Petersburg heisst es:

In Beantwortung Ihres werten Schreibens vom 28. ds. teile ich Ihnen mit, dass der Betrieb der hiesigen Fabriken nur zwei Tage eingestellt war. Abgesehen von der moralischen Wirkung war der materielle Schaden, der in Petersburg entstanden ist, durchaus nicht von Bedeutung. Die Kreditfähigkeit der Kundschaft ist absolut unverändert. Obgleich die Arbeit bereits am Mittwoch wieder aufgenommen ist, kommen die Fabrikanten den Arbeitern noch entgegen, indem sie die Löhne etwas erhöhten und die Arbeitszeit verringerten, so dass eine Wiederholung des Streiks zurzeit nicht zu befürchten ist.

Aus Schaulen berichtet man uns am 31. Januar:

Wir bekennen uns zum Empfange Ihres Geehrten vom 28. d. M. und teilen Ihnen ergebenst mit, dass bis heute unsere Fabrik im vollen Gange war, heute haben aber die Arbeiter anderer Fabriken unserer Stadt einen allgemeinen Streik proklamiert und zwangen auch unsere Arbeiter, die Arbeit einzustellen; wie lange es anhalten wird, wissen wir nicht, doch scheint es, dass man im Laufe der nächsten Woche wieder arbeiten wird. Wie die Streiks im allgemeinen auf die Industrie wirken werden, lässt sich im voraus nicht sagen; höchstwahrscheinlich werden alle Fabrikanten etwas davon leiden, doch weil diese Fabriken grösstenteils in reichen Händen sich befinden, so glauben wir kaum, dass man die Verluste sehr fühlen wird. Uns scheint, dass Sie drüben besser informiert sind als wir, obwohl Ihre Zeitungen die inneren Verhältnisse Russlands gewöhnlich sehr schwarz malen; wir aber wissen jetzt fast gar nichts, denn die Presszensur erlaubt nichts in den Zeitungen zu veröffentlichen.

In einer Nachschrift aus Schaulen vom 2. Februar heisst es, dass der Streik zu Ende sei, und dass die Arbeiter eine Zulage von 10 Prozent gefordert und erhalten hätten.

Zum Schluss bringen wir noch eine kurze Notiz aus Riga:

Antwortlich Ihres Geehrten vom 28. Januar c. übersende ich anbei eine hiesige Zeitung, aus welcher Sie das wesentlichste der hiesigen Vorgänge entnehmen können.

Mein Fabrikpersonal hat an dem Streik nicht teilgenommen, und ich habe auch Grund zu der Annahme, dass überhaupt die Süsswarenbranche durch die Vorgänge nur insofern tangiert wurde, als wiederum Zahlungsverzögerungen und Zahlungseinstellungen der Kundschaft zu erwarten sind.«

Vergleicht man diese wahrheitsgetreuen Berichte mit den blutigen Radauberichten der Tageszeitungen, dann wird man mit uns der Ansicht sein, dass in den Zeitungen mehr gelogen wird, als nützlich ist. Bald sollten 5000, bald 10000 unschuldige harmlose Menschen in Petersburg, Moskau, Sebastopol, Warschau getötet und verwundet worden sein. Bald sollte der Zar tot, bald geflohen sein usw. Wenn ich Besitzer einer Tageszeitung wäre, so würde ich allen Korrespondenten, die Tag für Tag — oft bloss, um sich Zeilenhonorar zu verdienen — die haarsträubendsten Geschichten auf meine Kosten in die Welt telegraphieren, den Laufpass geben. Sehr vielen dieser fleissigen Berichterstatter und noch fleissiger sind sie am nächsten Tage oft beim Widerrufen) fehlt das Gefühl für die Verantwortlichkeit und die Uebersicht über die Folgen, die sie durch derartige Uebertreibungen und Unwahrheiten hervorrufen. R.

Die deutsche Schokoladenindustrie 1904.

Die in Nr. 234 gegebene Uebersicht können wir heute, wo uns die amtlichen Zahlen über Einfuhr und Ausfuhr abgeschlossen vorliegen, durchweg als richtig bestätigen. Die Hauptsache, die Gesamteinfuhr von Rohkakao hat im Jahre 1904 27 101 400 Kilo betragen, gegen 21 634 000 Kilo im Jahre 1903; sie ist also um 5 467 400 Kilo grösser gewesen als im letzten Jahre. Um einen Gesamtzuwachs von 5½ Millionen Kilo Kakaobohnen im Verbrauch verzeichnen zu können, wie es 1904 in einem Jahre geschehen konnte, haben wir vorher fünf Jahre gebraucht! Denn 1898 betrug die Einfuhr 15 160 000 Kilo, sie stieg in den folgenden fünf Jahren langsam, um 1903 auf 21 634 400 Kilo zu kommen. —

Eine solch gewaltige Zunahme des Verbrauches von 5½ Millionen Kilo in einem Jahre hat die deutsche Schokoladenindustrie natürlich noch nie erlebt — sie wird es auch, leider, so bald nicht wieder erleben! Schuld an dieser grossen Zunahme war zumeist der billige Zuckerpreis. Da es aber damit wieder zu Ende ist, so ist für 1905 wohl kaum auf einen nennenswerten Zuwachs innerhalb der Schokoladenindustrie zu rechnen; auf keinen Fall werden wir heute übers Jahr wieder berichten können, dass sich die Einfuhr von Rohkakao um 25 Prozent vergrössert hat; wir werden froh sein müssen, wenn wir das Jahr 1904 wieder erreichen.

Einer Vergrösserung der Einfuhrzahlen stehen zwei Hindernisse entgegen. Erstens steht die

Digitized by Google

Einführung des neuen, des auf 20 Mark ermässigten Einfuhrzolles für Rohkakao vor der Tür. Wenn nicht noch in diesem Jahre, so doch ganz gewiss zu Anfang des neuen Jahres 1906[1]) werden die vor langer Zeit beschlossenen niedrigeren Sätze wirksam werden. Alle Fabrikanten werden sich sehr vorsichtig mit Bohnen versorgen; es wird genau so disponiert werden, wie es vor dem 1. September 1903, vor dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention, geschehen ist. Die Zolldifferenz von 15 Mark für Rohbohnen (heute 35 Mark Zoll — später 20 Mark) ist so gross, dass der Fabrikant sich über jeden Sack ärgern wird, der unverarbeitet und unverkauft am Tage der Zollermässigung in seiner Fabrik liegt.

Das zweite Hindernis ist der durch wüste Spekulation künstlich in die Höhe getriebene Zuckerpreis, der an die schlimmsten Kartellzeiten erinnert. Die Jahre 1900, 1901, 1902, 1903, die unserer Industrie nur ganz kleine Bedarfs- und Betriebsvergrösserungen brachten, sind die teuren Zuckerjahre. Es musste bezahlt werden, für Magdeburger Brotraffinade, im Jahresdurchschnitt:

1900	53.17	Mark für	100 Kilo
1901	57.92	»	»
1902	56.52	»	»
1903	53.30	»	»

Dagegen waren die Preise vorher und zwar

1899	48.86	Mark für	100 Kilo
1898	47.62	»	»
1897	46.52	»	»
1896	49.20	»	»

Das Jahr 1904 aber hat, trotzdem schon im Dezember wieder ein Durchschnittspreis von 48.56 Mark gegolten hat, nur einen Durchschnittspreis von 39.75 Mark fürs ganze Jahr gebracht. Und dieser niedrigere Preis ist es gewesen, der den Bedarf in zuckerhaltigen Fabrikaten so enorm hat steigen lassen. In diesem Jahre aber werden wir kaum einen niedrigeren Durchschnittspreis als 54—56 Mark (Brotparität) bekommen. —

Vielleicht ist es ganz gut, dass das Jahr 1905 etwas ruhiger vorwärts geht; denn eine nochmalige Zunahme des Bohnenbedarfes im gleichen Verhältnis, bei uns in Deutschland, in Amerika und in der Schweiz, würde ohne Zweifel imstande gewesen sein, die Bohnenpreise in die Höhe zu schieben. Und zwar aus natürlichen Gründen! Wie wir in Nr. 231 mit beweiskräftigen Zahlen vorgeführt haben, ist bis dahin die Bohnenproduktion — man muss sagen instinktiv — dem kommenden grösseren Bohnenbedarf vorausgegangen. Das tat in Afrika die portugiesische Insel San Thomé, das tat in Amerika Brasilien. San Thomé soll nun aber vollbesetzt sein, und besonders sollen die Zeiten vorbei sein, wo dort für ein dünnes Butterbrot geeignete Kakaoländereien zu kaufen waren. Von dort also sind so steigende Erträge aus neuen Anpflanzungen, wie wir sie in den letzten zehn Jahren mit einer gewissen Regelmässigkeit verzeichnen konnten, nicht zu erwarten. Mit gleicher Regelmässigkeit und in gleich steigendem Masse wird Bahia uns nicht bedienen, so dass, würden wir in 1905 hüben wie drüben wieder eine Bedarfszunahme von 5½ Millionen Kilo in Deutschland, 5½ Millionen Kilo in Amerika, rund 3—4 Millionen Kilo in der Schweiz und in anderen Ländern haben, diese 14—15 Millionen Kilo, gleich 250 000 Sack, weder von San Thomé noch von Bahia mehr geliefert werden könnten. Da unser Herrgott es aber gut mit den Schokoladenfabrikanten meint, hat er, teils wild, teils in Kultur, in Afrika und Amerika in neuen Ländern ungeahnt und in aller Stille die Erntemengen derart vergrössert, dass die alten Länder damit ernstlich zu rechnen haben. Das sind besonders Santo Domingo, von wo in 1904 anscheinend schon 8½—9 Millionen Kilo Bohnen, und Afrika, Goldküste und Kamerun, von wo 1904 anscheinend 4 Millionen Kilo geliefert worden sind. Vor zehn Jahren war die ganze Thomé-Ernte nur 6 Millionen Kilo gross, erst 1898 betrug sie rund 10 Millionen Kilo, 1899 14 Millionen Kilo, also soviel, wie in 1904 schon von Domingo und Goldküste-Kamerun erschienen sind. Diese beiden Länder sind also in Zukunft mit grosser Aufmerksamkeit zu beobachten; wir unsererseits haben Einrichtungen getroffen, die uns in den Stand setzen werden, eine möglichst zuverlässige Auskunft über den Stand und den Gang der Ernte dieser neuen, wichtigen Länder zu schaffen.

Rechnen wir also damit, dass das eben angebrochene Jahr uns in den Umsätzen etwas langsamer vorwärts gehen lassen wird, bedenken wir aber, dass darin keinerlei Krankheitszeichen liegen, dass dieser Rückgang oder kleinere Aufstieg seine natürlichen Gründe hat, dass er schon heute am Jahresanfang mit ziemlicher Sicherheit vorausgesagt werden kann. Gut tun wird man überall, sich auf die nun in naher Zeit eintretende Zollermässigung für Rohbohnen vorzubereiten, und ebenso wird man nicht ausser acht lassen dürfen, dass wir, wenn nicht früher, so doch um Mittsommerszeit einen scharfen, natürlich wieder meist spekulativen, Rückgang der Zuckerpreise zu erwarten haben. Die Leute, die ihr Kaufmannsgewerbe nur dadurch ausüben, dass sie mit Hilfe ihrer zusammengeräuberten Millionen einmal im Jahre mit den Preisen von Produkten Hazard spielen, müssen auf die jetzt in Europa aufgebaute Hausseperiode nach einigen Monaten eine Baisseperiode folgen lassen. Die nimmt natürlich dann ihren Ursprung wieder im Wetter, und jedenfalls wird der erste Baisseballon im Rohrzuckergebiete in die Höhe gehen. Das wird so im Juli—August geschehen. Dann soll den Rübenbauern der Kopf warm gemacht werden; dann wird denen die Rübenernte billig weggekauft; dann werden mit den Rohzuckerleuten, den Raffinerien langfristige Lieferverträge gemacht — und wenn dann die halbe Produktion von Spekulanten aus aller Herren Länder mit Beschlag belegt ist, dann geht das Treiben nach oben wieder los. Denn die Spekulanten lügen wie telegraphiert.

Beim Rohkakao ist noch zu sagen, dass die Einfuhr von Edelkakao nicht im gleichen Verhältnis gewachsen ist wie die der mittleren und unteren Sorten. Wir rechnen zu den Edelkakaos die aus Ecuador, Venezuela, Kuba, Trinidad, Holländischen Kolonien und Ceylon, während wir alles andere, auch was in den Zollanschreibungen unter Grossbritannien oder Frankreich genannt ist, zu den mittleren und unteren Sorten rechnen; die Zahlen sind folgende (% bedeutet Zu- oder Abnahme gegen das Vorjahr):

	Edelkakaos		Andere Sorten		Verhältnis auf 100	im ganzen
	Tonnen	%	Tonnen	%		%
1896	5819	±	6391	+	48 : 52	±
1897	7198	+ 23.8	8276	+ 29.5	47 : 53	+ 26.8
1898	7478	+ 3.9	8479	+ 2.2	47 : 53	+ 2.5
1899	8316	+ 11.1	9957	+ 17.4	45 : 55	+ 15.2
1900	8365	+ 0.5	10889	+ 9.4	44 : 46	+ 5.3
1901	7417	— 11.3	11100	+ 1.9	40 : 60	— 4.5
1902	7961	+ 7.3	12726	+ 14.6	40 : 60	+ 11.9
1903	7863	— 1.2	13771	+ 8.0	36 : 64	+ 4.3
1904	9712	+ 23.4	17389	+ 26.4	36 : 64	+ 26.1

1) Jedenfalls am 15. Februar 1906.

Digitized by Google

Hiernach nahmen die Edelkakaos in acht Jahren durchschnittlich um 5.75% zu, während sich die übrigen Sorten um 10.9% hoben, aufs Jahr berechnet. Die Zunahme des ganzen Verbrauchs beziffert sich durchschnittlich in den acht Jahren auf 8.8%; die Edelkakaos sind demnach zurückgeblieben, die Verhältniszahlen für Edelkakaos und andere Sorten sanken oder stiegen von 48:52 im Jahre 1896 auf 36:64 im Jahre 1904. Ein stichhaltiger Grund für diese Erscheinung ist, dass die Edelkakao bauenden Länder schon viel länger in Kultur sind und ihre Ernte nicht mehr so ausdehnen konnten, wie andere Länder, die nur mittlere und untere Qualitäten hervorbringen. Hier sei besonders an San Thomé, Santo Domingo[1]) und das Goldküstengebiet-Kamerun erinnert. Es lieferten für den deutschen Verbrauch in Tonnen

	diese vier Gebiete	Ecuador	alle Kakaoländer
1894	1068	3135	8320
1904	13052	5690	27101
	+ 11984	+ 2555	+ 18881

Während Ecuador vor elf Jahren mehr als den dritten Teil lieferte, war es 1904 etwas mehr als ein Fünftel. Dagegen kamen aus zwei der vier Länder nicht ein Achtel 1894, und heute decken sie zusammen fast die Hälfte des deutschen Verbrauches. Aehnlich wie bei Ecuador liegen die Verhältnisse bei den übrigen Edelkakaoländern. Dies Zurückgehen des Anteils darf nicht in einer Verschlechterung des Geschmackes gesucht werden. Denn in elf Jahren ist die Technik auch fortgeschritten und liefert uns heute Maschinen und Einrichtungen, die eine weit bessere Bearbeitung der Kakaobohnen gestatten als 1894. Ausserdem haben sich — vom speziellen sei hier ganz abgesehen — die übrigen Bohnensorten in der Güte teilweise recht gehoben, wie Samanás und Accras beweisen. Drittens ist der Kakao in den letzten Jahren nicht mehr ein Luxusartikel, sondern er ist ein wichtiger Faktor in der Volksernährung geworden. Die breitesten Schichten unseres deutschen Volkes trinken heute viel lieber eine Tasse Kakao als Tee oder Kaffee, und diese Leute kaufen natürlich alle mehr die billigeren Erzeugnisse, die nicht aus Edelkakaos hergestellt sind. Hiermit mag die Verschiebung im Verhältnis der beiden Gruppen erklärt sein.

Wie sehr Kakao und Kakaopräparate im deutschen Volke Eingang gefunden haben, erhellt auch daraus, dass 1890 auf den Kopf nur 100 gr Rohkakao kamen während 1904 trotz der inzwischen um acht Millionen gestiegenen Bevölkerung 475 gr auf den Kopf kamen. Noch klarer wird die Zunahme, wenn der Kakao mit seinen Kollegen Kaffee und Tee verglichen wird. Es betrug die Einfuhr in Tonnen von

	Kaffee	Tee	Kakao
1890	118126	1995	6247
1904	180093	3252	27101

oder der Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung in Gramm

1890	2380	40	100
1904	3160	55	475

Danach stellt sich die Zunahme im Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung für

Kaffee auf 32.5 %
Tee » 37.5 »
Kakao » 375.0 »

in elf Jahren. Auch der Reichssäckel kann sich über diese Zunahme im Kakaoverbrauch nicht beklagen, denn aus dem Zoll auf Rohkakao zog er z. B. 1892 nur 2611000 Mark, während es 1904 sicher gegen 9500000 Mark sein werden (1903: 7426000 Mark). Dabei sind nicht gerechnet andere Rohstoffe, wie Zucker u. a., worin doch auch durch den Aufschwung unserer Industrie eine grössere Bewegung statt hatte, die ebenfalls ihre Wirkungen auf die Staatseinnahmen ausübte.

* * *

Gehen wir die Einfuhr von fertigen Fabrikaten jetzt an Hand der abgeschlossenen amtlichen Berichte noch einmal durch, so finden wir auch hier alles bestätigt, was wir schon in Nr. 234 voraus gesagt haben.

Die Einfuhr von holländischem Kakaopulver geht zurück, von Jahr zu Jahr. Wie gross dieser Rückgang ist, geht nicht eigentlich und nicht nur aus den Zahlen hervor. Denn, wenn im Jahre 1904 nur 525400 Kilo holländisches Kakaopulver nach Deutschland gekommen sind, während 1896 noch 599500 Kilo und 1900 sogar noch 699000 Kilo Eingang gefunden haben, so würde, rein statistisch betrachtet, dieser Rückgang nicht den Eindruck machen, den er machen muss. Man muss die von der Statistik erfassten Zahlen auf Blut und Leben prüfen, wenn man aus ihnen lernen oder lehren will. Man darf nicht, wie jener Engländer, die Statistik dazu benutzen, um aus ihr nachweisen zu können, dass die Bettstelle das lebensgefährlichste Möbel sei; dass keine Ozeanfahrt, keine Automobilfahrt, keine Alpenkraxelei so lebensgefährlich sei, wie die Bettstelle — weil — es statistisch nachgewiesen sei, dass in der Bettstelle die meisten Menschen stürben. Man muss, wenn man die Grösse des Rückganges der Einfuhr holländischen Kakaopulvers richtig fassen und auf sich wirken lassen will, vergleichen, wie der Bedarf an Kakaofabrikaten in den letzten zehn Jahren in Deutschland gewachsen ist, und wird dann finden, dass holländischer Kakao an dieser Bedarfsvergrösserung keinen, nicht den kleinsten Anteil hat, dass vielmehr der Bedarf darin, trotz dem um das dreifache gestiegenen Bedarf, um zehn Prozent gefallen ist.

Wenn auch über die Qualität der Hauptsorte, über Van Houtens Kakao, kein Wort tadelnd gesprochen werden kann, so muss die Lieferantin, die Firma Van Houten, doch darauf verzichten, mit zu den Firmen gerechnet zu werden, die von der der Kakaobranche günstigen Konjunktur mit nach oben gerissen worden sind. Diese alte, durch ihr Alter ehrwürdig gewordene Firma, ist stehen geblieben; schon 1899 hat sie 855000 Kilo Kakaobutter produziert und zum Verkauf gebracht. 1903 sind es bloss 845000 Kilo und 1904 nur 850000 Kilo gewesen. Stillstand ist Rückgang — besonders dann, wenn ringsherum so viel jüngere Kräfte wachsen und gedeihen.

Den Holländern mit der Kakaoausfuhr geht es genau so, wie den Franzosen mit der Schokoladeausfuhr; auch diese will nicht recht aufwärtsgehen, nach Deutschland geht sie von Jahr zu Jahr zurück. Im Jahre 1896 kamen noch aus Frankreich 85900 Kilo nach Deutschland, 1900 waren es noch 67200 Kilo und 1904 ist die Einfuhr bis auf 64800 Kilo gesunken. Demgegenüber steht die Schweiz und wartet mit ganz anderen Zahlen auf: 1896 kamen erst 67800 Kilo aus der Schweiz nach Deutschland, 1900 waren es schon 233200 Kilo und 1904 betrug die Einfuhr von dort 653200 Kilo. Die Einfuhr 1904 war um rund 155000 Kilo grösser als 1903.

R.

1) Lieferte wie Kamerun 1894 noch nichts, 1904 dagegen 45624 dz.

Digitized by Google

Kakaomarkt.

Bericht vom 6. Februar 1905.

Der Januar ist ein fetter Monat in seinen Ankunftszahlen bei San Thomé in Lissabon. Der für Dezember zu spät gekommene Dampfer »Angola«, der erst am 4. Januar in Lissabon wegen stürmischen Wetters zu Anker gehen konnte, muss nun mit seinen 20000 Sack dem Januar angerechnet werden; dadurch kommen wir für Januar auf die sehr hohe Zahl von 75000 Sack. Nämlich, es brachten

am	4.	Januar	»Angola«	20083 Sack
»	5.	»	»Cazenge«	18327 »
»	12.	»	»Portugal«	21822 »
»	18.	»	»Bella Vista«	1587 »
»	22.	»	»Cabo Verde«	13533 »
				75352 Sack

Berücksichtigt man, dass eigentlich davon 20000 Sack zum Dezember gehören, so haben wir für Dezember-Januar zusammen 114000 Sack bekommen. Das sind 8000 Sack mehr als in denselben Monaten der Saison 1903-1904.

Die Vorratszahlen fehlen uns heute; sie müssen normal sein, da sonst wohl der Preis etwas zurückgegangen wäre, was aber nicht der Fall ist. Damit ist namentlich die Haupternte für San Thomé vorbei. Der Februar wird 25—30000 Sack bringen; dann kommen die sehr schwachen Monate März-April: erstmit Mai-Juni sind wieder grössere Zufuhren zu erwarten. Und dieses wird die natürliche und gerechtfertigte Ursache sein, dass die Thomépflanzer keine Eile haben, mit dem Losschlagen ihrer Vorräte. Aber die Konsumenten sollten, soweit sie sich noch nicht mit Thomé-Kakao versorgt haben, und ihn gebrauchen, auf keinen Fall länger mit dem Einkauf warten. Je kleiner die Zufuhren, je näher das Ende der Ernte, desto fester die Preise.

Auch in Bahia ist die Ernte zu Ende.

Zwar haben wir noch nicht die genauen Januarzahlen, doch glaubt man, dass nicht mehr als 30000 Sack an den Markt gekommen sind. Auch hier sind die nun kommenden Monate Februar, März, April kleine Monate; oft sogar bringt der Mai noch wenig, so dass auch in Bahia kein Druck durch allzugrosse Vorräte ausgeübt werden kann. Man meldet uns, dass feste Aufträge für gut fermentierten Bahia bei 48 6 bis 48 9 noch unterzubringen wären. Auch hier wird man gut tun, nicht lange mit dem Kaufen zu warten, bis die Ernte ganz vorbei ist; wer sich bis April/Mai noch zu versorgen hat, wird es jetzt tun müssen.

Von Guayaquil-Kakao sind im Januar rund 23000 Zentner Arriba und 6500 Zentner Balaos und Machala angekommen, was weniger ist als in den beiden letzten Jahren.

Weiteres wolle man aus dem folgenden ersehen.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16.—31. Januar 1905:

Aus Lissabon	8852	Sack
Bahia	7109	»
Westküste Afrika	6978	»
Le Hâvre	4869	»
Bremen	4537	»
Westküste Südamerika	3188	»
Westindien	2379	»
Southampton	2168	»
Liverpool	1612	»
London	486	»
Amsterdam	363	»
New-York	194	»
Colombo	132	Sack
Bordeaux	75	»
Antwerpen	70	»
Mexico	53	»
Manaos	43	»
Zusammen	43108	Sack.

In **Hamburg** kamen folgende Mengen **Kakao** an:

1904	Februar	67189	Sack
	März	46736	»
	April	53354	»
	Mai	57428	»
	Juni	37048	»
	Juli	66179	»
	August	77217	»
	September	53836	»
	Oktober	50885	»
	November	37612	»
	Dezember	58155	»
1905	Januar	56393	»
in d. letzten 12 Monaten zus.		662032	Sack
seit dem 1. Januar 1905		56393	»
gegen 1904		39497	»

London. Das Bild hat sich in den letzten 14 Tagen wesentlich verändert, denn wenn das neue Jahr mit grosser Bewegung einsetzte, so ist heute und war auch auf den beiden letzten Auktionen nichts mehr davon zu spüren. Am 24. Januar wurden von 2865 Sack nur 1114 Sack, und auf der zweiten Auktion von 5245 Sack nur 1969 Sack verkauft. Besonders in fremden Sorten war alles still, und das Angebot musste fast ganz zurückgezogen werden. Grenadas und Dominicas hielten sich im Preise; diese erzielten in fair 50 bis 50½ s, jene in kurant bis fair 50½ bis 52½ s, in gut bis fein 53 bis 54 s, eine Partie brachte sogar 54½ s. Ceylon wurde nicht beachtet, und über Trinidad siehe den besonderen Absatz.

Privatim wurden in der ersten Woche 750 Sack umgesetzt, in der zweiten nichts

Die Londoner Kakaobewegungen stellen sich für die ersten vier Wochen wie folgt (Vorjahr in Klammern):

Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:		
13028 (18264);	9479 (13996);	54859 (35010) Sack
Fremde Sorten:		
5747 (5570);	5477 (5828);	32062 (20254) »
18775 (23834);	14956 (19824);	86921 (55264) Sack.

Ueber die Auktion am 7. Februar, wozu 5239 Sack angemeldet sind, können wir heute noch nichts berichten.

Liverpool. Dorthin gingen in der Berichtszeit 1624 Sack Afrikaner. Der Markt ist schwach, und nur 382 Sack Afrikaner wurden mit 42/6 bis 44/6 s ab Kai verkauft.

Nach **Bristol** gingen 2954 Sack Afrikaner und 38 Sack Jamaika, nach **Southampton** 500 Sack Bahia.

Le Havre. Die Januarzahlen für Kakao zeigen in Sack:

	Zufuhren Sack	Ablieferungen Sack	Lagerbestände Sack
Para	10	1850	9197
Trinidad	6240	3870	38331
Cote-Ferme	4720	8650	29376
Bahia	3014	980	11957
Haiti	4040	2650	9235
Guayaquil	650	450	2596
Martinique	2154	823	3475
Andere Sorten	11150	9120	36451
Zusammen	31978	28390	140618
gegen 1904:	39441	35939	124754

Zufuhren und Ablieferungen haben nachgelassen, doch lässt sich heute, nach einem Monat, darüber noch nichts sagen. Nach vorläufigen Angaben betrug in Frankreich im ganzen in tons:

Digitized by Google

	1904	1903	1902
die Einfuhr	47782	43471	39159
der Verbrauch	21477	20333	18965
die Ausfuhr	23276	19491	16222
der Vorrat	18975	15700	13433

1905 hat in allen Zahlen eine Zunahme zu verzeichnen, die am kleinsten im Verbrauch ist, während Einfuhr, Ausfuhr und Bestände etwa 3800—4500 tons gegen das Vorjahr zugenommen haben.

Die Marktstimmung in Le Havre war Anfang des Monats nur schwach.

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte in Guayaquil stellten sich für Januar auf 28500 Quintales, wovon 23400 Quintales Arriba sind. Im Vorjahr brachte der Januar mehr, 34250 Quintales. In London wurden jüngst 400 Sack Sommer-Arriba, spätere Ernte, mit 71/6 bis 72/- s verkauft, in Hamburg zogen die Werte an, und es wurden ganz hübsche Umsätze besonders in Arribas für spätere Abladung erzielt. Bei Schluss dieses war der Markt ruhig, Preise waren fest.

Trinidad-Kakao. Die neue Ernte wird im März/April in Port of Spain erwartet, und nach den Meldungen von Mitte Januar hat sich das Wetter gebessert. Die Ankünfte werden nach und nach immer weniger, ebenso dementsprechend die Verladungen. Da man über den Ernteumfang noch im Unklaren ist, und angesichts der guten Auktionsabläufe in der zweiten Januarwoche in London, ist die Stimmung fest, die Preise haben drüben für Rot ordinär Santa Rita und Schön rot El Salvador um 15 cts angezogen. Weshalb diese Steigerung nicht natürlich zu nennen ist, wurde schon in Nr. 234 gesagt. Auch ist London schon wieder flau, dort gaben Trinidads loco ein wenig nach und werden heute billig angeboten, unter der Kostfracht-Parität.

Die Verschiffungen betrugen in den ersten 14 Tagen des Januar 1600 Sack nach Europa und 2720 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 2539 oder 1415 Sack im Vorjahr.

Kakaoschalen. Am Dienstag, den 6. Februar, kommen in London zur Auktion:

68 tons von Cadbury,
22 » » Fry,
500 Sack, die unter Zollverschluss liegen.

Das Ergebnis wird in der nächsten Nummer gemeldet werden.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. Februar 1905.

Wie in Nr. 234 gemeldet, sollten heute in Amsterdam 80000 Kilo Van Houten
20000 » Dejong
8000 » Mignon
verkauft werden. In letzter Stunde aber sind, aus zweiter Hand, noch
12000 Kilo Helm-Marke
dazu gekommen, die entgegen den sonst geltend gewesenen Auktionsgebräuchen, nicht in Amsterdam anwesend sind, sondern »in Helmond« liegen.

Diese »zweite Hand« wird wohl diese 12000 Kilo lediglich zum Zwecke des »Manipulierens« zur Auktion gestellt haben.

Der Ablauf in Amsterdam war so:

Die 80000 Kilo Van Houten-Butter wurden zu einem Durchschnitt von 65,85 cts. für ½ Kilo weggenommen, also etwas niedriger als im Januar. Das ist zugleich seit Juni 1904 der niedrigste Durchschnittspreis für diese Marke. Für die 20000 Kilo Dejong-Butter waren ebenfalls Käufer genug vorhanden; diese Marke setzte mit 62¼ cts. ein und schloss mit 62; der Durchschnittspreis steht auf 62⅝. Für die 8000 Kilo Mignon fehlte es an Käufern; nur die Kavelinge 36—45, zusammen 3600 Kilo, sind bei 62 cts. verkauft worden. Die aus zweiter Hand stammenden 12000 Kilo Helmmarke wurden mit 62½ cts. eingesetzt, blieben aber ganz unverkauft.

In London sollten 90000 Kilo Cadbury-Butter verkauft werden, was auch geschehen ist. Es wurde im Durchschnitt 11¾ pence bezahlt; das ist genau dasselbe wie im Januar.

Da nun alle Zahlen aus 1904 vorliegen, können wir heute die übliche Jahresübersicht bringen.

Die Kakaobutter-Märkte in Amsterdam und London

Monat	Amsterdamer Auktionen							
	Van Houten		Dejong			Mignon		
	Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo
Januar	80000	62	11000	11000	59½	5000	1800	59½
Februar	75000	63,90	14000	14000	61¾—62	5000	4500	61¾—62
März	70000	66	14000	14000	63¾	5000	2000	63¾
April	85000	63,4	16500	16500	62¾	10000	2000	62¾
Mai	65000	65,25	14000	1000	63	10000	6500	63
Juni	80000	65,10	22000	22000	62½	11000	2000	62½
Juli	50000	66,80	11000	11000	64½—65¼	10000	—	
August	30000	67,30	8000	8000	65—65¼	9500	—	
September	70000	67,45	8000	8000	63—64¼	12500	10500	63¼
Oktober	70000	69,40	11000	11000	67½—68	18000	18000	67—68
November	80000	74	16000	16000	69½—70¼	10000	6000	69—69¼
Dezember	90000	68,60	15000	15000	63½—64	7000	7000	63½—64
Zusammen	845000	66,56 c	160500	147500	—	113000	60300	—

Digitized by Google

Allerlei.

Einbanddecken. Der zehnte Jahrgang des Gordian geht mit Nr. 240 in wenigen Wochen zu Ende, dieses ist Nr. 235. Wir bitten, schon heute Bestellungen auf Einbanddecken so bald wie möglich einzusenden.

Immer wieder weisen wir darauf hin, dass der Gordian hin und wieder um einige Tage später herauskommt, als sein offizieller Erscheinungstag angibt. So auch heute; statt am 5. Februar konnte Nr. 235 erst am 8. hinausgehen, weil erst am 7. Februar sowohl in London als auch in Amsterdam die Kakaobutterauktionen stattgefunden haben. Und auf diese müssen wir immer warten.

Kohlenstreik. Ich bin nach meiner Meinung befragt worden, über diese unter dem Namen »Bergarbeiterausstand« viel besprochene wirtschaftliche Erscheinung, die leider eine recht arge Störung an vielen Stellen hervorgerufen hat. Befragt, auf welcher Seite die Schuld und wohin die Sympathie zu richten wäre, habe ich kurzer Hand erklärt, dass ich die Arbeiter unterstützen würde, also wünschen möchte, dass diese ihre Forderungen durchsetzten. Ich wollte, den betroffenen Bergwerksbesitzern würde die Lust, weiter in der heutigen syndizierten Form Kohlen zu fördern, gründlich vergällt, und die ganzen Zechen, Hibernia, Harpen, Gelsenkirchen, Nordstern, Konkordia usw. usw. gingen in die Hände des Staates über und würden von diesem im Interesse aller deutschen Staatsbürger weiter betrieben. Unter diesen Zechen sind einige, die 40, 35, 32½, 27½, 28, 18, 16 Prozent usw. Dividende im Jahre 1903 gezahlt haben. Die Kohlenpreise sind, gegen 1894, von Jahr zu Jahr gestiegen. Im Jahre 1894 sind 7.83 Pfg., 1899 sind 9.14 und 1901 sind 11.01 Pfg. im Durchschnitt für die Tonne Kohlen »erzielt« worden. Warum soll es den 250000 Arbeitern, die unter der Erde hässliche, schwere Arbeit verrichten müssen, nicht zu gönnen sein, einen kleinen Aufstieg zu machen. Jeder selbständig arbeitende Mann strebt von Jahr zu Jahr danach, weiter zu kommen; warum sollen die im Tagelohn Arbeitenden nicht dasselbe Bestreben zeigen. Ich wollte, jeder Arbeiter könnte am Tage eine Mark mehr verdienen, als heute; das gäbe 250000 Mark pro Tag oder 75 Millionen Mark im Jahr, die in diesem einen Revier mehr für Waren aller Art ausgegeben werden würden.

Man schreibt uns:

»Ich habe mit Freude und Genugtuung Ihre Notiz in Nr. 234 über die deutsche Schokoladen-Industrie gelesen und ersehe daraus, dass wir ein gewaltiges Stück vorwärts gekommen sind. Ebenso gern habe ich im »Gordian« gelesen, dass Hamburg jetzt den Mengen nach der grösste Kakaomarkt der Welt ist, was ich in den Berichten Hamburger Kakaohändler — allerdings mit abweichenden Zahlen für Hamburg — bestätigt fand.

Beim Lesen dieser Jahresberichte, die doch eine Uebersicht über den deutschen Kakaohandel, über den deutschen Kakaomarkt bieten sollen, hatte ich Mühe, mich mit der Fassung zurecht zu finden. Wenn ein Gymnasiast seine Gedanken in solche Worte und Sätze kleidet, dann streicht der Lehrer die Arbeit — mit Fug und Recht — durch. Wo die deutsche Schokoladenindustrie und der deutsche Kakaohandel wachsend ihre Häupter über die anderen Länder emporheben, da sollten beide nicht anstehen, auch in ihren Ausdrücken vollkommen deutsch zu sein. Bei der Schokoladenindustrie denke ich an die neue Schreibweise »Schokolade«, zu der Sie seiner Zeit ja Stellung nahmen. Wenn ich auch ungern für mich und mein Geschäft die altgewohnte Schreibweise ablegte, so wollte ich doch nicht hinter den neuen Verordnungen zurückbleiben, die Sie und viele mit Ihnen durchaus billigen. Aber wenn man so in die Schaufenster sieht, in denen Kakaos und Schokoladen zur Schau ausgelegt sind, finden sich doch noch recht viele Fabrikanten, die nicht von der alten fremdländischen Schreibweise lassen wollen. Ich meine, die deutsche Schokoladenindustrie sollte sich freuen, dass ihr die deutsche Sprache eine, von der

und der Export deutscher Kakaobutter 1904.

Amsterdamer Auktionen			Londoner Auktionen					Export aus Deutschland
Thurm			Cadbury		Import. Kakaobutter A.C. 1/90			
Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Kilo	pence pro 1 Pfund engl.	Angebot Ballen	verkauft Ballen	pence pro 1 Pfund engl.	Kilo
			90000	11 7/8	—	—	—	108800
			100000	11 3/4	—	—	—	120500
			110000	11 3/4	—	—	—	118400
			100000	11 1/2	90	30	10 5/8	100600
			65000	11 7/8	—	—	—	91500
5000	—	—	80000	11 5/8	—	—	—	100100
4000	4000	62½—63	55000	11 5/8	—	—	—	85800
2050	—	—	50000	11 7/8	—	—	—	89500
3000	—	—	70000	12 1/8	—	—	—	103400
3000	—	—	40000	13 7/8	—	—	—	142200
2000	—	—	60000	15 1/8	—	—	—	180700
			120000	11 3/4	—	—	—	143600
19050	4000	—	940000	12,06 d.	90	30	—	1385100

Digitized by Google

fremden Schreibweise abweichende gestattet, die ihre Kakaos und Schokoladen sofort als deutsche kennzeichnet.

Dann komme ich zu den Jahresberichten, die Ihnen doch zweifelsohne auch eingesandt werden. Ich will trotzdem hier nur einen Absatz anführen und Ihnen wünschen, dass Sie beim Lesen keine Atemnot bekommen; es heisst da:

»Das vergangene Jahr eröffnete mit steigenden Preisen und recht grossen Umsätzen und machte sich fortdauernd lebhaft Frage geltend bis zum August-September, wo die Stimmung anfing, matter zu werden und fielen bei einzelnen Sorten die Preise ziemlich erheblich, um sich erst ganz am Schlusse des Jahres wieder zu erholen. Bei der grossen Einfuhr erreichten die Umsätze eine recht bedeutende Höhe, ebenso die Ablieferungen und sind die Vorräte am Schluss des Jahres als durchaus normal und angemessen zu bezeichnen.«

Ich will an diesen Sätzen keine weitere Kritik üben, nur wird mir jeder, der überhaupt Sprachgefühl hat, bestätigen, dass die deutsche Sprache, der deutsche Ausdruck, darin misshandelt wird.

Ich schreibe Ihnen hierüber, denn Sie wissen ja selbst: »Wes das Herz voll ist, des geht der Mund über«. Einmal tut es mir leid, dass die neue Schreibweise noch nicht allgemein anerkannt ist, und dann vermag ich wirklich nicht einzusehen, weshalb die Hamburger Kakaoherren ohne Grund die deutsche Sprache »malträtieren«, um ein Fremdwort zu gebrauchen.

Vielleicht finden Sie einmal Gelegenheit, im Gordian darauf einzugehen, jedenfalls sollte es mich sehr freuen, wenn meine Zeilen Ihnen dazu Veranlassung boten. Und so, wie ich Sie kenne, glaube ich es auch.

Mit freundschaftlichem Gruss

Ihr ergebener«

* * *

Wir geben diesen Brief ohne Zusatz wieder; er berührt zwei Punkte, die durchaus der Beachtung wert sind. Wer für die Oeffentlichkeit schreibt, sollte eine kleine Liebschaft mit der deutschen Sprache unterhalten. »Wustmann« vermittelt derartige »bessere Verhältnisse« durch sein Buch: »Allerhand Sprachdummheiten«, das in den Buchhandlungen zu kaufen ist.

Aus **Grossbritannien.** Die London Confectioners Association prophezeite auf ihrer Versammlung am 9. Januar d. J., dass Zucker einen Preis von 30 s das cwt. bis zum Mai erreichen würde. — Rohzucker wurde 1904 im Werte von 7458000 Lstr. eingeführt gegen 5495000 Lstr. im Vorjahr. Den Löwenanteil hatte daran noch immer der festländische Rübenzucker, von den Rohrzuckerländern nahmen besonders Java und Westindien an dem Aufschwung teil. — Am 13. Januar hatten Vertreter der Zucker verarbeitenden Industrien eine Audienz bei Herrn Chamberlain, um mit ihm über ihre Lage angesichts der Zuckerhausse zu sprechen. — Die Co-operative Wholesale Society hat, um den Machinationen der festländischen Spekulanten aus dem Wege zu gehen, mehrere hundert tons granulated in New-York gekauft. — Nach englischen Notizen hat ein belgischer Zuckerspekulant in der letzten Zeit 450000 Lstr. oder mehr als 9 Millionen Mark am Zucker verdient. Das Blatt bemerkt dazu sehr malitiös, aber nicht ganz richtig: »How he must bless the Convention!« — In Deutschland herrscht grosse Aufregung, weil die in der Hausindustrie hergestellten Jams und Konserven nicht öffentlich feil gehalten werden dürfen. Das liegt nicht an dem Inhalt, sondern an der Beschaffenheit der Büchsen. Die Deutschen sollten mehr auf das verwandte Metall achten. Leicht abgeholfen wäre dem Uebelstand, wenn die Büchsen und Dosen nur aus Weissblech hergestellt werden. Hoffentlich befolgt man diesen englischen Wink. — Der Wert des 1904 eingeführten Rohkakaos betrug 1712109 Lstr. und stellte sich auf 61132505 lbs, wovon 45313072 lbs in den Verbrauch gingen.

Aus **Amerika.** In Lancaster, Pa., ist eine neue Gesellschaft in Bildung, die dort eine Schokoladenfabrik bauen will. Dabei hat eine führende Rolle Herr Henry C. Hawes, der vordem bei der Hershey Chocolate Co. tätig war als Verkaufs-Manager — Ein findiger Zuckerwarenhändler in New-York hat in seinem Fenster sechs Damenhüte nach der neuesten Mode — alle aus Zucker — ausgestellt und hat sich damit bei der ganzen Damenwelt bekannt gemacht. Unser Berichterstatter nennt die Hüte Kunstwerke und ihre Wirkung eine vorzügliche Reklame. — In Boston hat die Drogenfirma Rousseau & Brown eine Candy-Fabrik eingerichtet zur Herstellung aller Sorten Zuckerwaren, die medizinischen Zwecken dienen. — Aus allen Staaten stimmen die Berichte überein, dass 1904 ein sehr gutes Geschäftsjahr war, besonders aus Milwaukee, wo die grosse George Ziegler Company ihren Sitz hat, findet das Bestätigung. Auch die Aussichten für 1905 werden günstig beurteilt, so dass wir für 1905 wohl mit einem weiteren »run« nach oben in den Zahlen unserer Industrie rechnen können. Zwar ist der Zuckerpreis drüben auch hoch und steigt weiter, die alten billigen Zuckervorräte gehen einmal zur Neige, und dann werden die Preise wohl im Kleinverkauf den Grosspreisen folgen müssen, wenn nicht bis dahin die Haussiers ausgespielt haben. Die guten Aussichten für 1905 werden scheinbar durch den Zucker nicht beeinflusst.

Transvaal. Der belgische Generalkonsul in Johannesburg meldet, dass Transvaal im Verhältnis zu seiner Bevölkerung ein starkes Verbrauchsland für Konfitüren und Fruchtkonserven ist. An Früchten nahm das Land 1903 auf 941637 lbs im Werte von 18551 Lstr. Den Hauptanteil hatten die Vereinigten Staaten mit 326361 lbs und Grossbritannien mit 186090 lbs, während Deutschland in weitem Abstand mit nur 25492 lbs folgt. Die Konfitüreneinfuhr belief sich 1903 auf 2756805 lbs im Werte von 53728 Lstr. England lieferte davon 851459 lbs, Australien 359318 lbs, Deutschland wird nicht genannt, wohl aber werden 392657 lbs aus den südafrikanischen Kolonien und 1067137 lbs aus den Niederlagen an der Küste genannt, Mengen, die doch auch vom Auslande eingeführt sind und nur nach der Durchfuhrstation genannt werden. Die Konfitüren sind verpackt in zylinderförmigen lbs-Dosen, die mit Oelfarbe zum Schutze gegen Oxydation gestrichen sein und eine ansprechende Inschrift tragen müssen in englischer Sprache; ebenso müssen die Reklamedrucksachen englisch gehalten sein. Die Konfitürendosen oder -Büchsen werden in Kisten zu sechs Dutzend versandt. Die Fruchtkonserven kommen auch meist in Büchsen an, mitunter aber in Flaschen von konischer oder zylindrischer Form. Ausserdem finden Kakaos und Schokoladen guten Absatz, was wir schon in Nr. 25 auf Seite 4458 meldeten.

Aus der Schweiz. Schon seit einiger Zeit sind die Banken eifrig bemüht, in der Schweiz im Bereiche unserer Industrie Vereinigungen zu stiften oder Aktiengesellschaften zu errichten, um auf diese Weise ebenfalls an den Erfolgen teil zu nehmen, die die Schweiz heute auf unseren und verwandten Gebieten zu verzeichnen hat. Bei der überaus günstigen Beurteilung, die heute darüber allenthalben herrscht, gelingt den Banken ihr Vorhaben. Eine Folge dieser Bemühungen ist die uns soeben gemeldete **Vereinigung der Anglo Swiss Condensed Milk Co. in Cham** und der **Société anonyme Henri Nestlé**

Digitized by Google

in Vevey. Die Nachricht wurde schon vor einigen Tagen gerüchtweise verbreitet, wodurch die Chamer Aktien von 1500 auf 2000 Frs stiegen; auf irgend einer Stelle war das Geheimnis nicht ganz gewahrt worden. Die beiden Gesellschaften erhoffen von dieser Vereinigung eine weitere Ausnutzung und Verwertung ihrer Erfahrungen in der Herstellung und im Vertrieb ihrer Erzeugnisse und wollen damit zugleich die Uebelstände eines gegenseitigen Wettbewerbes ausschliessen. Auch sollen die Kosten der Reklame, die Vertretung auf fremden Plätzen u. a. dadurch verringert werden, sodass Ersparnisse erzielt werden, die eine Preiserhöhung der Erzeugnisse unnötig machen sollen. Alle Angestellten und Arbeiter beider Gesellschaften gehen zu den bisherigen Bedingungen in den Dienst der neuen Gesellschaft. Der Verwaltungsrat und die Revisionskommission sollen für die erste, gesetzlich zulässige Spanne Zeit je zur Hälfte aus Vertretern beider Gesellschaften bestehen. Die Vereinigung geschieht auf der Basis 1 : 1, denn die durchnittlichen Gewinne beider Gesellschaften sind in den letzten Jahren nach Abzug aller Spesen und Unkosten ungefähr gleich gewesen. Das Grundkapital wird 40 Millionen Franken betragen, wovon Nestlé 20 Millionen und die Chamer Aktionäre für ihr Kapital den gleichen Betrag von 19 200000 Franken erhalten und darüber hinaus noch 800000 Franken zur Verwertung und Verteilung des Erlöses. Dabei ist zu beachten, dass das bisherige Kapital von Nestlé nur 2 Millionen frs. beträgt, dass dies Kapital von der neuen Gesellschaft mit einem zehnfachen Nennbetrage übernommen wird, während die Chamer Gesellschaft nur ihren Nennbetrag ausgewechselt erhält. Daraus ist ersichtlich, wie gewaltig der Verdienst von Nestlé gewesen sein muss, wenn seine 2 Millionen Frs. Aktien bei der Uebernahme den 19200000 Frs. von Cham vollkommen gleich bewertet werden!

Mit dieser Vereinigung kommt eine Angelegenheit zum Abschluss, die bereits mehrere Jahre spielt und die Chamer Aktionäre schon oft beschäftigt hat. Die erste Anregung hierzu ging aus von dem einstigen Generaldirektor Geo. H. Page. Dann versuchte 1899 schon eine Gruppe von Aktionären unter einem der heutigen Generaldirektoren, für die Vereinigung Stimmung zu machen, doch scheiterte die Sache, weil sich die Mehrzahl der Chamer Aktionäre nicht dazu bequemen wollte, die 2 Millionen von Nestlé ihren 20 Millionen gleich zu stellen. Was Cham damals ablehnte, hat Nestlé heute erreicht. Schon 1899 wurde die Grundlage, auf der die Vereinigung heute erfolgt, als dem Verhältnis der Gewinne beider Gesellschaften entsprechend begründet, und heute empfiehlt der Verwaltungsrat den Chamer Aktionären, was er vor fünf Jahren rundweg ablehnte.

Diese Bekanntgabe macht auch die Massnahme des Chamer Verwaltungsrates erklärlich, der vor wenigen Jahren verkündete, er werde 2400000 Frs. aus der Liquidation des amerikanischen Geschäftes in Gestalt einer Vergütung von 50 Frs. für jede Aktie bei der nächsten Dividende vom 1. Mai mit auszahlen.

Ein Gewährsmann sagt über die Aussichten der neuen Gesellschaft: »Ob die Vorteile so bedeutend sein werden, dass eine Bewertung der Aktien in der Höhe des fünffachen Nominalbetrages, wie sich nun die Kurse für die Chamer herausgebildet haben, gerechtfertigt sei, muss die Zeit lehren.«

In den Handel dürften wohl — vorläufig — nur die 20 Millionen des Chamer Anteils kommen, denn soviel uns bekannt ist, waren die 2 Millionen Frs. von Nestlé nur im Familienbesitz, und was die Familie mit den neuen Anteilen tun wird, die nicht mehr auf 2, sondern auf 20 Millionen Frs. lauten, muss ebenfalls die Zeit lehren. Die Tragweite der neuen Vereinigung geht weiter, als auf den ersten Blick scheint. Denn wie aus den Anzeigen englischer Blätter hervorgeht, hat Nestlé in London ein eigenes Haus aufgetan und bietet neben **Peters** Swiss Milk Chocolate und **Kohlers** Chocolates, Bonbons usw. auch **Nestlés Swiss Milk Chocolates** an. Ueber die Verbindung Peter-Kohler haben wir seiner Zeit berichtet und verweisen heute nur darauf.

Milchpreise. Der »Schweizer Bauer« kündet ein allgemeines Steigen der Milchpreise an. Die Milchfabriken Nestle zahlen für nächsten Sommer für Milch zum Käsen 13½ Rp, für solche zur Kindermehlfabrikation 14½ Rp. (Rappen = centimes).

Das französische Landwirtschaftsministerium hat Schätzungen der **französischen Wein- und Zideräpfelernte 1904** nach den Angaben der landwirtschaftlichen Sachverständigen herausgegeben, und zwar in diesem Jahre zuerst vor den Veröffentlichungen des Finanzministeriums. Danach wird die diesjährige Weinernte angegeben auf 66 259 877 hl, wovon auf gewöhnliche Sorten 64 052 136 hl und auf feine Weine 2 207 741 hl entfallen. Bebaut sind in diesem Jahre 1 622 947 ha Landes. Die Schätzungen des Landwirtschaftsministeriums übertreffen noch die Zahlen, die von der Verwaltung der indirekten Steuern angenommen waren; diese hat nur mit 66 176 567 hl gerechnet. Die Hauptmengen entfallen natürlich auf den Süden, Südwesten und Südosten Frankreichs.

Recht bedeutend wird die Zideräpfelernte sein, sie wird auf 36 356 950 hl geschätzt und damit die sehr reichlich ausgefallene Ernte von 1900 noch um 7 Mill. hl übertreffen. Das Gebiet der Zideräpfel ist hauptsächlich im Nordosten zu suchen, wo mehr als Zweidrittel der ganzen Ernte wachsen, dann folgt der Norden mit mehr als 7½ Mill. hl und der Westen mit 1½ Mill. hl.

Schweizerisches Markenregister. Es liessen eintragen für ihre Erzeugnisse: die Société Générale Suisse de Chocolats in Vevey das Wort »Gala Peter«; die »Lucerna«, Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. in Hochdorf bei Luzern die Worte »Rigi«, »Alpenrose«, »Jungfrau«, »Löwe«, »Lucerna« und »Monopole«.

An der Ausfuhr **Ecuadors** war 1903 der Menge nach Deutschland an erster Stelle beteiligt, da die Hauptmenge der Steinnüsse dorthin geht. Dem Werte nach kommen die Vereinigten Staaten mit 4 805 445 Sucres (1 Sucre etwa 2.05 Mk.) und Frankreich mit 4914944 Sucres zuerst, während Deutschland nur 3 307 646 Sucres herzeigt. Der Hauptausfuhrartikel ist Kakao. Davon wurden 1903 im ganzen 23 000 Tonnen ausgeführt im Werte von 12 194 537 Sucres; hiervon gingen 4133 Tonnen nach deutschen Häfen.

Schweizerische Zuckerwarenfabriken. Am 15. Januar fand in Olten eine Versammlung der schweizerischen Zuckerwaren-Fabrikanten statt, um die gegenwärtige, durch die enorme Zuckerhausse hervorgerufene unerfreuliche Lage ihrer Industrie zu beraten. Die zahlreich besuchte Versammlung beschloss einstimmig eine gemeinsame Erhöhung der gegenwärtigen Verkaufspreise und die Festsetzung eines Minimalpreiskurantes; darunter darf kein Fabrikant künftighin verkaufen.

Die betreffende Konvention ist mit dem 23. Januar in Kraft getreten. 55 Fabrikanten haben sich angeschlossen. Vorsitzender ist Herr Hans Rooschüz in Bern und Sekretär Herr Jules Degallier-Deshusses in Versoix-Genf.

Die **Konservenzeitung** in **Braunschweig** hat ihren Kalender für 1905 herausgegeben. Das Büchlein bringt allerhand, was oft gebraucht und nachgesehen werden muss, und wird gewiss ein praktisches Handbuch für die Konservenleute sein.

Digitized by Google

In den Tageszeitungen wird eine **Anleihe des Staates Bahia** im Betrage von 1 Million Lstr. = 25 Millionen Francs 5prozentige Obligationen angeboten. Die näheren Bedingungen sind aus den Zeitungen zu ersehen; wir weisen nur darauf hin, weil uns der Staat Bahia als Kakaoland angeht. Die Sicherstellung des Geldes soll u. a. auch durch die Exportzolleinnahmen erfolgen. Dabei werden für die Jahre 1901/1903 diese Einkünfte genannt. Es waren für Kakao 1901 108533, 1902 115778 und 1903 101383 Lstr.

Der Kakaomarkt Ceylons am 1. Dezember 1904. Die Kakaoausfuhr Ceylons weist Ende November 1904 eine Zunahme von 10500 englischen Zentnern gegen die ersten elf Monate des vorigen Jahres auf. Zwei Drittel dieses Ueberschusses dienten dazu, die vermehrte direkte Nachfrage zu befriedigen, die von Deutschland auftauchte, und die letzteres nunmehr zum grössten Käufer nach Grossbritannien gemacht hat. Die Aufnahme seitens der übrigen, verhältnismässig unbedeutenden Absatzgebiete hat sich sozusagen nicht verschoben.

Wenn auch bei weitem die grössten Mengen des verschifften Kakaos auf Rechnung der Pflanzungen nach London in die Auktionen gingen, so haben doch die erwähnten direkten Bezüge den Exporteuren Gelegenheit gegeben, auch in Colombo einen kleinen Markt zu schaffen.

Die nunmehr beginnende Saison droht laut Berichten aus den Plantagengegenden eine späte und verhältnismässig kleine Ernte zu liefern. Dies wird dem Umstand zugeschrieben, dass zur Zeit, als die Schoten am reifen waren, übermässig heftige Regen fielen, die die Entwickelung der Früchte schädigten und auch auf die Farbe der Bohnen einen ungünstigen Einfluss ausübten.

Gegenwärtig kommen nur kleine Partien auf den lokalen Markt, für die sich die Preise ziemlich stetig in der Höhe von 37,50 bis 40 Rupien für den englischen Zentner halten.

Der den Bäumen schädliche und zeitweilig sehr gefürchtete »Kakaokrebs« ist erfolgreich bekämpft worden und hat aufgehört, eine der Kultur drohende Gefahr zu sein. (Bericht des Kais. Konsuls in Colombo.)

Die **Vereinigten Staaten** nahmen auf

1. Rohkakao (zollfrei):

	im Oktober	in 10 Monaten
1904	5 153 032 lbs;	61 645 035 lbs;
1903	3 610 114 » ;	52 492 070 » ;
1902	— » ;	45 038 642 » .

Im Oktober 1904 hatte Brasilien an der Einfuhr den Hauptanteil mit 2124538 lbs gegen 1138571 lbs in 1903. Bei den Gesamtzahlen überragt Britisch-Westindien mit 21327680 lbs alle anderen Kakaoländer. In weitem Abstand folgt Südamerika ohne Brasilien mit 11758087 lbs. Von den Einfuhrmengen sind für die **Durchfuhr** abzurechnen:

	im Oktober	in 10 Monaten
1904	171 419 lbs;	2 509 204 lbs;
1903	131 379 » ;	2 202 001 » .

2. Schokolade (zollpflichtig):

	im Oktober	in 10 Monaten
1904	301 200 lbs;	1 578 016 lbs;
1903	206 530 » ;	881 201 » ;
1902	— » ;	415 969 » .

Alle Zahlen für Schokolade zeigen gerade das doppelte der vorjährigen, ein deutliches Zeichen, dass fremde Schokoladen drüben mehr und mehr Beifall finden. Nicht der kleinste Anteil dürfte hiervon der **Schweiz** gehören, denn sie lieferte 1904 Schokoladen mit einem Werte von 2412301 Frs. nach den Vereinigten Staaten gegen nur 1226483 Frs. im Vorjahre.

Die Bestimmung von Fetten in der Milch. Im »Mon. Sc.« weist Quesneville darauf hin, dass bei den bis jetzt geübten Milchprüfungsverfahren eine Fälschung nicht mit berücksichtigt wird, und zwar diejenige durch Kokosbutter, wie auch durch andere Emulsionen fetter Substanzen. Diese Fälschungen werden begangen, um der Milch ein besseres Ansehen zu geben. Man stellt sie fest, indem man den abgeschöpften Rahm oder die Sahne mit Benzin behandelt, durch das die betrügerischerweise zugesetzten Fette aufgelöst werden, ohne dass dadurch die Butterzelle verändert und die Butter aufgelöst wird. (K.)

Dresden. Der Kaufmann Karl Kurt Nötzel ist als Gesellschafter in die Firma Arthur Zeh, Schokoladenfabrik, eingetreten. (K.)

Bern. Gestorben: Herr J. Tobler, Begründer der bekannten Schokoladenfabrik hierselbst. (K.)

Dirschau. Die dem Buchhalter Paul Ehlert für die Firma Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik, G. m. b. H., erteilte Prokura ist erloschen. (K.)

Wesel. Die Zuckerfabrik der Firma Westermann & Söhne ist in den Besitz von Kaufmann Carl van Wüllen Scholten übergegangen, der sie unter der bisherigen Firma weiterführt. Dem Buchhalter Ludwig Köther wurde Prokura erteilt. Die Prokura der Frau Wilhelm Westermann, Sophie geb. Dreibholtz, ist erloschen. (K.)

Handelsregister.

Besigheim. Gebrüder Creuziger, Bonbons- und Zuckerwarenfabrik in Lauffen a. N., offene Handelsgesellschaft; Gesellschafter: Albert Creuziger und Hermann Creuziger, beide in Lauffen a. N., von denen jeder die Firma zu zeichnen und zu vertreten berechtigt ist. 20. 1. 05.

Schneeberg. Firma Preisgott Reinwart in Oberschlema. Inhaber: Bäckermeister Friedrich Preisgott Reinwart daselbst. Angegebener Geschäftszweig: Bäckerei und Teigwarenfabrikation. 24. 1. 05.

Würzburg. Dampfmühle und Confiseriewarenfabrik A. Wildhagen & Co. in Kitzingen. In vorstehender Firma ist die Bezeichnung »Kommanditgesellschaft auf Aktien« aufgenommen. 27. 1. 05.

Borbeck. Firma Hermann Aldick in Borbeck, Inhaber: Bäckermeister und Kolonialwarenhändler Hermann Aldick in Borbeck. 16. 1. 05.

Viersen. Firma »Niederrheinisches Honig- und Wachswerk Heinrich Bermes«, Viersen: Kaufmann Hermann Bermes junior in Viersen ist als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Firma ist in »Niederrheinisches Honig- und Wachswerk Gebr. Bermes« geändert. Offene Handelsgesellschaft seit 1. Januar 1905. Zur Vertretung der Gesellschaft sind die Kaufleute Heinrich Bermes und Hermann Bermes jr. ermächtigt. 20. 1. 05.

Rotenburg, Hann. Firma Norddeutsches Honig- und Wachswerk von H. Winkelmann in Visselhövede: Kaufmann Albert Hinsch in Visselhövede ist Prokura erteilt. 25. 1. 05.

Musterregister.

Villingen, Baden. Isidor Neef, Konditor in Villingen: Eine Schuhsohle und Absatz, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist ein Jahr, angemeldet am 3. Januar 1905, nachmittags 1/24 Uhr.

Ratibor. Franz Sobtzik in Ratibor: ein versiegelter Umschlag mit 7 Flächenmustern, bestehend aus Schokoladenetiketten »Schwalben-Grüsse«, Fabriknummern 1011—1017, Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 13. Januar 1905, mittags 12 Uhr. Amtsgericht Ratibor, am 14. Januar 1905.

Digitized by Google

Santosa-Kakao- und Schokoladewerke, G. m. b. H., in Altona, deren amtliche Eintragung wir in Nr. 233 auf Seite 4457 meldeten, hat die Kakao- und Schokoladenfabrik von A. L. Mohr., A. G., Altona-Bahrenfeld, übernommen. Die Besitzerin der Santosa-Firma ist die Grosseinkaufs-Gesellschaft deutscher Konsum-Vereine, woraus wohl zu schliessen ist, dass weder Santosa-Kakao noch Santosa-Schokolade in den freien Verkehr kommen, dass vielmehr die Erzeugnisse der neuen Firma lediglich an Konsum-Vereine abgegeben werden.

Den Honigkuchenfabriken **Gustav Weese** und **Hermann Thomas** in Thorn ist die Kgl. preussische Staatsmedaille für gewerbliche Leistungen in Silber verliehen worden.

Chur (Schweiz). Die Schokoladenfabrik von Müller & Bernhard hat ihre Firma geändert in Chs. Müller & Co. Der eine Teilhaber Herr C. G. Bernhard ist ausgeschieden, und Herr C. Müller hat das Gewese mit sämtlichen Aktiven und Passiven übernommen. Die Fabrik wird wie bisher weitergeführt.

Uns wird mitgeteilt, dass der Königliche Kommerzienrat und Stadtrat Herr **Franz Sobtzick** in Ratibor am 2. Februar nach langem Krankenlager gestorben ist im Alter von 73 Jahren. Der Verstorbene war Hoflieferant und Inhaber der bekannten grossen Schokoladen-, Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik gleichen Namens, die er schon von seinem Vater übernommen hatte und bedeutend vergrösserte.

Von der **Baseler Börse** wird berichtet: Auf die Aktien der »Lucerna«, Anglo-Swiss Milk Chocolate Co. ist auch hier stark subskribiert worden, und es hat sich darin unter der Hand bereits einiger Verkehr entwickelt. Zuerst wurde: etwas weniges bis 524 erlassen, später aber wieder 526 bezahlt. Das entspricht nicht den weitgehenden Erwartungen der Spekulation, die mit ihren Konzertzeichnungen das gleiche schwindelhafte Treiben in Szene gesetzt hat, wie es noch von Emissionen früherer Jahre (Brienzer Rothornbahn usw.) in wenig rühmlicher Erinnerung ist. Auf den guten Klang der Namen, die dem neuen Unternehmen zu Gevatter stehen, ist sicherlich manches ernsthaft gezeichnet worden, was aber die Spekulation jetzt schon erwartet, bevor nur der mit 500000 Frs. devisierte Bau der Fabrik begonnen und bevor bekannt ist, wie die weiteren zur Verfügung stehenden grossen Kapitalien ihre Verwendung finden sollen, ist nicht recht ersichtlich.

Handelsvertrag Italien-Schweiz. Hierüber meldeten wir schon etliches in Nr. 232 und können heute zur Ergänzung sagen, dass für die Einfuhr aus Italien nach der Schweiz unverändert geblieben sind die Zollsätze auf Kakaobohnen (1 Frs.), Kakaobutter (10 Frs.), Kakaopulver und Schokoladeteig (30 Frs.) und Schokolade (30 Frs.). Nur Kakaoschalen werden vom 1. Juli 1905 ab zollfrei sein.

Danach trifft auch die kürzlich durch die Tageszeitungen gelaufene Meldung nicht zu, dass die Schokoladefabrik Talmone in Magadino ihre Anlage wegen Erhöhung des Eingangszolles auf Kakao aus Italien eingehen lassen werde.

Ueber die Zollsätze der italienischen Regierung, die noch nicht veröffentlicht sind, und deren Inkrafttreten aber auch wohl zum 1. Juli 1905 zu erwarten ist, laufen allerhand Vermutungen um, die im Augenblick noch keine sicheren Schlüsse zulassen, sodass wir lieber noch warten, als dass wir unrichtige Angaben machen.

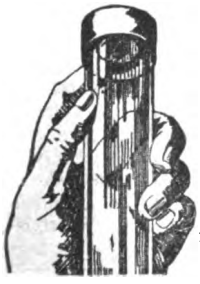
Was ist »Swiss Chocolate«? Wir haben heute von Leuten zu reden, die gern mit dem glänzenden Namen der Schweizer Erzeugnisse ihr Schäfchen ins Trockene bringen möchten. Sie gehören zu den Erscheinungen, die jeder aussergewöhnliche Aufschwung im Gefolge hat und scheinen auch hier nicht auszubleiben. In England wird »Swiss Chocolate« angeboten von einem Dr. Curchod. Unseres Wissens besteht in der Schweiz eine derartige Firma nicht, und wir wären erfreut, wenn uns jemand aufklären würde, wo er wohnt, vermutlich in England, wenn der Klang des Namens nicht täuscht. Scheinbar wird hier mit der Bezeichnung »Schweizer Schokoladen« Missbrauch getrieben, denn diesen Namen dürfen doch nur Erzeugnisse führen, die in der Schweiz hergestellt sind und nicht in London oder Bradford oder sonstwo. Auch andere englische Firmen bieten — mit Unrecht — »Swiss Milk Chocolate« an, zu deren Herstellung im günstigsten Falle vielleicht Schweizer Milchpulver diente.

Oesterreich-Ungarn. Von Januar bis November, in elf Monaten, wurden Kakaobohnen und Kakaoschalen eingeführt

	zu Lande	zur See	im ganzen	
1904	5602	17073	22675	dz
1903	4501	14328	18829	»
Zunahme:	+ 1101	+ 2745	+ 3846	dz

Der Zentralverband der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten in Wien hatte sich an das K. K. Finanzministerium gewandt um Rückgabe des für **Kakaoschalen** bezahlten Zolles bei der Ausfuhr. Darauf hat die Behörde am 28. November 1904 geantwortet, dass sie ausser dem Röstkalo für die beim Rösten der Bohnen entweichende Feuchtigkeit ein Schalenkalo für die während des Röstens abspringenden Schalen gewähren will, wenn diese Schalen unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder sofort wieder ins Ausland geschafft werden.

Berichtigung. Bei der Anzeige in Nr. 234 **»Verband und Stollwerck gegen Reichardt«** ist ein sinnstörender Druckfehler unterlaufen. Auf der fünften Seite muss es in dem zweiten Absatz nach dem ersten Strich im Schlusssatz natürlich heissen **»von Schalen und Keimen«** und nicht »von Schalen und Kernen«. Die sachverständigen Leser werden sich auch schon den fast komischen Widerspruch dahin gedeutet haben.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Gelegenheit

f. Schokolade- u. Zuckerw.-Fabriken **zu wirks. Reklame** durch Anschluss und Warenlieferung an gut eingef. **Automaten-Unternehmen.** Gross. Umsatz nachgew. Reflekt. belieb. Adr. u. **F. S. 127** an **Daube & Co. m. b. H., Frankfurt a. M.,** zu richten.

Digitized by Google

Agent,

welcher 14 Jahre die **erste schweizer** Schokoladen- und Kakaofabrik für **Leipzig** vertritt, sucht wegen Auflösung deren Agentur **anderweite** feine **Vertretung.** Offerten sub **L. A. 1185** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** erbeten.

Fixer Schokoladenreisender,

sehr bekannt, mit Umsatz für neue Gründung **80 000 Mk.** in 6 Monaten **sucht** sich zu verändern.

Offerten unter **A. D. 541** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Wer

bes. gr. Abnehmer stets analysierter **Trockenmilch.**
Fixum zuges. Diskretion. Off. u. **F. O. W. 6944** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

Gut eingeführte kleine Schokoladen- und Kakaofabrik am Rhein **sucht** sofort branchekundigen kaufm.

Geschäftsleiter

mit Kapitalbeteiligung von ca. 8–10 Mille. Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten unter **E. U. 540** an den **Verlag des Gordian, Hamburg,** erbeten.

Reiner löslicher holländischer

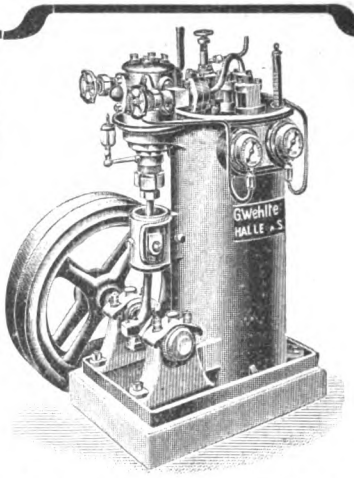
KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik
liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw. nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse
über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holst
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 500 Kältemaschinen.

Digitized by Google

Die Firmen

Verlag des Gordian, etabliert 1894

Max Rieck, etabliert 1883

in Hamburg

betreiben neben ihrem Verlagsgeschäft in einer besonderen Warenabteilung Export und Import von solchen Rohstoffen und Halbfabrikaten, wie sie die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebraucht.

Wir sind Einkäufer für viele ausländische Fabrikanten; unsere Hauptartikel sind Kakaobutter, Kakaobohnen, Rohrzucker, Südfrüchte, Vanille, Vanillin, Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokoladen, Pottasche zur Präparation von Kakao nach holländischem Verfahren, pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure für Genusszwecke, Agar-Agar, Gelatine, Gummi

und

stählerne aus einem Stück gestanzte

Arbeitskästen

in acht Grössen.

Automatische

Füll- u. Dosier-Maschinen

zum Abfüllen von

Kakao- und Schokoladenpulver, Nährmitteln, Kindermehl usw.

und sonstigen pulverförmigen Materialien in

Kartons, Düten, Gläser, Dosen, Büchsen usw.

von 1/2 gr bis 2 1/2 Kilo Einzelgewicht.

Leichte Bedienung

Staubfreies Arbeiten

Grosse Leistungsfähigkeit

bis 20000 Pakete pro Tag.

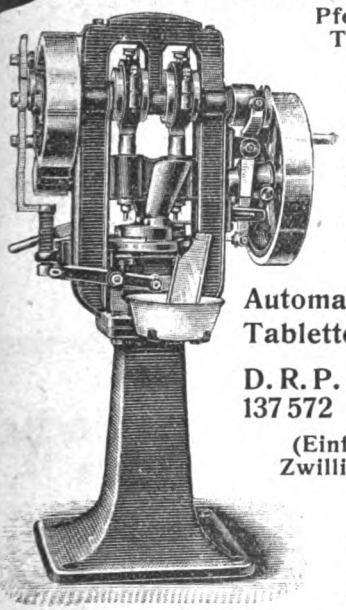
Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Kakao-, Schokolade-, Milchschokolade-Portionswürfel empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine

D. R. P. 137 572 **„Ideal"**

(Einfaches und Zwillingssystem).

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

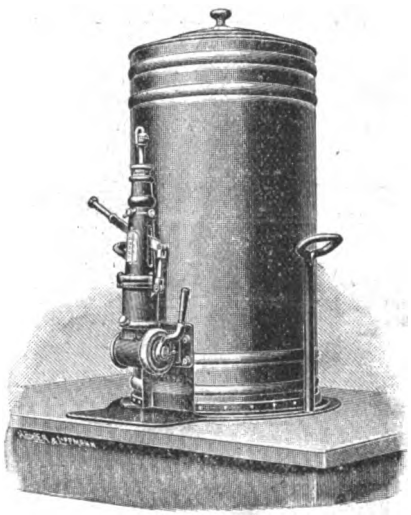
Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft

Berlin S.W. 61

Gitschinerstr. 92.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

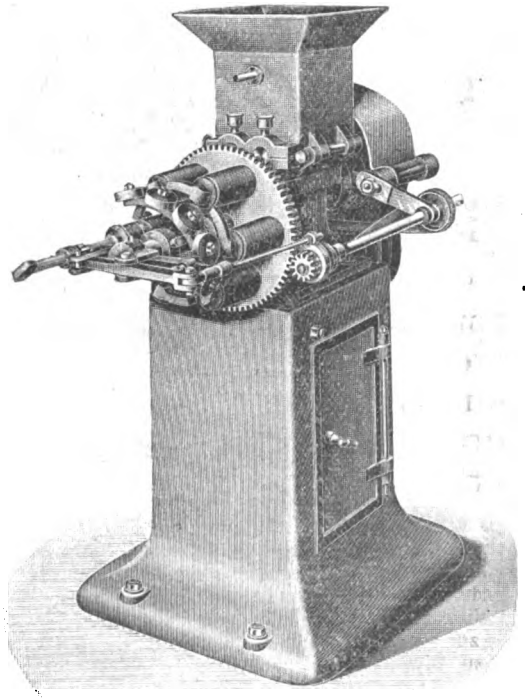
Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 236.** Hamburg, 20. Februar 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark, Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

New-York, 88/90 Walker Street
J. M. Lehmann Company.

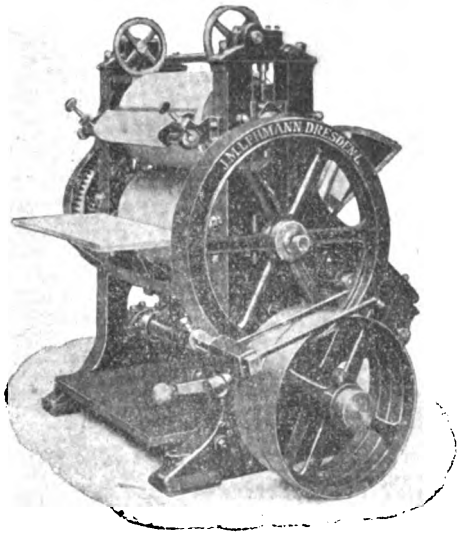
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir
Société Française J. M. Lehmann.

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und

Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 236:

Vom Nahrungsmittelbuch. — Die Vereinigung der Chamer Milchgesellschaft und der S. A. Nestlé. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Dezember 1904. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Vom Nahrungsmittelbuch.

Als gewissenhafte Chronisten wollen wir noch die Einwürfe hier vortragen, die die Firma Fr. David Söhne gegen die Novemberbeschlüsse des Bundes D. N.-F. u. H. erhoben und in der Chemiker-Zeitung veröffentlicht hat. Diese Einwürfe haben folgenden Wortlaut:

Am 26. November 1904 sind in Frankfurt für ein künftiges Nahrungsmittelbuch sehr weittragende Beschlüsse für unsere Industrie gefasst, die am 19. Februar in Berlin einer zweiten Lesung unterliegen und hoffentlich vorher am Verbandstag gründlich behandelt werden. Nach unserer Meinung sind teilweise ganz unhaltbare Bestimmungen vorgesehen.

Da die Zeit drängt und die Sache für unsere Industrie von weitestgehender Bedeutung ist, haben wir uns erlaubt, schon jetzt unsere Bedenken und unsere Gegenanträge unseren Herren Kollegen zu übermitteln mit der Bitte, dieselben zu prüfen und möglichst zu unterstützen.

Beschlüsse vom 26. November 1904,
die am 19. Februar in Berlin einer zweiten
Lesung unterliegen.

I.

1. Kakaomasse ist das Produkt, welches durch Mahlen und Formen der gerösteten und entschälten Kakaobohnen gewonnen wird.
2. Kakaopulver, entölter (auch löslicher) Kakao, ist durch Pressen mehr oder minder entölte Kakaomasse in Pulverform.

   Als ein Mindestgehalt an Fett soll 20 Prozent in Aussicht genommen werden.

   Der Feuchtigkeitsgehalt darf bis zu 5 Prozent betragen.

   Mit Alkalien behandelte Kakaopulver sollen bei einem Fettgehalt von 25 Prozent nicht über 8 Prozent Mineralbestandteile (Asche) enthalten. Der von der Steuerbehörde als normal angenommene Zusatz von 3 Prozent Alkali entspricht einem Aequivalent von 4,4 Prozent Kaliumkarbonat (K_2CO_3).
3. Schokolade. Die Bezeichnung »Schokolade« darf nur Fabrikaten gegeben werden, welche aus geröstetem und enthülstem Kakao und Zucker, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmt, Nelken oder anderen Gewürzen hergestellt sind. Ein geringer Zusatz von Honig ist zulässig.

   Der Gehalt an Zucker soll in Schokoladen nicht mehr als 70 Prozent, der an Mineralbestandteilen nicht mehr als 2,5 Prozent betragen.

   Der fettfreie Kakaogehalt muss mindestens 14 Prozent der Schokolade betragen, entsprechend einem Zusatz von mindestens 30 Prozent Kakaomasse.
4. Kuvertüre oder Ueberzugsmasse. Sie soll in ihrer Zusammensetzung der Schokolade entsprechen, der Mindestbetrag der fettfreien Kakaomasse ist auf 12 Prozent festzusetzen.

Abänderungsantrag von Fr. David Söhne.

Zu I. 2.

Der Feuchtigkeitsgehalt darf bis zu 7 Prozent betragen.

Begründung:

Bei Präparation der Masse ist es unmöglich, ein Kakaopulver unter 5 Prozent Feuchtigkeit herzustellen. Und wenn die Ware auch wirklich mit dem vorgeschriebenen Feuchtigkeitsgehalt die Fabrik verliesse, würde ein so trockenes Pulver bald Wasser anziehen, und zahlreiche Beanstandungen würden die Folge sein.

Dass die Fabrikanten diese Bedingung auch gar nicht einhalten können, zeigt sich an den jetzt im Handel vorkommenden Kakaopulvern, die durchgängig die gesteckte Grenze überschreiten. In sechs handelsfrischen von uns untersuchten Pulvern renommierter Fabriken fanden wir 6,06, 6,41, 5,53, 7,45, 5,72, 6,58 Prozent Wasser.

Digitized by Google

Man geht doch andererseits bezüglich des Aschengehaltes nicht so streng vor, sondern setzt in toleranter Weise 8 Prozent Asche als Maximum fest. Es kann also der paradoxe Fall eintreten, dass ein Kakaopulver — wie das unsrige — das nur 5 Prozent Asche aufweist, wegen eines Feuchtigkeitsgehaltes von 6 Prozent beanstandet wird, obwohl es 2 Prozent Reinkakao mehr enthält als ein Pulver mit 8 Prozent Asche und 5 Prozent Feuchtigkeit. Dieses darf nicht beanstandet werden, obwohl es 13 Prozent wertlose Bestandteile hat, gegenüber den 11 Prozent jenes Pulvers.

Jeder Fabrikant wird so wie so versuchen, im eigenen Interesse, seine Ware möglichst trocken auf den Markt zu bringen, um sie nicht der Möglichkeit leichten Verderbens auszusetzen.

Zu 3.

Der letzte Satz ist zu streichen oder dafür zu setzen:

Der Gehalt an Kakaomasse und Kakaobutter muss mindestens 30 Prozent betragen.

Begründung:

Aus der Bestimmung, dass eine Schokolade höchstens 70 Prozent Zucker enthalten darf, geht doch nicht ohne weiteres hervor, dass sie mindestens 30 Prozent Kakaomasse und mithin 14 Prozent fettfreien Kakao enthält. Warum soll der Verwendung eines so guten und teuren Materiales wie Kakaobutter Fesseln angelegt werden? Es ist dies um so unverständlicher, als der heutige Geschmack des Publikums doch leichtschmelzende, fettreiche Schokoladen verlangt. Durch solche einengenden Bestimmungen schädigt man die Industrie, denn man dürfte z. B. keine Schokolade mit 58 Prozent Zucker, 26 Prozent Kakaomasse, 16 Prozent Kakaobutter herstellen, weil sie ja nur 13 Prozent fettfreien Kakao enthielte. Eine solche Schokolade kann aber recht gut sein; jedenfalls wird niemand behaupten wollen, sie wäre unter allen Umständen schlechter, als eine mit 70 Prozent Zucker.

Auch dürfte dann eine fettreiche Schokolade mit 33 Prozent Butter und 14 Prozent fettfreiem Kakao nur 53 Prozent Zucker enthalten, während sonst 70 Prozent zugelassen sind.

Wir hatten uns schon gegen die früheren Bestimmungen »Fett und Zucker sollen in guter Schokolade nicht mehr als 85 Prozent betragen« gewandt[1]) und an verschiedenen Beispielen nachgewiesen, dass diese Bestimmung nachteilig für fettreiche Schokoladen sei. Die Notwendigkeit einer Aenderung wurde auch allseitig anerkannt, und beschlossen: »Der Gehalt an Zucker soll in Schokolade nicht mehr als 70 Prozent betragen«. Mit jenen ominösen »14 Prozent fettfreier Kakaogehalt« bringt man aber diese Unstimmigkeiten zwischen Theorie und Praxis zum Schaden der Industrie wieder hinein, nachdem sie kaum glücklich entfernt sind. Man lasse es bei der Bestimmung des Höchst-Zuckergehaltes, damit der Fabrikant mit Kakao-Masse und -Butter beliebig und nach Geschmack des Publikums variieren kann.

Man stelle sich weiter vor: man mache eine Schokolade, die nach der Zusammensetzung genau 14 Prozent fettfreien Kakao hat, z. B. 30 Prozent Kakaomasse, 4 Prozent Kakaobutter, 66 Prozent Zucker.

Beim Verarbeiten stellt sich aber dieselbe für Plätzchen als zu trocken heraus. Die Masse wird weiter mit 5 Prozent Butter verdünnt, ohne dass es überhaupt der Fabrikant will und weiss. Die Plätzchen bestehen dann aus 37 Prozent Kakaomasse und Butter und 63 Prozent Zucker, die Masse ist also verbessert, hat aber nur noch 13⅓ Prozent fettfreien Kakao und müsste beanstandet werden.

Zu 4.

Sie soll in ihrer Zusammensetzung der Schokolade entsprechen.

Der Zusatz: »Der Mindestgehalt der fettfreien Kakaomasse ist auf 12 Prozent festzusetzen« ist zu streichen.

Begründung:

Kuvertüre ist nichts weiter als eine fettreiche Schokolade, deshalb soll man für sie keine andere Bestimmung treffen. Das für Schokolade gesagte gilt also ebenso wie für Kuvertüre, weshalb die oben erwähnte Beschränkung fortfallen muss.

Eine Ueberzugsmasse muss etwa 33 Prozent Butter enthalten, ausserdem sind erlaubt 3 Prozent Nüsse, dann würden, wollte man auf 12 Prozent fettfreien Kakao kommen, für Zucker nur 52 Prozent übrig bleiben, während erstens 70 Prozent erlaubt sind, zweitens die heutigen billigen Fabrikate 58 und 60 Prozent Zucker enthalten und dabei doch nicht etwa schlecht sind.«

* * *

Sodann können wir noch ein Gutachten des Berliner Chemikers, des Herrn Dr. Bischoff, bringen, (das uns zur Verfügung gestellt wird von einer Kakaofabrik, die die Ansicht des Herrn Dr. Bischoff über die Feuchtigkeitsgrenze im Kakaopulver hören wollte). Herr Dr. Bischoff urteilt:

Aeusserung über den Feuchtigkeitsgehalt von Kakaopulver.

Zu den Beschlüssen vom 26. November 1904 betr. den Artikel Kakao des in Aussicht genommenen Nahrungsmittelbuches, welche in zweiter Lesung in diesem Monat beraten werden sollen, gestatte ich mir zu bemerken.

dass die Begrenzung des Feuchtigkeitsgehaltes von Kakaopulver auf 5 Prozent unmöglich von sachkundiger Seite in Vorschlag gebracht sein kann, und dass sich diese Grenze unter keinen Umständen aufrecht erhalten lässt.

Die Zahl: 5 Prozent Feuchtigkeit mag zutreffen für eine frische, trockene, eben aus der Fabrik kommende Probe. Es mag sich zum Teil auch ein so niedriger Feuchtigkeitsgehalt bei Kakaoproben erhalten lassen, welche in Blechdosen und ausserdem noch in Pergamentpapier oder sonst möglichst undurchlässigen Hüllen in den Verkehr gebracht werden. In anderen Fällen jedoch ist eine solche Begrenzung des Feuchtigkeitsgehaltes ganz unhaltbar.

Kakaopulver ist in erheblichem Grade hygroskopisch, und auch nach dem Grade der Entfettung richtet sich die gelegentliche Aufnahmefähigkeit für Feuchtigkeit. Man findet daher in Handelswaren, insbesondere bei Kartonverpackung, jedoch auch ebensogut in Dosen, häufig genug bis zu 8 Prozent Feuchtigkeit und selbst mehr, und es wäre verfehlt, wollte man diesen, in der Regel nachträglichen, Veränderungen des Kakaopulvers im Verkehr nicht weitgehendste Rechnung tragen.

Das Abfüllen in Dosen, wo die Fabriken Originalpackungen abgeben, erfolgt in der Fabrik nach Gewicht, meist wohl in möglichst trockenem Zustand. Ein nachträglicher Feuchtigkeitsanzug, bezw. ein durch solchen erhöhter Feuchtigkeitsgehalt hat also keine Schädigung des Konsumenten zur Folge. — Nach meinem Dafürhalten sollte, wenn man überhaupt eine Feuchtigkeitsgrenze

1) Zeitschrift für öffentliche Chemie, Jahrg. X, Heft 1.

Digitized by Google

fixieren will, dieselbe nur auf frische Lieferungsware begrenzt werden, und hier mag sie 5 Prozent betragen.

Für die im Verkehr befindliche Ware kann man unter keinen Umständen einen Feuchtigkeitsgehalt bis zu mindestens 8 Prozent beanstanden.

Am zweckmässigsten ist es, eine Bestimmung lediglich dahin zu treffen, dass Kakaopulver nicht durch sog. Feuchtigkeitsanzug im Gewicht erhöht werden darf (ähnlich wie z. B. bei manchen Fabrikaten von Zichorienmehl, wo der Feuchtigkeitsanzug notwendig ist.)

Es erscheint mir ausgeschlossen, dass eine derartige Normierung von nur 5 Prozent Feuchtigkeit im Kakaopulver von wirklich sachkundiger Seite in Vorschlag gebracht und unterstützt werden kann.« gez. Dr. C. Bischoff.

(Stempel)

Schliesslich wollen wir in Kürze über die am 19. Februar in Berlin abgehaltene Versammlung berichten, indem wir einen uns hierüber zugegangenen Bericht, zusammengelegt mit einem Brief, wiedergeben. Man schreibt uns:

»Ich kann Ihnen nur mitteilen, dass Ihre im Gordian gebrachte Kritik reinigend gewirkt hat. Die Sätze, dass Kakaopulver mindestens 20 Prozent Fettgehalt haben müsse, sind gestrichen; ebenso ist gestrichen der Satz über den Feuchtigkeitsgehalt; die Grenze des Gehaltes an Mineralbestandteilen soll bei 9,5 Prozent sein; ebenso ist gestrichen der Satz, dass ein Zusatz von Zuckerkulör bei Kuvertüren nicht als Verfälschung gelten solle. Sie sehen also, dass gerade die von Ihnen scharf, aber treffend kritisierten Sätze sämtlich unter den Tisch gefallen sind.

Die wichtigsten Beschlüsse lauten:

»Schokolade« und »Schokoladepulver« dürfen nicht über 70 Prozent Zucker enthalten. Auch soll die Vorschrift für Kuvertüre gelten, indessen sollen hierbei unter dem Rest von 30 Prozent Kakaostoff noch bis 5 Prozent Nüsse oder Mandeln und sogar dazu noch bis zu 5 Prozent Milchstoffe gestattet sein. Auch bei Speise-Schokoladen sollen diese Zusätze nicht als Verfälschung gelten.

Das wäre vorläufig zu melden; vom Verbandstage, der am Tage vorher ebenfalls in Berlin abgehalten worden ist, melde ich Ihnen nichts, da Sie ja vom Verbande nie etwas aufnehmen.«

Wir bringen einstweilen diesen kurzen Bericht und warten nun ab, bis der Wortlaut dieser Februarbeschlüsse offiziell bekannt gemacht worden ist. Soweit wir bis heute sehen, können wir nunmehr die kritische Ader unterbinden und ihnen zustimmen. Doch wollen wir sie erst schwarz auf weiss vorliegen haben.

Zur
Vereinigung der Chamer Milchgesellschaft mit der S. A. Nestlé.

Kaum hat man sich von der Ueberraschung einigermassen erholt, die die Interessengemeinschaft zweier zürcherischer Banken brachte, so taucht der Plan einer — man darf wohl sagen — für unsere Verhältnisse grossartigen Vereinigung im industriellen Gebiete auf. Die Kapitalwerte, um die es sich bei der Verschmelzung handelt, die zwischen den beiden Milchkondensationsfabriken angestrebt wird, gehen in die Hunderte von Millionen. Es hat sich schon ein Kurs der Aktien der neuen Gesellschaft im annähernd fünffachen Nennbetrage an der Börse herausgebildet. Und wenn auch die Umsätze der letzten Tage ihren Einfluss übten, so stellt der derzeitige Kurswert des Aktienkapitals der durch die Verschmelzung zu schaffenden Gesellschaft immer noch eine Summe von über 180 Millionen Franken dar. Abgesehen von dem Anteil, den wegen dieser Summe die Börse an der Vereinigung hat, kommt dieser letzteren auch eine mächtige volkswirtschaftliche Bedeutung zu. Die Chamer Milchgesellschaft und die Aktiengesellschaft Nestlé verkörpern eine schweizerische Industrie, die seit bald vier Jahrzehnten einen unbestrittenen Weltruf besitzt, Wenn wir nach einer fachmännischen Schätzung aus dem Jahre 1901 feststellen, dass die Herstellung von kondensierter Milch und von Kindermehl rund 900 000 Kilozentner Milch, d. h. gegen 5 Prozent der gesamten schweizerischen Milcherzeugung in Anspruch nimmt, so ist damit die Bedeutung der beiden Unternehmungen Cham und Nestlé, die weitaus den grössten Teil dieses Industriezweiges auf sich vereinigen, noch lange nicht erschöpft. Denn die Chamer Gesellschaft allein besitzt heute neben ihrer inländischen noch acht ausländische Anlagen, die nach wiederholten Abschreibungen insgesamt mit etwa 8 Millionen Franken angesetzt sind, und deren Erträgnisse in Cham zusammenfliessen.

Die Fabrikation von kondensierter Milch und von Kindermehl ist, wie gesagt, eine Ausfuhrindustrie, wie sie im Buche steht. Ihr Absatz liegt im ausländischen Markte; ihr Feld ist der Weltmarkt. Das lässt sich nur behaupten durch Reklame in grossem Maassstabe, Erfolg ist nur zu erringen bei bedeutenden Mitteln. So macht sich die Neigung zur Vereinigung mit grösster Gewalt gerade bei diesen Industrien geltend. Man täte daher Unrecht, wenn man in den Verschmelzungsbestrebungen der Chamer Milchgesellschaft und der Société Anonyme Henri Nestlé nur reine geldliche Beweggründe erblicken und die geschäftspolitische und in letzter Linie volkswirtschaftliche Seite nicht berücksichtigen wollte.

Beide Gesellschaften weisen in ihrem Ursprung auf die Sechziger Jahre zurück. Die Firma Henri Nestlé in Vevey machte sich sehr bald durch ihr Kindermehl vorteilhaft bekannt. Sie nahm später auch die Herstellung kondensierter Milch auf. Im ganzen ist über die Entwickelung dieses Geschäftes nicht viel in die Oeffentlichkeit gedrungen. Lange Jahre als private Gesellschaft geführt, ging sie in neuerer Zeit durch Kauf an die Aktiengesellschaft über, die es heute betreibt. Man sagt, die Abtretung an diese Aktiengesellschaft sei für einen Preis geschehen, der den hundertsten Teil dessen, was die jetzigen Besitzer bei der Verschmelzung erhalten, nicht gar weit übersteigt. Das Aktienkapital der Gesellschaft beträgt 2 Millionen Fr. Die Anteile sind in wenigen Händen, ein gedruckter Geschäftsbericht wird demgemäss nicht erstattet. Soviel ist mit einiger Sicherheit festzustellen, dass von dem erzielten Gewinn etwa ein Drittel auf Kindermehl und zwei Drittel auf kondensierte Milch entfallen. Die Produktionsfähigkeit ist erheblich unter derjenigen der Chamer Milchgesellschaft. Dagegen sind die Erträgnisse beider Unternehmungen annähernd gleich gross. Das heisst also, die Reingewinne der Gesellschaft Nestlé gingen zuweilen bis auf die doppelte Höhe des Aktienkapitals pro Jahr.

Die Chamer Milchgesellschaft entstand im Jahre 1866. Die Gebrüder Page aus Amerika und einige schweizerische Kapitalisten begründeten das Unternehmen. Es waren im ganzen sechs Aktionäre, und alle sechs wurden — zur Verhütung

Digitized by Google

von Wahlumtrieben, wie ein Geschäftsbericht erklärend bemerkt — in den Verwaltungsrat gewählt. Das Aktienkapital betrug 78000 Fr. Die Fabrikation wurde in Cham begonnen, aber sehr rasch im In- und Auslande weitergepflanzt. Zuerst wurden die Fabriken in Düdingen (Freiburg) und Gossau (Kt. St. Gallen) angekauft, die erstere nach und nach ganz bedeutend erweitert, die letztere wegen ungenügender Leistungsfähigkeit nach wenigen Jahren aufgehoben. Dann folgte die Errichtung von vier Fabriken in England, teils durch Neubau, teils durch Erwerbung bestehender Anlagen. Um die Mitte der siebziger Jahre wurde die Fabrik in Lindau in Betrieb gesetzt. Im Jahre 1878 begann die Chamer Gesellschaft die Herstellung von Kindermehl, anfänglich in Flamatt, später in Cham und Lindau. Zu Anfang der achtziger Jahre nahm Page die Herstellung von kondensierter Milch in New-York auf. Er setzte so grosse Hoffnungen auf die Bearbeitung dieses Absatzgebietes, dass er seinen Sitz als Generaldirektor dorthin verlegte. In den neunziger Jahren kamen noch Anlagen in Norwegen und eine weitere in England hinzu.

Hand in Hand mit dieser kühnen Vergrösserung des Unternehmens ging eine stetige Vermehrung des Aktienkapitals, das im Jahre 1901 24 Millionen Fr. erreichte. So glänzend waren die Erträge dieses Geschäftes, dass die Vermehrung des Aktienkapitals zum Teil neben den Dividenden aus den Jahreserträgnissen bestritten wurde und die neuen Aktien als reines Geschenk den alten Aktionären zufielen. Man kann freilich über diese Art Finanzpolitik verschiedener Ansicht sein. Wenn wir aus dem Geschäftsberichte des Jahres 1873 die Anstrengungen und die Misserfolge der Konkurrenzunternehmungen ersehen, so erhalten wir den Eindruck, dass das überlegene Organisationstalent des Generaldirektors Page es war, der das Chamer Unternehmen vor den Klippen bewahrte, an denen so viele ähnliche Geschäfte scheiterten. Es ist daher keine Uebertreibung, wenn man sagt, dass die Schweiz Page die Begründung der Kondensationsindustrie zum grossen Teil zu danken hat. Es ist sehr belehrend, in den Berichten der siebziger und achtziger Jahre die wahrhaft glänzende Entwickelung zu verfolgen. Die gedruckten Jahresberichte jener Zeit enthalten Jahr für Jahr gehaltreiche Mitteilungen für den Geschäftsgang. Wenn zu dieser Zeit, also in den Jahren, wo der Wettbewerb am drohendsten und die Chamer Gesellschaft noch nicht so gefestigt war, die ausführliche Auskunft an die Aktionäre durch den gedruckten Jahresbericht keine Bedenken hatte, so muten die stummen Jahresberichte der neunziger Jahre und bis auf heute um so seltsamer an. Man pflegt ja solche Zurückhaltung gegenüber Aktionären und anderen Anteil-Inhabern gerne mit Geschäftsvorteilen zu begründen. Wieso diese letzteren aber erst seit den neunziger Jahren verboten, was vorher jahrzehntelang guter Brauch war, ist allerdings nicht so leicht einzusehen.

Zu erwähnen ist schliesslich, dass die Chamer Milchgesellschaft im Jahre 1901 das amerikanische Geschäft verkaufte, nachdem es dem Unternehmen stets nur Opfer gebracht hatte. Käuferin war die Borden-Gesellschaft, mit der, wie in der Generalversammlung in Cham vom März 1902 wenigstens angedeutet wurde, gleichzeitig Verabredungen zum Schutze des europäischen Geschäftes getroffen wurden. Aus dem Erlöse des amerikanischen Geschäftes wurde das Aktienkapital, das auf 24 Millionen Fr. angewachsen war, auf 19,2 Millionen Fr. abgeschrieben, indem die Aktien in ihrem Nominalbetrage von 500 auf 400 Fr. reduziert wurden.

Und nun die Vorgeschichte der Verschmelzung. Es wird behauptet, dass der verstorbene Generaldirektor Geo. H. Page sich seinerzeit ernstlich um die Anbahnung einer Verschmelzung mit der Nestlé-Gesellschaft bemüht habe. Es scheint aber, dass die Sache zu Lebzeiten Pages nicht zu eigentlichen Verhandlungen zwischen beiden Gesellschaften gelangt ist. Kurz nach dem Tode des Generaldirektors (April 1899) tat die Nestlé-Gesellschaft die Absicht kund, in nähere Beziehungen zur Chamer Gesellschaft zu treten. In erster Linie setzte sie sich in Besitz eines Teils der Chamer Aktien. Im Mai kamen zwei Vertreter der Gesellschaft Nestlé nach Cham und schlugen eine Verschmelzung auf der Grundlage 1:1 vor. In Cham erklärte man jedoch diese Grundlage für durchaus unannehmbar. Der Verwaltungsrat der Chamer Milchgesellschaft schlug eine Vereinigung vor auf der Grundlage, dass das Aktienkapital der neuen Gesellschaft 45 Millionen Fr. betragen solle, woran Cham und Nestlé im Verhältnis von zwei Drittel zu einem Drittel hätten teilnehmen sollen. Verhandlungen in diesem Sinne wurden gepflogen. Sie endeten mit der Absage der Aktiengesellschaft Nestlé. Die letztere versuchte darauf, die Chamer Gesellschaft anzukaufen, indem sie 44 Millionen Fr. nebst einer Obligation von 100 Fr. auf jede Aktie anbot. In Cham ging man auf das Anerbieten nicht ein. Kurze Zeit darauf, im Juni 1899, machte der Verwaltungsrat der Chamer Milchgesellschaft ein weiteres Anerbieten, wonach die neue Gesellschaft 50 Millionen Aktienkapital haben sollte, das zu zwei Drittel auf Cham, zu einem Drittel auf Nestlé entfallen sollte. Die Besitzer der Gesellschaft Nestlé lehnten ab. Hierauf wurden die Bestrebungen durch eine Gruppe Chamer Aktionäre aufgegriffen, und der Generalversammlung vom 12. September 1899 ein Verschmelzungsvertrag mit Entwurf der Bedingungen für eine neue Gesellschaft vorgelegt. Die neue Gesellschaft sollte 40 Millionen Fr. Aktienkapital haben, wovon je 20 Millionen den beiden zu vereinigenden Unternehmen überwiesen worden wären. Ausserdem sollte auf jede Chamer Aktie noch eine Obligation von 100 Fr. ausgerichtet werden. Der Verwaltungsrat der Chamer Milchgesellschaft beantragte, das Angebot abzulehnen. Er machte namentlich geltend, die Vereinigung mit völliger Gleichberechtigung beider Gesellschaften berücksichtige nicht, dass bewegliches und liegendes Eigentum sowie die verfügbaren Mittel der Chamer Gesellschaft sehr bedeutend grösser seien als die der Gesellschaft Nestlé, dass ferner die Herstellungsfähigkeit von Cham dreimal so gross und der Absatz doppelt so gross sei als bei Nestlé. Die Freunde der Verschmelzung wiesen dagegen auf den Reingewinn als das entscheidende Moment hin, der bei beiden Gesellschaften ungefähr gleich sei. Die Generalversammlung gab 20387 Stimmen für und 14146 Stimmen gegen die Verschmelzung ab. Der Entwurf war, da er nicht die Unterstützung von zwei Dritteln des Aktienkapitals erhielt, verworfen. Der Verwaltungsrat, in den die gleiche Generalversammlung den Führer der vereinigungsfreundlichen Aktionärgruppe wählte, erhielt den Auftrag, eine Verschmelzung mit Nestlé auf günstigerer Grundlage anzubahnen. Seither ging die Mitteilung von neuen Verhandlungen wiederholt durch die Zeitungen. Zu Anfang September des letzten Jahres liess die A.-G. Nestlé öffentlich erklären,

Digitized by Google

»dass keine bezüglichen Unterhandlungen schwebend seien, und dass sie überhaupt in keine solche Verbindung einzutreten die Absicht hätte«. In Anbetracht dessen, dass kaum fünf Monate nach dieser öffentlichen Erklärung ein auch von den Besitzern des Nestlé-Unternehmens unterzeichneter Vertrag vorliegt, muss diese Erklärung, wenn sie nicht einen andern Namen verdient, zum mindesten als höchst voreilig bezeichnet werden.

Die Verhandlungen für den neuesten Vertrag sind, wie man hört, in Paris geführt worden, wo einer der Mitbesitzer der Gesellschaft Nestlé, Herr A. Roussy, seinen Wohnsitz hat. Weder die Tatsache noch das Ergebnis der Verhandlungen ist vorzeitig bekannt geworden, jedoch gaben die Käufe an der Börse, die von eingeweihter Seite vorgenommen wurden und den Kurs der Chamer Aktien auf eine nie dagewesene Höhe hoben, auch dem Fernerstehenden eine Andeutung über das, was vorging. Die Grundlagen des Vertrages sind im wesentlichen die gleichen wie diejenigen des im Jahre 1899 von der Generalversammlung abgelehnten Entwurfes: Gleichberechtigung beider Gesellschaften, Zuteilung von 20 Millionen Franken Aktien an jede Gesellschaft. Die Obligation von 100 Fr., die 1899 ausserdem auf jede Aktie der Chamer Milchgesellschaft vorgesehen war, fällt weg, dagegen erhalten die Chamer Aktionäre den Erlös von 800 000 Fr. Aktien der neuen Gesellschaft, was zu den heutigen Kursen auf die Aktie zu 400 Fr. etwas über 70 Fr. ausmacht. Soweit aus den Hauptbestimmungen ersichtlich, ist dieser neueste Abschluss für die Aktionäre der Chamer Milchgesellschaft nicht günstiger, als der im Jahre 1899 verworfene. Nichtsdestoweniger ist anzunehmen, dass diesmal die Verschmelzung auf der vorgeschlagenen Grundlage von den Aktionären der Chamer Gesellschaft mangels günstigerer Bedingungen angenommen werde. Soviel man hört, ist der Verwaltungsrat in der Befürwortung des Vertrages einstimmig.

(»Neue Züricher Zeitung.«)

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Dezember 1904.

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für das ganze **Jahr** — also für Januar bis Dezember zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Dezember 1904 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaobohnen	2026100	2258400	1463600
Es kamen im Januar bis Dezember aus:			
Portugal	6261500	6326500	5418300
Ecuador	5689800	5092700	4728600
Dominic. Republik	4562400	3116000	2448800
Brasilien	4130400	2599800	3125500
Brit. Westindien usw.	1851500	1292300	1544700
Britisch-Westafrika	1580900	935200	559100
Venezuela	1280300	829400	893200
Deutsch-Westafrika	647500	470700	361500
Ceylon	497700	350100	344900
Kuba, Portorico	203800	101300	57200
Niederl. Indien usw.	189000	144700	345300
Grossbritannien	41600	99500	146300
Kakaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Kakaobutter	1900	2300	400
Kakaopulver aus den Niederlanden.	69100	54900	45800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	600	600	700
Es kamen im Januar bis Dezember aus:			
Niederlande	4600	5300	5300
Schokolade	62100	74000	51900
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Schweiz	653200	497600	401300
Frankreich	64800	76300	51600
Schokoladenersatzstoffe	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	12100	12000	11300
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Frankreich	19700	16300	15500
Oesterreich-Ungarn	19700	13000	11900
Schweiz	18700	27800	23200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	106300	127900	94200
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Grossbritannien	184500	162300	189000
Frankreich	120800	106200	108800
Oesterreich-Ungarn	71700	61400	61500
Schweiz	57000	377200	352300
Mandeln, getrocknet	1594500	1585200	1015200
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Italien	5148100	7333700	4759300
Spanien	1842600	664800	494300
Marocco	1840900	1163400	1143500
Frankreich	824700	636600	654600
Vanille	3000	1300	1800
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Französisch-Australien	32300	22000	23900
Madagaskar	29400	24400	34600
Frankreich	14200	13200	15400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	14521300	11198000	10897400
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	41182700	34843800	21645000
Serbien	21143100	12585700	20681800
Oesterreich-Ungarn	12374200	12743600	14912700
Frankreich	4167900	366200	897300
Niederlande	916000	942200	821600
Italien	750000	634400	506500
Belgien	587200	618600	430400
Honig, auch künstlicher	212300	242800	364900
Im Januar bis Dezember kamen aus:			
Kuba, Portorico	922200	633700	680700
Chile	726000	991300	1239200
Verein. Staaten v. Amerika	373000	429600	345400
Mexiko	288200	318200	356100

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaoschalen	38100	66700	16500
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Niederlande	344500	390300	357700
Schweiz	214400	207800	204700
Kakaobutter	143600	164300	101800

Digitized by Google

	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Kakaopulver	36000	12700	10000
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	45000	1200	800
Niederlande	34000	5200	6800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	57800	42900	41900
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Niederlande	196900	220700	193000
Oesterreich-Ungarn	175900	153400	171300
Grossbritannien	47800	29900	2000
Schokolade	58100	29600	41200
Im Januar bis Dezember empfingen:			
Grossbritannien	85400	160600	169700
Deutsch-Südwestafrika	76200	1400	1300
Verein. Staaten von Amerika	37800	99100	30200
Schokoladenersatzstoffe	700	1600	800
Davon erhielten im Januar bis Dezember:			
Oesterreich-Ungarn	6100	6700	2700
Russland	2300	3000	2700
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	30800	27400	45800
Davon gingen im Januar bis Dezember nach:			
Grossbritannien	157600	271700	302000
Belgien	24600	15100	19800
Südafrika	20900	25700	16300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	187300	177600	185000
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Grossbritannien	250200	268300	243100
Niederländ.-Indien usw.	110700	121900	100200
Oesterreich-Ungarn	94300	92800	67500
Niederlande	87300	86200	75300
Dänemark	83700	78800	64000
Verein. Staaten von Amerika	83200	56900	60300
China	39800	65300	68700
Mandeln	600	800	10300
nach Grossbritannien	9000	9700	32500
nach Freihafen Hamburg	800	8500	2600
Honig, auch künstlicher	42600	61400	13900
Im Januar bis Dezember gingen nach:			
Frankreich	205300	576400	84700
Freihafen Hamburg	16100	100	2700
Niederlande	15700	152400	98900
Vanille	600	400	300
Es gingen im Januar bis Dezember nach:			
Russland	2700	1000	1500
Oesterreich-Ungarn	1900	1200	1500
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	13700	26600	11100
Im Januar bis Dezember erhielten:			
Belgien	25200	17200	11800
Freihafen Hamburg	17900	17500	22900
Schweiz	7900	27300	9500

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. Februar 1905.

Die Preise für die meisten Sorten Rohkakao sind unverändert in den letzten 14 Tagen geblieben, so dass wir uns heute darauf beschränken können, das aufzuzählen, was uns aus der Bewegung, aus Ankünften und Ablieferungen bekannt geworden ist.

Aus Lissabon meldet man, dass bis heute zwei Februar-Dampfer,

Loanda mit 13 808 Sack.
Malanga » 9165 »

angekommen wären und dass man noch weitere 14—15 000 Sack in diesem Monat erwartet, sodass der Februar 35—38000 Sack bringen soll, was eine recht stattliche Zahl wäre. Der Vorrat betrug am 13. Februar rund 90 000 Sack, was nicht viel ist, wenn man bedenkt, dass im Januar allein 75 000 Sack herangekommen sind. Ueber die Preis-, Kurs- und Agiofrage erhielten wir den folgenden Brief aus Lissabon unterm 14. Februar:

»Was Sie in der letztgenannten Nummer des Gordian über die Lage des Marktes schreiben, hatte unser Interesse. Sie scheinen anzunehmen, dass die Preise hier garnicht zurückgegangen seien, diese Annahme ist irrig.[1]) Wären die Reis-Preise hier dieselben geblieben, so ständen wir heute auf 55.— bis 56 Mk. Sie scheinen die Kurse nicht berücksichtigt zu haben. Das Gold Agio stand hier im November/Dezember auf ca. 18 Prozent, und heute haben wir ca. 10 Prozent. Das sind 8 Prozent Unterschied und um soviel sind die Reis-Preise also doch schon gefallen. Die Pflanzer bekamen Ende Dezember noch 3800/3900 Reis per 15 Kilo und heute bekommen sie nur noch 3600/3650 Reis. Die meisten Pflanzer rechnen aber 3800 Reis schon als den äussersten Preis, der ihnen Rechnung lässt, darunter hätten sie keinen Nutzen mehr. Die Leute sträuben sich natürlich mit allen Mitteln dagegen, niedrigere Preise anzunehmen. Falls das Gold-Agio daher noch weiter fällt (viele Leute meinen, es wird ganz verloren gehen), werden wir höhere Preise in fremden Währungen bekommen und wenn diese nicht durchzudrücken sind, dann werden die Reis-Preise so niedrig, dass die Produktion sich nicht mehr lohnt und eine Abnahme der Produktion wird die Folge sein. Nach Ansicht der meisten Pflanzer wird St. Thomé dieses Jahr seinen grössten Ernteertrag erreichen, wenn die Preise nicht wieder bedeutend steigen.«

Soweit unser Herr Berichterstatter aus Lissabon. Vielleicht klärt er uns gelegentlich über die Ursachen des Agiorückganges auf und auch darüber, ob wir hier vor einer vorübergehenden Erscheinung stehen oder ob man, gestützt auf irgend welche Tatsachen, damit zu rechnen hat, dass sich eines Tages das Agio in ein Disagio verwandeln kann. Das wäre ja ein persönliches Pech für die auf das Ausland angewiesenen portugiesischen Produzenten, aber bei einem Rückgange von 8 oder 15 Prozent braucht noch kein Kakaopflanzer zu Grunde zu gehen.

Ueber **Bahia** hören wir: Die Januarzufuhren in Bahia betragen 22 557 Sack gegen 35 760 Sack im Vorjahr. Die Ernte neigt sich schon ihrem Ende zu und im ganzen werden von dieser Ernte noch etwa 10 000 Sack erwartet, die meist recht schlecht ausfallen werden. In den Kakaodistrikten

1) So »irrig« ist unsere Annahme doch wohl nicht. Wir haben natürlich immer nur von den Preisen gesprochen und zu sprechen, die der Konsument im Gelde seines Landes zu zahlen hat. Die Preise, die der Kakaoexporteur in Lissabon, Bahia, Guayaquil, Samana usw. im Gelde des Erntelandes bezahlt, interessieren uns erst in zweiter Reihe. Und von diesem Gelde spricht oben der Herr Einsender, während wir vom deutschen Preise, vom Kaufpreise des Konsumenten sprechen. R. d. G.

Digitized by Google

haben verheerende Ueberschwemmungen gewütet, wodurch sich die Ankünfte der neuen Ernte wesentlich verzögern werden. Statt im Mai rechnet man erst im Juni/Juli damit.

Die hier vorliegenden Angebote gehen recht weit auseinander, man bietet zu 48 6 an, aber auch zu 49 — bis 49/6. Eine Erklärung für diesen Unterschied bietet sich in der Güte, in dem verschiedenen Ausfall der einzelnen Partien.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. Februar 1905:

Aus	Lissabon	8423 Sack
	Westküste Afrika	6424 »
	Westindien	5611 »
	Le Hâvre	5152 »
	Bahia	4280 »
	Liverpool	1353 »
	London	429 »
	Amsterdam	362 »
	Southampton	291 »
	Kiel	100 »
	Bremen	50 »
	New-York	35 »
	Bordeaux	25 »
	Zusammen	32535 Sack.

London. In der ersten Woche wurden auf den Auktionen von angebotenen 5558 Sack 2896 Sack zu unveränderten, festen Preisen verkauft. Grenadas wurden fast ganz geräumt (Angebot 2032 Sack); man zahlte für fein 54—55 s, für kurant 51—52½ s. Trinidads (von 1316 Sack wurden nur 254 Sack verkauft) und andere Westindier hielten sich bei kleinen Umsätzen unverändert, auch Ceylon behauptete sich. Von fremden Sorten wurde nichts gemeldet.

Die zweite Woche verlief auktionslos, nur kleinere private Umsätze, die auch in der ersten Berichtswoche stattfanden, werden gemeldet. Die Grundstimmung des Marktes ist ruhig.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen (Vorjahr in Klammern) bis zum 11. Februar:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:	18843 (25814);	15644 (19504);	54509 (37052) Sack
Fremde Sorten:	8315 (7856);	9627 (8771);	30480 (19597) »
	27158 (33670);	25271 (28275);	84989 (55649) Sack.

Ganz England zeigte im Januar in Rohkakao folgende Mengen in engl. tons:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	Bestand
1905	2630	1829	287	6396
1904.	3300	2487	310	3706
	— 670	— 658	— 23	+ 2690

Hier zeigen die Zahlen — ausser den Beständen — einen mehr oder weniger grossen Nachlass. Anders steht es mit dem »prepared cocoa«; es betrug im Januar in lbs dessen

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	Bestand
1905	886300	873000	38800	102000
1904	9092 0	850300	35400	122000
	— 22900	+ 22700	+ 3400	— 20000

Hier lässt sich eine Zunahme im Verbrauch feststellen, doch kann nach einem Monat noch nichts aus den Zahlen geschlossen werden.

Liverpool meldet unveränderten Markt: Preise sind fest und zeigen keine Neigung zur Aenderung; das Geschäft ist leblos.

Nach Liverpool gingen in der Berichtszeit:

8040 Sack Afrikaner,
1558 » Brasilianer.

Die Liverpooler Zufuhren im neuen Jahre übertreffen die Londoner bis heute, doch ist das Platzgeschäft nur klein, denn die Zufuhren erfolgen fast sämtlich auf direkte Käufe hin. Die Vorräte betragen 7095 Sack gegen 1177 Sack im Vorjahr.

In **Southampton** kamen 700 Sack Bahia und in **Goole** 60 Sack Trinidad an.

Trinidad-Kakao. Nach den jüngsten Meldungen, die Port of Spain am 27. Januar verliessen, war das Wetter leidlich, doch die Ernte erwartet man statt März/April erst April/Mai. Diese Nachricht dürfte kaum eine »Hausse« in Trinidads veranlassen, denn die letzte Ernte hat es so reichlich gemeint, dass Anfang Februar in Europa 60000 Sack sichtbare Vorräte lagen gegen 37000 Sack im Vorjahr, und das trotz des grösseren Verbrauchs. Auch lauten die Meldungen aus London unverändert flau und nur über kleine Privatumsätze.

Die Ankünfte in Port of Spain werden kleiner und kleiner und deuten auf eine späte Ernte hin, wie wir sie z. B. auch 1901 hatten; am Platze drüben sind daher die Preise fest, die Nachfragen lebhaft, doch halten sich die Notierungen unverändert.

Im Januar wurden 12801 Sack verladen, wovon 5776 Sack für Nordamerika bestimmt waren, gegen 14869 bezw. 6466 Sack im Vorjahr.

Kakaoschalen. Von den 68 tons Cadbury wurde verkauft:

A zu 80 bis 92½ s;
B » 150 s;
C » 175 bis 180 s;
D » 205 s.

Die 22 tons Schalen von Fry erzielten:

A 50 bis 52½ s;
M 50 s;
X 75 s;
EX 150 s;

Die unter Zollverschluss liegenden 500 Sack wurden bei 65 bis 67½ s verkauft.

Guayaquil - Kakao. Auf den europäischen Märkten war sozusagen wenig los in Guayaquils. Das in der letzten Woche wieder einmal auktionslose London hat nichts umgesetzt, und Hamburger Meldungen wissen zwar von behaupteten Preisen zu erzählen, sagen aber, dass die Stimmung für Guayaquils, die im Januar recht lebhaft war, ruhiger und ruhiger wird.

In Guayaquil selbst scheint nicht alles in Ordnung zu sein. Die Aufwärtsbewegung dort fand reiche Nahrung in den Käufen einiger europäischer Häuser, die Blankoverkäufe eindecken mussten, und unterstützt wurde dies durch Kommissionsfirmen, die entweder selbst Kakao bauen oder noch bedeutende Vorräte in Guayaquil liegen haben. Verstärkung fanden diese beiden feindlichen Gruppen noch durch ein Gerücht, dass Aufkäufer mit gewaltigen Aufträgen nächstens in Guayaquil erscheinen würden. Es wird demnach drüben ganz hübsch »gemacht«, zumal der Preis trotz der grossen Ernte und trotz der guten Ernteaussichten für Arriba-Kakao z. B. auf $ 23.50 stand am 3. Februar, während Anfang Februar 1901, wo die Ernte keine 540000, sondern nur 447000 Quintales gebracht hatte, Arriba-Kakao mit $ 20.— notiert wurde, Balao steht heute auf $ 23.— gegen $ 19.— damals.

Unser Gewährsmann klagt ob dieser Zustände die Platzhändler in Guayaquil an, die da meinen, die Preise willkürlich treiben zu können. Dem werden die jetzt folgenden grösseren Zufuhren hoffentlich bald ein Ziel setzen, wenn nicht wieder Gerüchte und ähnliches Gelichter auftauchen, die das natürliche Schwanken der Preise zwischen Angebot und Nachfrage unterbinden.

Die Lage des Kakaomarkts und der Stand der Kakaoernte auf Trinidad und Tabago. Ueber den Stand der Kakao-Ernte auf Trinidad und Tabago für das Jahr 1904 ist zu bemerken, dass dieselbe an

Digitized by Google

Grösse früheren Jahren bedeutend voraus ist und voraussichtlich auch so enden wird. Das Wetter war für Wachstum und Erntezeit das denkbar günstigste. Es galt bisher vielfach als Regel, die Ernte in Abschnitte zum Pflücken der reifen Früchte einzuteilen, sodass von einer Dezember- und Juni-Ernte geredet wurde. Wennschon zugegeben werden muss, dass das Reifen der Bohnen in diesen Monaten die grössten Resultate liefert, so ist zu beachten, dass die sogenannte Nachernte oder vielmehr richtiger gesagt »Zwischenernte« je nach Beschaffenheit des Bodens und der Lage der Pflanzung nicht unbedeutende Ergebnisse liefert und heutzutage ein Vorhandensein bezeichnet, dem Rechnung getragen werden muss. So sind beispielsweise im Jahre 1904 nur ganz geringe Erntepausen zu verzeichnen und das Pflücken der reifen Früchte konnte beinahe ohne Unterbrechung während des ganzen Jahres vorgenommen werden.

Was die Preislage für die Ernte des Jahres 1904 anbetrifft, so war eine abschwächende Tendenz gleich am Anfang bemerkbar, welche sich auch von Monat zu Monat fortsetzte. Im Juli und August zogen die Preise noch etwas an, bis sie die Ziffer von 12½ bis 12¼ $ erreichten, welche voraussichtlich für den Rest des Jahres giltig bleiben wird.

Es stellen sich die Durchschnittspreise, welche in Port of Spain, während der letzten fünf Jahre für die Fanega von 110 Pfund englisch für sogenannten »Good ordinary« Kakao bezahlt wurden, wie folgt:

für das Jahr	1900	16	bis 14	$
	1901	14	» 13½	»
	1902	13½	» 12½	»
	1903	12½	» 14¼	»
	1904	13	» 12½ u. 12¼	$

Was die Aussichten für das Jahr 1905 betrifft, so wird allgemein erwartet, dass die Ernte während der ersten drei Monate ein gutes, vielleicht sogar ausgezeichnetes Resultat liefern wird.

Dagegen erscheint es als zweifelhaft, ob die darauf folgenden Monate im Ertrag denen des Jahres 1904 gleichkommen werden.

In Pflanzerkreisen scheint man allgemein anzunehmen, dass für das ganze Jahr quantitativ eine geringere Ernte zu erwarten ist, indessen ist diese Meinung wohl etwas verfrüht und beruht wohl auf der Basis, dass zwei aufeinanderfolgende ausgezeichnete Erntejahre nicht zu erwarten sind.

Die bedeutenderen Kakaopflanzungen der Insel Trinidad in der Gesamtzahl von 580 befinden sich u. a. insbesondere in den folgenden Bezirken:

Bezirksname	Anzahl
Arima	33
Caroni	78
Chaguanas	32
Guanapo	31
Manzanilla	49
Maracas	39
Montserrat	59
St. Anns	48
Savana Grande und Moruga	31
Toco	31

In den Jahren 1900 bis 1904 wurden die folgenden Kakaomengen von der Insel Trinidad ausgeführt — Gewichtsangabe in engl. Pfund —:

1900	29 866 677
1901	21 884 020
1902	33 268 490
1903	28 439 190
1904	41 276 520

(annähernde Schätzung.)

Von obiger Ausfuhr geht ungefähr ein Drittel nach den Vereinigten Staaten von Amerika und zwei Drittel nach Europa. In Tabago besteht zur Zeit noch kein nennenswerter Export von Kakao.

(Bericht des Kais. Konsulats in Port of Spain.)

Der Kakaomarkt in Guayaquil in den Monaten September und Oktober 1904. Der Kakaomarkt in Guayaquil hat in den Monaten September und Oktober 1904 seine vollkommen ruhige Stimmung beibehalten. Diese Tendenz ist immer in diesen Monaten vorherrschend und erst mit dem Ende des Jahres erfolgt ein Umschwung, da um jene Zeit die »Cosecha de Navidad« beginnt.

Die erste Hälfte des September lieferte an Arriba-Kakao eine recht bedeutende Menge mehr als im Jahre 1903, indem 738 085 span. lbs. (gegen 410 000 lbs. dieses Produktes im Vorjahre) an den Markt gebracht wurden. Auch stand der offizielle Marktpreis etwas günstiger als im vorigen Jahre, indem man heute 23 $ (= 46 Mk.) notierte und im verflossenen Jahre nur 22,50 $ (= 45,00 Mk.) Ebenfalls hatten die Zufuhren von Balao eine Zunahme zu verzeichnen, indem 705 798 lbs. (gegen 636 000 lbs.) an den Markt gebracht wurden. Dieses Produkt wurde mit 21,50 $ bezahlt. Die Machala-Ankünfte hatten dagegen eine recht bedeutende Abnahme zu verzeichnen, deren Ursache darin zu suchen ist, dass viele Verschiffungen bekanntlich von diesem Hafen direkt via Puerta Bolivar gemacht werden [1]).

Die nach Guayaquil gebrachte Menge betrug 385 307 lbs. gegen 718 200 lbs. im Jahre 1903; man bezahlte diesen Kakao mit 20,50 $.

Die zweite Hälfte des September zeigte in den ersten Tagen ein unverändertes Bild; jedoch in den letzten Tagen trat eine Aenderung zum Bessern ein. Zugleich mit den von Europa eingetroffenen Aufträgen waren bedeutende Ankünfte zu verzeichnen, was zur Folge hatte, dass der Markt am Ende des Monats in recht lebhafter Stimmung verkehrte.

Allerdings folgten die Preise der steigenden Nachfrage nicht, man notierte sogar nur für Arriba 21,50 bis 22 $, für Balao 19,50—20 $ und für Machala 18,50—19 $.

Die Ankünfte stellten sich, wie folgt:

Arriba	882 732	lbs.	gegen	219 600	lbs.	im	Jahre	1903
Balao	561 482	»	»	757 600	»	»	»	»
Machala	366 559	»	»	579 900	»	»	»	»

Trotzdem im Oktober die Ankünfte anfingen abzufallen, hatte dies nicht den geringsten Einfluss auf die Preise; vielmehr mussten 21 $ für Arriba-Kakao als guter Preis bezeichnet werden, während Balao und Machala nur mit 18,50 $ und 18 $ bezahlt wurden, da von Europa fast gar keine Aufträge einliefen.

Die Zufuhren in der ersten Hälfte des Oktober betrugen:

Arriba	802 297	lbs.	gegen	199 600	lbs.	im	Jahre	1903
Balao	483 981	»	»	739 400	»	»	»	»
Machala	449 269	»	»	581 400	»	»	»	»

In der zweiten Hälfte des Oktober war in den Ankünften eine ziemlich bedeutende Abnahme zu verzeichnen, was aber ebenfalls keinen besonderen Einfluss auf die Preise hatte; dieselben blieben unverändert, wenn auch hin und wieder eine besonders gute Partie etwas besser bezahlt wurde.

Es wurden in der zweiten Hälfte des Oktober an den Markt gebracht:

Arriba	636 527	lbs.	gegen	178 216	lbs.	im	Jahre	1903
Balao	318 015	»	»	435 584	»	»	»	»
Machala	141 739	»	»	421 883	»	»	»	»

Die Gesamternte stellte sich am 31. Oktober auf 47 862 133 lbs. gegen 41 417 316 lbs. in der gleichen Periode des Vorjahres.

(Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil.)

---

1) Wo, wie, als was erscheint sie dann in den Häfen der Konsumländer?

Digitized by Google

Kakaobutter.

Bericht vom 21. Februar 1905.

Diese Nummer 236 des Gordian kommt wieder um zwei Tage später heraus, da erst heute für die Amsterdamer Auktion die verkaufbereiten Mengen bekannt gegeben worden sind. Die Londoner erfährt man erst acht Tage später. Die Märzauktion findet in Amsterdam am 7. März statt. Dafür sind gemeldet:

65 000 Kilo Van Houten
14 000 » Dejong
13 000 » Mignon.

Vergleichen wir die vorgebrachten Mengen aus den ersten drei Monaten mit denen früherer Jahre, so finden wir, als von Van Houtens Butter vorgebracht

Januar-März	1905	210 000 Kilo
	1904	225 000 »
	1903	235 000 »
	1902	250 000 »

Danach hat die Butterproduktion der Firma Van Houten von Jahr zu Jahr abgenommen.

Der Markt ist nicht besonders lebhaft; im Exportverkehr erzielen bekannte und beliebte Marken Preise der Februarparität, dagegen meldet man aus dem deutschen Inlande Forderungen, die darunter stehen. Die Märzauktion bringt anscheinend keine oder doch nur kleine Aenderungen.

Allerlei.

Hundert Kakaojahre! Seit einiger Zeit sammeln wir Material für eine grössere Arbeit, die den Titel »Hundert Kakaojahre« tragen soll. Mit diesem Titel ist gesagt, was wir darin bringen und leisten wollen: Wir wollen dem Kakao eine Monographie schreiben, die ihren Anfang in den ersten Jahren des vorigen Jahrhunderts nehmen und ihr Ende in unsern Tagen finden soll. Wir wollen nachforschen, wo, wie und unter welchen Umständen in Deutschland und in anderen europäischen Ländern zuerst Kakao verarbeitet worden ist, wollen feststellen, wer diese Arbeit begonnen und wer im Laufe der Zeit sich begründeten Ruf und Ansehen verschafft hat. Soweit uns Unterlagen dafür zugänglich sind, wollen wir die ersten Schokoladen- und Kakaofabrikanten und ihre Fabriken persönlich, d. h. im Bilde vorführen und ihren Entwickelungsgang darstellen. Wir wollen also gewissermassen einen Stammbaum der Kakaoindustrie schreiben, an dessen Zweigen alle hängen, die in ihr mit einigem Erfolge in den letzten hundert Jahren tätig gewesen sind. Dazu gehören natürlich auch die Kreise, die in enger Fühlung mit unserer Industrie stehen, die Fabrikanten und Lieferanten von Maschinen und Apparaten, Formen und anderen Gebrauchsgegenständen. Ebenso werden wir der Zuckerindustrie einen guten Zweig an diesem Stammbaum reservieren müssen.

Für die letzten 20 oder 30 Jahre, die ja an Umfang die wichtigsten sind, wird es uns an Material für diese Arbeit nicht fehlen; für frühere Zeiten aber, für die Zeiten von 1800 bis 1850—1860, werden wir in der Hauptsache auf Mitteilungen von privater Seite angewiesen sein. Wir rechnen darauf, dass man in den Familien, deren Väter und Urväter an den Fundamenten der Schokoladen- und Kakaoindustrie einst gearbeitet haben, in alten Familienpapieren Umschau halten und uns alles zur Verfügung stellen wird, was öffentliches Interesse hat. Nicht auf Deutschland allein soll sich unsere Forschungsarbeit erstrecken, wir wollen, da Spanien, Frankreich, Holland, Schweiz zu gewissen Zeiten vorbildlich gewesen sind, auch diese Länder mit beschreiben und wollen auch den Ländern, die uns das Rohmaterial, die Kakaobohne, früher und noch heute liefern, einen gebührenden Platz geben. —

Wir bitten schon heute, diese kurze Ansage vorzumerken und nichts umkommen zu lassen an Dokumenten und Papieren, die wert sind, erhalten zu bleiben. Eines Tages werden wir uns mit besonderen Fragebögen melden.

Zuckerverbrauch. Wie zu erwarten, ist bei den höheren Zuckerpreisen der Zuckerverbrauch wieder zurückgegangen. Ganz besonders zeigen das die Januarzahlen; während im Januar 1904 in Deutschland 826758 Dz. zum Verbrauch abgefertigt und versteuert wurden, waren es im Januar 1905 nur 677471 Dz. Und in den fünf Monaten September bis Januar des vorigen Jahres konnten wir 5127195 dz anschreiben, während in derselben Zeit dieses Jahres nur 4270253 dz zu buchen sind. Der Verbrauch in allen fünf Monaten des laufenden Jahres ist also fast um eine Million Doppelzentner kleiner, als im vorigen Jahr und nur um 573107 dz grösser als vor der Konvention, bei Kartellpreisen. Man ersehe das gefälligst aus folgender Aufstellung:

	1902/03 dz	1903/04 dz	1904/05 dz
September	767992	1463020	953513
Oktober	883298	1137200	936607
November	796631	987479	900719
Dezember	669689	712738	801943
Januar	579536	826758	677471
in Rohwert September/Januar:	3697146	5127195	4270253

Bekommen wir nun in 1905 ein knappes und teures Obstjahr, dann kann der Fall eintreten, dass der deutsche Zuckerkonsum um genau soviel wieder sinkt, wie er 1903/04 bei den billigen Preisen gestiegen war.

Die heutige Nummer ist 236, mit 240 schliesst der zehnte Jahrgang des Gordian. Wir bitten höflichst, das Abonnement für den neuen, elften

Digitized by Google

Jahrgang, dessen erste Nummer am 5. Mai d. J. erscheint, recht bald vormerken zu lassen unter genauer Adressenaufgabe, damit wir unsere Versandlisten rechtzeitig ordnen können. Besonders die Leser, die den Gordian durch den Buchhandel beziehen, wollen recht bald ihre Anmeldung für das neue Jahr vornehmen.

K. Ein Laborant aus Berlin richtet folgende Anfrage an uns:

»Angeregt durch die verschiedenen Aufsätze bezüglich der Kakaomassen usw. in Ihrer geschätzten Zeitschrift. erlaube ich mir höflichst um Aufklärung zu bitten über folgendes:

Eine Kuvertüre, die für einen bestimmten Zweck (zum Garnieren von Eiern) zu dünn ist, selbige ist garantiert rein) will man verdicken und setzt zu diesem Zweck Wasser hinzu. Ist dies gestattet und bleibt die Kuvertüre deshalb weiter garantiert rein? Wird dies Verfahren wohl in den Fabriken allgemein angewandt? Von anderer Seite wurden mir diese Fragen bejaht.«

Darauf antworteten wir:

»So allgemein die Frage gestellt, ist sie gar nicht zu beantworten; man muss in solchen Fällen stets untersuchen, ob ein »Zusatz« zum Zweck der Täuschung unternommen wird.

Wenn Sie also die garantiert reine Kuvertüre mit Wasser versetzen, um sie zu »verlängern«, so begehen sie eine Täuschung; die Kuvertüre, die zu diesem Zweck einen Zusatz von vielleicht 5—6 Prozent Wasser erhält, hört auf, »garantiert rein« zu sein; denn dieser Zusatz ist für den Genuss wertlos; er hat den Kaufwert der Kuvertüre herabgemindert, billiger gemacht.

Notwendig ist ein Wasserzusatz auch nicht. Man kann die Kuvertüre doch in jeder gewünschten Konsistenz herstellen, und soviel wir wissen, nimmt man zum Garnieren — durch Sterntüllen usw. — einfache Schokolade mit 23—25 Prozent Fettgehalt. Die ist gewiss ebenso billig wie mit Wasser verdickte Kuvertüre, und Sie brauchen nicht zu fürchten, dass die Ware säuert oder grau wird oder schimmelt, was bei wasserhaltiger Kuvertüre leicht eintreten kann.

Kakaopulver. Wie schnell sich ein abnormer Zustand rächt, sieht man jetzt wieder im Handel mit Kakaopulver. Weil wir zwischen September und November etwas zu hohe Kakaobutterpreise hatten, ist in vielen Fabriken derart forciert gepresst worden, dass jetzt das dabei gewonnene Kakaopulver verschleudert werden muss. Man meldete uns, dass zu 70 Mk. in Deutschland zentnerweise Kakaopulver angeboten wurde. Aber noch lieblicher klingt's über den Kanal: In London sollten am 14. Februar in öffentlicher Auktion 30 Fass holländischen, 6 Fass englischen, 88 Fass holländischen, 575 Fass deutschen Kakaopulvers an den Mann gebracht werden. Aber es fehlten die Käufer. Von 699 Fässern sind 12 verkauft worden. Den Preis mögen wir garnicht nennen, wir schämen uns. Aber gesagt werden muss es wohl: 20 und 25 Pfg. hat man fürs Pfund bezahlt und anscheinend steckt darin noch der englische Einfuhrzoll. — Das ist doch ein brauner Jammer!

Preiserhöhung. Aus Westfalen werden Preiserhöhungen für Stahl und Eisen gemeldet, weil man an vielen Stellen höhere Löhne zu bewilligen und höhere Preise für Rohmaterial zu bezahlen hat. Darunter haben auch die aus einem Stück gestanzten Arbeitskästen zu leiden, für die eine Preiserhöhung von zehn Prozent in Aussicht steht. Wir bitten die regelmässigen Käufer, ihren Vorrat durchzusehen und uns ihren Bedarf noch im Februar aufzugeben. Die Preiserhöhung soll zu Anfang März in Kraft treten.

Reis-Cacao-Zucker. Uns wird eine Tafel Schokolade eingeschickt, die 12 cm lang, 7 cm breit ist, 35 Gramm Nacktgewicht hat, in Staniolpapier verpackt ist, auf einer Seite ein Chromobild trägt und auf der andern Seite — — — nun kommt das Sonderbare, ist eine kleine runde Papieretikette aufgeklebt, wie diese:

Der Lieferant dieser »Schokolade«, dieser Reis-Schokolade, bringt sich mit dieser Formelvariation (er variiert das Thema »Rein Kakao und Zucker« recht geschickt) in den Verdacht, eine Täuschung des kaufenden Publikums zu beabsichtigen. Wir raten ihm, dieser an sich spasshaften Variation ein recht schnelles und schmerzloses Ende zu bereiten. Viel Freunde wird er damit sowieso nicht um sich versammeln können; die Masse ist ordinär, die Verpackung geschmacklos, salopp und auch ordinär. Es sind hübschere und bessere 35 Gramm-Tafeln aus reiner Schokolade für 10 Pfg. im Markt. — Und wenn er sagen wollte, er hätte ja das Fabrikat »deklariert« als ein mit »Reis« versetztes, so müssen wir ihm sagen, dass eine derartige Spiegelfechterei keine Erfüllung ehrlicher Deklarationspflicht ist. Richtig deklariert muss auf der Tafel zu lesen sein: »Reis-Schokolade«.

Santosa, Kakao- und Schokoladewerke, G. m. b. H., Altona-Bahrenfeld. In Nr. 235, S. 4505, steht folgendes: »Santosa-Kakao- und Schokoladewerke, G. m. b. H., in Altona, deren amtliche Eintragung wir in Nr. 233 auf Seite 4457 meldeten, hat die Kakao- und Schokoladenfabrik von A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld, übernommen. Die Besitzerin der Santosa-Firma ist die Grosseinkaufs-Gesellschaft deutscher Konsum-Vereine, woraus wohl zu schliessen ist, dass weder Santosa-Kakao noch Santosa-Schokolade in den freien Verkehr kommen, dass vielmehr die Erzeugnisse der neuen Firma lediglich an Konsum-Vereine abgegeben werden.«

Die hier mitgeteilte Tatsache, dass die Besitzerin der Santosa-Firma die Grosseinkaufsgesellschaft deutscher Konsum-Vereine sei, ist unrichtig, weshalb wir diese Tatsache zu widerrufen haben. Dadurch ist dann auch die daran geknüpfte Folgerung, dass die Fabrikate der Santosafabrik lediglich an Konsumvereine abgegeben würden, hinfällig. Die Firma arbeitet wie alle andern Fabriken mit Detaillisten und wir haben ihre Packungen denn auch schon in vielen Fenstern liegen sehen.

Als die Firma »Santosa« uns von der Unrichtigkeit obigen Berichtes Mitteilung machte, haben wir ihr angezeigt, dass sie auf Grund des § 11 des Pressgesetzes von uns die Aufnahme einer Berichtigung fordern könne. Sie tut das in den folgenden Sätzen:

»An den Verlag des »Gordian«
Hamburg, Averhoffstr. 5.

Unter Bezugnahme auf die in Ihrer Zeitschrift Nr. 235 Seite 4505 gebrachte Notiz über unsere Firma

Digitized by Google

ersuchen wir Sie auf Grund des § 11 des Pressgesetzes um Aufnahme folgender Berichtigung:

»Es ist nicht wahr, dass unsere Firma in den Besitz der Grosseinkaufs-Gesellschaft deutscher Konsum-Vereine übergegangen ist. Die letztere hat weder Anteil an unserer Gesellschaft, noch ist sie sonst in irgend einer Weise an unserem Unternehmen beteiligt. Es ist deshalb ferner nicht wahr, dass unsere Fabrikate dem freien Verkehr entzogen und ausschliesslich an Konsumvereine geliefert werden, wir haben vielmehr schon einen recht bedeutenden Kundenkreis aufzuweisen.« Hochachtend

Santosa, Kakao- u. Schokolade-Werke G. m. b. H.«

Diese Berichtigungssätze gehen zwar über unsere Aufnahmepflicht hinaus. Wir sind nur nach § 11 zur Berichtigung der mitgeteilten Tatsachen verpflichtet. Dazu gehören die letzten 48 Worte nicht mehr, was nebenbei doch bemerkt werden soll.

Die **Handelsverträge** sind am Montag, den 20. Februar, bei der zweiten Lesung schlank angenommen worden. Die alten Verträge werden nun wohl schnell gekündigt werden, so dass am 1. März 1906 die neuen Verträge in Kraft treten. An diesem Tage tritt dann sicher auch der neue Zolltarif in Kraft, der unserer Industrie einen Bohnenzoll von 20 Mk. statt 35 Mk. auf 100 Kilo bringt. Unsere Industrie muss sich beeilen, wenn sie jetzt noch Wünsche vorbringen will, die bei Abfassung der Ausführungsbestimmungen berücksichtigt werden sollen.

Zweimal, in den Abmachungen mit Russland und mit der Schweiz, hat das Deutsche Reich auch die Brüsseler Konvention hervorgehoben. Die Vereinbarung mit Russland, die in das Zusatzabkommen mit aufgenommen wurde, lautet:

»Die Kaiserlich Russische Regierung erkennt der Kaiserlich Deutschen Regierung das Recht zu, den aus Russland nach Deutschland eingeführten Zucker mit einem Zuschlagszolle zu belegen, jedoch unter folgenden Bedingungen:

a) dass dieser Zuschlagszoll nur auf den zum inneren Verbrauch in Deutschland bestimmten Zucker Anwendung findet und den von der ständigen Brüsseler Kommission festgesetzten Betrag nicht überschreitet;

b) dass er nur erhoben wird, solange die Brüsseler Uebereinkunft in Kraft bleibt und Deutschland daran teilnimmt;

c) dass die Kaiserlich Deutsche Regierung von ihrem Rechte, die Einfuhr russischen Zuckers zu verbieten, keinen Gebrauch macht und keinerlei einschränkende Massregel trifft hinsichtlich der Einfuhr des zur Wiederausfuhr bestimmten russischen Zuckers und aller Massnahmen, denen in letzterem Falle der Zucker unterworfen werden könnte;

d) dass eine Revision des Satzes des Zuschlagszolles vorgesehen wird, wenn die Umstände sie notwendig machen sollten.«

Weiteres hierzu sagen wollen wir augenblicklich noch nicht, nur, dass man in den Kreisen der deutschen Zuckerindustrie nicht ganz damit einverstanden ist nach den Aeusserungen der Zuckerblätter.

Auch im Schweizer Vertrag wird die Konvention angezogen. Deutschland hat der Schweiz für die Einfuhr von Schokolade und Zuckerwaren besondere Zugeständnisse gemacht, und zwar auf ausdrückliches Verlangen der Schweiz. Diese Zollermässigung ist nach der »Nordd. Allg. Ztg.« dadurch gerechtfertigt, dass die Wettbewerbsbedingungen der inländischen Schokoladenindustrie wesentlich verbessert sind durch die Herabsetzung der Zölle auf Rohkakao und Kakaomasse, ferner durch die Ermässigung der Zuckersteuer und des Zuckerzolles als Folge der Brüsseler Konvention. Aus dem gleichen Grunde erscheint die Herabsetzung des Zolles für Zuckerwerk erträglich, wenn überhaupt und solange die Schweiz und das Deutsche Reich der Konvention angehören. Sollte das nicht sein, so ist in der Anmerkung vereinbart, dass für Schokolade und Zuckerwerk die Sätze sich um 10 Mk. erhöhen, ein Aufschlag, der die an der Verarbeitung von Zucker beteiligten inländischen Industriezweige in genügendem Masse schützen dürfte. Solange die Schweiz, wie augenblicklich, der Konvention nicht angehört, wird sie für ihre Schokolade 50 Mk. Eingangszoll + 10 Mk. Aufschlag = 60 Mk. ans Reich zahlen müssen, während der alte Zollsatz 80 Mk. beträgt. Die »Deutsche Zuckerindustrie« sieht in diesem Aufschlag gewissermassen einen Druck des Reiches auf die Schweiz, der Konvention beizutreten, doch ist es demgegenüber wieder zu erwägen, ob der Beitritt die Vorteile überwiegt, die den schweizerischen Fabrikanten ausserhalb der Konvention durch den russischen Prämienzucker erwachsen. Gross kann dieser Vorteil nicht sein, denn sonst hätten die Zuckerwarenfabrikanten der Schweiz nicht kürzlich einstimmig ihre Verkaufspreise erhöht.

Bei Oesterreich-Ungarn wird hervorgehoben, dass es nicht gelang, die Zollbegünstigung für die Einfuhr zur See zu beseitigen, die die k. k. Regierung bei Tee, Kaffee und Kakao ihrer Schiffahrt angedeihen lässt, und die von dem deutschen Kolonialwaren-Grosshandel schon lange als eine Fessel im Verkehr mit dem Nachbar empfunden wird.

Die **Vereinigten Staaten** nahmen auf:

	im November	in 11 Monaten
1. Rohkakao (zollfrei)		
1904	5 571 155 lbs	67 216 190 lbs
1903	4 360 775 »	56 852 845 »
1902	—	50 528 989 »

Auch in Nordamerika haben wir für das verflossene Kalenderjahr mit etwa 5 Mill. kg Zunahme im Kakaoverbrauch zu rechnen; genauere Endzahlen hoffen wir bald bringen zu können. Während im Oktober Brasilien das meiste lieferte, hatten im November die Verschiffungen über Europa den grössten Anteil an der Kakaolieferung mit 1 499 871 lbs; dieser Kakao ist wohl zumeist auf San Thomé gewachsen. Von diesen Mengen sind für die Durchfuhr abzurechnen

1904	154 579 lbs	2 663 783 lbs
1903	56 718 »	2 258 719 »
2. Schokolade (zollpflichtig)		
1904	443 214 lbs	2 021 230 lbs
1903	233 646 »	1 114 847 »
1902	—	502 510 »

Die Einfuhren wachsen hier im gleichen Verhältnis weiter.

Wir meldeten bereits kurz in Nr. 235, Seite 4504, dass Herr **J. Tobler,** der Begründer der bekannten Berner Schokoladenfabrik, gestorben ist. Der Verblichene ist 75 Jahre alt geworden; ein Herzschlag war die Todesursache. Herr Tobler trat mit 14 Jahren in die Konditorlehre zu St. Gallen. Dann war er viele Jahre in Paris, Dresden und Leipzig tätig und erwarb sich hier seine bedeutenden Fachkenntnisse. Von Haus aus nicht mit irdischen Gütern begabt, machte Herr Tobler sich in Bern mit den gemachten Ersparnissen selbständig, etwa Mitte der 60er Jahre; er arbeitete sich mit festem Willen und grosser Schaffenskraft aus den kleinen Verhältnissen heraus und brachte sein Geschäft damit zu der Blüte, in der es heute steht. 1899 wurde auch die Schokoladefabrikation aufgenommen. Herr Tobler hatte sich bereits seit zwei Jahren vom Geschäft zurückgezogen, aber nur offiziell, denn er ist bis zuletzt für das Geschäft tätig gewesen und war den jetzigen Leitern ein treuer Berater.

Digitized by Google

Die Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf in Berlin zeigt an, dass Herr Max Bawlitza mit dem 1. Februar a. c. aus dem Vorstande der Gesellschaft ausgeschieden und an seiner Stelle der langjährige Filialleiter zu Hamburg, Herr Henri Elias, zum Vorstandsmitglied ernannt ist. Gleichzeitig ist dem Berliner Mitarbeiter, Herrn Ernst Schmidt, Prokura erteilt. Gemäss des Gesellschaftsstatuts wird die Firma somit ab 1. Februar a. c. gemeinschaftlich durch das bisherige Vorstandsmitglied Herrn Carl Lange und Herrn Henri Elias, oder durch einen genannter Herren in Gemeinschaft mit dem Prokuristen Herrn Ernst Schmidt vertreten.

Frankreich. In Nr. 235, Seite 4500, stehen die Kakaobewegungen Frankreichs in engl. tons; heute nennen wir sie in dz:

	Einfuhr	Verbrauch	Durchfuhr	Bestände
1904	484994	217996	236259	192598
1903	422359	206386	197842	159358
1902	397458	192490	164631	136374
1901	328493	179164	161749	94327
1900	327523	174629	178467	113535
1899	405967	176564	175951	142791

Das verflossene Jahr zeigt gegen 1903 auf der ganzen Linie eine Zunahme, auch in den Beständen. An der Zunahme dieser hat auch Le Havre teil, während es an der Steigerung der drei ersten Reihen nicht beteiligt ist, sondern vielmehr darin nachlässt. Dieser Ausfall und die Zunahme dürften nach unsern französischen Gewährsleuten hauptsächlich Bordeaux und Nantes zufallen, dann auch Marseille, aber nur in afrikanischen Sorten, denn die andern Hauptsorten bewegen sich dort in unveränderten Mengen.

Der Verbrauch nahm in den ersten neun Monaten um etwa 25000 dz zu gegen das Vorjahr, liess aber vom Oktober bis Dezember wieder nach (um 13500 dz weniger als 1903), so dass sich die Jahreszunahme nur auf 11500 dz stellt.

Schweizerische Gesellschaft für Schokolade- und Kakaofabrikation in Lugano. Lugano, 6. Februar. Der Verwaltungsrat beantragt die Verteilung einer Dividende von 7 Prozent für das Jahr 1904 und die Erhöhung des Gesellschaftskapitals von 500000 Franken auf 1200000 Franken.

„Chatelaine", Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Die Herren Carl Rudolf Justus und Otto Ernst Wentzel sind, wie wir hören, zu weiteren Geschäftsführern ernannt worden.

Kakaoverschiffungen aus dem Gebiet des Amazonenstromes im Jahre 1904. Nach einer Aufstellung des bedeutendsten Kakao Exporthauses in Pará sind im Jahre 1904 folgende Mengen Kakao aus dem Gebiet des Amazonenstromes zur Verschiffung gelangt:

von Pará	4265843 kg
» Manaós	520978 »
» Itacoatiára . . .	404047 »
zusammen .	5190868 kg.

In den Vorjahren betrug die Ausfuhr: 1901: 2867 t, 1902: 4441 t und 1903: 5125 t.

Von dem Export 1904 gingen nach Nordamerika 565954 kg und nach Europa 4624914 kg.

(Bericht des Kais. Konsulats in Para.)

Die Firma **Fehleisen & Rickel** in Altona schreibt uns:

»Wir erlauben uns, Ihnen hierdurch die Mitteilung zu machen, dass Herr Wilhelm Reimers nach freundschaftlichem Uebereinkommen aus der Firma Fehleisen, Reimers & Rickel ausgeschieden ist, und dass das Geschäft in unveränderter Weise unter der Firma Fehleisen & Rickel weitergeführt wird.«

Vom 17.—25. Juni d. J. wird in **Barmen** eine grosse **Ausstellung** für Erzeugnisse der **Bäckerei** und **Konditorei** und ihrer Bedarfsartikel stattfinden, und zwar im Anschluss an die Versammlung des Zweigverbandes des deutschen Bäckerverbandes »Germania«. Der Oberbürgermeister von Barmen, Herr Dr. Lentze, hat das Protektorat übernommen. Auskunft wird erteilt vom Barmer Verkehrsverein, Bahnhofstrasse 72, Barmen.

Aus **Basel** wird uns geschrieben, dass dort ein Herr Dr. Geering, Sekretär der dortigen Handelskammer, im Basler Handels- und Industrie-Verein über die neuen schweizerischen Handelsverträge mit Italien und Deutschland gesprochen hat. Herr G. freut sich, dass mehrere schweizerische Industriezweige, wie die Uhren-, die Maschinen-, die Textilindustrie, gut abgeschnitten haben, dann auch die uns angehende Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie, denn der Doppelzentner Schokolade wird nach dem neuen Abkommen nur 50 statt bisher 80 Mk. an Einfuhrzoll in Deutschland zahlen. Dabei wird die Schweiz, solange sie der Brüsseler Konvention nicht beitritt, noch 10 Mk. Aufschlag, also im ganzen 60 Mk. für 100 Kilo als deutschen Einfuhrzoll zahlen. Dieser Nachlass von 20 Mk. findet seinen Ausgleich darin, dass die deutschen Fabrikanten nach dem Inkrafttreten der neuen Verträge (etwa 1. März 1906) nicht mehr 35, sondern nur 20 Mk. Zoll auf 100 Kilo Rohkakao zu entrichten haben. Diese Tatsache hat der Vortragende scheinbar übersehen, die deutschen Fabrikanten sind durch die neuen Verträge in puncto Schokolade nicht benachteiligt, sondern ihre Wettbewerbsaussichten gegenüber den fremden Schokoladenerzeugnissen bleiben die gleichen wie bisher; man kann sie sogar viel günstiger nennen, wenn man die Herabsetzung der Verbrauchsabgabe auf Zucker und die des Zolles auf Rohkakao zusammen nimmt.

Oesterreich-Ungarn hat im Jahre 1904 in dz

	vom Ausland aufgenommen	ans Ausland abgegeben
Kakaobohnen und -Schalen	25101	—
Kakaomasse, Kakao gemahlen	3310	4
Schokoladenerzeugnisse und -Surrogate	1715	136
Zucker- und Kuchenwerk, Obstmus und Fruchtsäfte	1622	5570

Die Aufnahme von Rohkakao ist, wie in fast allen Verbrauchsländern, bedeutend gestiegen, von 20346 dz auf 25101 dz oder um fast 25 Prozent. Trotz dieser recht beträchtlichen relativen Zunahme bleibt der Anteil Oesterreichs am Weltverbrauch recht winzig, denn er steht z. B. hinter Belgien und in der allgemeinen Reihe an zehnter Stelle. (s. hierüber Nr. 231).

Unter den Ausfuhren werden 136 dz Schokoladen usw. aufgeführt. Hervorzuheben ist noch, dass besonders Zucker- und Kuchenwerk, Obstmus und Fruchtsäfte stetigenden Absatz im Auslande finden, denn während die Anschreibungen hierfür 1903 nur 2592 dz betrugen, werden für 1904 mehr als das Doppelte, 5570 dz, genannt.

Ueber **Vanille** berichtet eine Hamburger Firma folgendes in den ersten Januartagen: Die am 15. und 26. Dezember 1904 in Marseille angekommenen Messageriedampfer brachten, weil die beiden November dampfer des Streikes wegen ausfielen, recht erhebliche Quantitäten Vanille. Die Komoren, Mayotte und Madagaskar dürften damit so ziemlich ihre ganzen Ertragnisse abgeladen haben, während von den Seychellen und Bourbon erst wenig expediert ist. Speziell die Eigner von Bourbon verhalten sich den Einkäufern gegenüber sehr zurückhaltend, weil 1901 nicht die

Digitized by Google

Hälfte wie in vorausgegangenen Jahren gebracht hat und der Blütenansatz für die 1905er Ernte sehr schwach gewesen ist, was noch wesentlich weniger als 1904 erwarten lässt. — Für die allenthalben stark gelichteten Lager kommt die in jüngster Zeit in Europa gelandete Vanille sehr gelegen und wird voraussichtlich schlank plaziert werden. Um so mehr lässt sich dies erwarten, als die noch immer andauernden sehr niedrigen Preise das Geschäft, das sich seit Beginn des neuen Jahres recht lebhaft gestaltet hat, sehr erleichtern.

Bestechung von Angestellten. In der Mannheimer Handelskammer befasste man sich in der letzten Plenarsitzung mit unlauterem Wettbewerb durch Bestechung von Angestellten. Aus grossindustriellen Kreisen sind neuerdings lebhafte Klagen über diesen den reellen Verkehr auf das empfindlichste beeinträchtigenden Missstand laut geworden, weshalb auch die Handels- und Gewerbekammer Ludwigshafen eine Erweiterung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb zur wirksamen Bekämpfung dieses Uebelstandes beantragt hat. Die Wichtigkeit dieser Frage wurde allseitig anerkannt und beschlossen, eine Sonderkommission einzusetzen, welche die Einzelheiten beraten und dann dem Plenum Vorschläge für eine Stellungnahme unterbreiten soll.

Kakaoernte im Distrikt von Puerto Plata (Dominikanische Republik). Die bevorstehende Kakaoernte in Puerto Plata verspricht wegen des günstigen Wetters eine sehr gute zu werden.

Qualität. Das Wenige, welches bis jetzt von den Landleuten zum Kauf angeboten wurde, ist sehr gut ausgefallen.

Preise. Augenblicklich bezahlt wird für 50 kg 7 bis 7,75 $ M. S. C. Das macht etwa 28—32 Mk.

Das Ernteergebnis kann nicht eher angegeben werden, als bis die Ernte im vollen Gange ist, da in jedem Jahre Kakao neu angebaut wird.

(Bericht des Kais. Konsulats in Puerto Plata vom 20. November 1904.)

Deutsche Vertretung im Ausland:

Durch die Tageszeitungen ging vor einiger Zeit eine Besprechung, die sich mit der Vertretung deutscher Industrie- und Handelsinteressen im Auslande befasste. Es wurde beklagt, dass mit Auflösung der deutschen Handelskammer in Bukarest — die Brüsseler hatte sich kurz vorher aufgelöst — die letzte derartige Vertretung deutscher Interessen im Auslande verschwunden sei, zumal im Gegensatz dazu alle anderen Grossmächte eifrig bemüht sind, derartige Einrichtungen zu schaffen. England besitzt mehr als 100, Frankreich und Italien haben über 30 Handelskammern, und die Vereinigten Staaten schaffen sich überall, wo es irgend geht, derartige Einrichtungen. Nur Deutschland hinkt nach, obwohl solche Einrichtungen seinem Handel und seiner Industrie nur nützen können. Allerdings sind gewisse Kreise nicht dafür eingenommen, weil wir alsdann möglicherweise in den Ruf der Aushorcherei kommen könnten. Aber weshalb sollen wir nicht bei fremden Völkern das gleiche einrichten können, was sie bei uns tun? Wir sind doch glücklicherweise heute eine Grossmacht, die sich vor niemand zu fürchten braucht. Der Hauptfehler liegt in dem Mangel an Mitteln, was auch die Auflösung der beiden letzten Handelskammern in Brüssel und Bukarest veranlasst hat. Es sollte daher überall, bei allen, die deutsche Waren ausführen und zur Ausfuhr herstellen, Stimmung gemacht werden für die Vorzüge, die unserer Industrie, unserem Handel durch sachverständige Berichte von solchen Handelskammern geboten werden können. Wir haben hier in Deutschland manche Vereine, die ganz gut die Organisation deutscher Handelskammern im Auslande übernehmen könnten, z. B. den Handelsvertragsverein, der es sich doch zur Aufgabe gemacht hat, den deutschen Handel und die deutsche Industrie über Handelsverträge und damit auch über den Verkehr mit den betreffenden Ländern zu unterrichten. Aus den Berichten kann auch unsere Industrie viel Nutzen ziehen. Einen Ersatz wird man in den Konsulaten suchen müssen; diese Organisation funktioniert aber oft etwas umständlich, wenn wir selbst im allgemeinen aber gern eingestehen, dass sie uns viel wertvolles Material liefert. Zwischen zehn Konsuln aber ist immer einer, der nicht anders, als über das Auswärtige Amt in Berlin berichten will und dieser Instanzenweg verbraucht oft soviel Zeit, dass eine erbetene Auskunft bei ihrem Eintreffen ihren Wert verloren hat.

Jägerndorf (Oesterr.-Schles.). Die Firma Carl Lyko, Erzeugung von Schokolade- und Zuckerwaren, sowie Handel mit Galanterie- und Zuckerwaren, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Wien. Die Zuckerwarenfabrik Siegmund Sonnenschein, vorm. Brüder Hauer, II., Taborstrasse 22, ist erloschen. (K.)

Prag. Die Schokolade- und Zuckerwarenfabrik F. Slaby ist in den Besitz von Konstanze Slaby übergegangen. (K.)

Tilsit. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Johannes Zimmermann, in Firma J. A. Zimmermann, Bonbonfabrik, ist, nachdem der in dem Vergleichstermin angenommene Zwangsvergleich durch rechtskräftigen Beschluss bestätigt ist, aufgehoben. (K.)

Berlin. Der Firma F. W. Gumpert, Konditorei, Marzipan- und Honigkuchen-Bäckerei, wurde die Staatsmedaille für gewerbliche Leistungen in Bronze verliehen. (K.)

Braunschweig. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Hausmann & Kramer ist in den Besitz von Julius Hauser und Hermann Meyer übergegangen, die sie unter der Firma Hauser & Meyer, vorm. Hausmann & Kramer, weiterführen. (K.)

Java. Der Bau einer Anzahl neuer Rohrzuckerfabriken und -Raffinerien auf Java wird von einer Gruppe einflussreicher Kapitalisten geplant. Nähere Auskunft dürfte C. Kraay in Amsterdam geben können. (K.)

Salbke. Der Saccharinfabrik A.-G. vormals Fahlberg, List & Co. in Salbke ist die Konzession zur Erbauung eines Kupferextraktionswerkes auf dem sogenannten Pachthofe in Salbke erteilt worden. Mit dem Bau wird bald nach dem 1. April begonnen werden. Zur Verbindung der neuen Fabrikanlage mit der auf dem Grundstück der Saccharinfabrik liegenden Schwefelsäurefabrik ist eine Eisenbahngeleisanlage geplant. (K.)

Gera. Rich. Widerhold eröffnete Reichsstr. 45 ein Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Heidelberg. Margaretha Reinhard hat das Schokoladen- und Delikatessen-Geschäft von Adelheid Morlock, Plöck 64a, übernommen. (K.)

Hof. Hermann Seidel eröffnete Bergstr. 2 das Café »Carola«. (K.)

Stuttgart. Fräulein Pauline Bürkle, bei der Firma Moser-Roth, Vereinigte Bonbons- und Schokoladefabriken hier, beschäftigt, feierte dieser Tage das Fest ihres goldenen Dienstjubiläums. (K.)

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Oldenburg	Bäcker Georg Müller in Osternburg	17. 1.	Rechnungsstell. Schwarting in Eversten	16. 2.	27. 2.
Cöln a. Rh.	Konditor Theodor Hickmann, Hansaring 76, Geschäft: Hansaring 27	28. 1.	Rechtsanw. Dr. Geub	27. 3.	19. 4.
Burgstädt	Bäckermstr. Paul Richard Rathmann	3. 2.	Rechtsanw. Böhringer	3. 3.	20. 3.
Leck	Bäckermstr. Carsten Feddersen	7. 2.	Rechtsanw. Muhl in Niebüll	28. 2.	8. 3.
Wildenfels	Bäckermstr. Paul Hedrich in Schönau	—	Kaufm. Otto Liebold	27. 2.	7. 3.
Kappeln	Bäckermstr. Peter Adolf Jacobsen	8. 2.	Kaufm. Oluf Bentien	8. 3.	16. 3.
Berlin I	Konditor Wilhelm Nusspickel	10. 2.	Kaufm. Klein, Altonaerstr. 33	11. 3.	11. 4.
Chemnitz	Bäckermstr. Paul Robert Wilhelm Lucke	13. 2.	Rechtsanw. Riedel	24. 3.	3. 4.

Musterregister.

Villingen, Baden. Isidor Neef, Konditor in Villingen: Eine Schuhsohle und Absatz, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist ein Jahr, angemeldet am 3. Januar 1905, nachmittags 1/4 4 Uhr.

Ratibor. Franz Sobtzik zu Ratibor: ein versiegelter Umschlag mit 7 Flächenmustern, bestehend aus Schokoladenetiketten »Schwalben-Grüsse«, Fabriknummern 1011—1017, Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 13. Januar 1905, mittags 12 Uhr. Amtsgericht Ratibor, am 14. Januar 1905.

Handelsregister.

Plauen. Firma Zuckerwarenfabrikation Schneider & Co. in Plauen, errichtet am 20. Januar 1905; Gesellschafter die Kaufleute Svetozar Stanvevic, Paul Edwin Vogel und Johannes Oscar Schneider daselbst. Angegebener Geschäftszweig: Zuckerwarenfabrikation. 1. 2. 05.

Wandsbek. Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek: Durch Beschluss der Gesellschafter vom 12. Juli 1904 ist das Stammkapital auf 1 250 000 Mk. erhöht worden. Der bisherige Prokurist Kaufmann Friedrich Wilhelm Hermann Orlopp in Hamburg ist zum Geschäftsführer bestellt. Die Prokura des Orlopp ist erloschen 31. 1. 05.

Salzwedel. Beckmanns älteste Baumkuchenfabrik Friedr. August Engelke in Salzwedel: Die Firma ist von dem Kaufmann Friedrich August Engelke in Salzwedel auf die beiden Fräulein Bertha und Mathilde Westphal in Salzwedel übergegangen: Die Gesellschaft hat am 11. Dezember 1904 begonnen. Der Uebergang der im Betriebe des Geschäfts entstandenen Forderungen auf die Gesellschaft ist ausgeschlossen. 3. 2. 05.

Königslutter. Norddeutsche Zucker-Raffinerie zu Frellstedt: Dem Dr. phil. Heinrich Rebs zu Frellstedt und dem Kaufmann Robert Helbig daselbst ist Prokura mit der Massgabe erteilt, dass jeder dieser beiden Prokuristen zusammen mit einem Vorstandsmitgliede die Firma zeichnen kann. 30. 1. 05.

Nordhausen. Firma Nordhäuser Schokoladen & Zuckerwarenfabrik Paul Sebicht zu Nordhausen: Inhaber Kaufmann Paul Sebicht hierselbst. 11. 2. 05.

Patente.

1. Anmeldungen.

2b. M. 25 328. Teigpresse mit Legevorrichtungen für die aus der Form austretenden Teigstränge. Maschinen-Fabrik St. Georgen bei St. Gallen Com.-Ges. Ludwig v. Süsskind, St. Georgen bei St. Gallen; Vertr.: C. Rob. Walder, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 18. 4. 04.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in der Schweiz vom 26. 6. 03, 6½ h. p. anerkannt.

2b. B. 37 063. Teigknetmaschine mit in einem fahrbaren Troge arbeitenden Knetern. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 29. 4. 04.

2b. H. 31 671. Nudelschneider mit auf verschiedene Hubhöhe einstellbarem Hebelmesser und an diesem angeordneten Querschneidemessern. Josef Holländer, Kolozsvár, Ung.; Vertr.: Karl Bosch, Pat. Anw., Stuttgart. 22. 3. 04.

2b. K. 27 704. Misch- und Knetvorrichtung für mehl- und teigartige Stoffe o. dgl. mit durch Kurbeln in Schwingung versetzten Knet- und Mischarmen. Ludwig König, Pankow bei Berlin. 9. 7. 04.

82a. G. 18 125. Röst- und Kühltrommel für Kaffeebohnen, Malz u. dgl., durch welche die Kühlluft und die Heizgase mittelst eines Ventilators gesaugt werden. Alexius van Gülpen, Emmerich a. Rh. 11. 3. 05.

2c. B. 35 998. Verfahren zur Herstellung einer kohlenhydratarmen Backware von Brotgeschmack. Dr. Peter Bergell, Berlin, Hannoverschestrasse 15. 22. 12. 03.

2. Erteilungen.

2b. 158 862. Verfahren zur Verhinderung des Anhaftens von Teig an dem Tisch von Nudel-Walz und Schneidmaschinen. Cannstatter Misch- & Knetmaschinen-Fabrik, Cannstatter Dampf-Backofen Fabrik Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 6. 8. 03.

2b. 158 971. Vorrichtung an Teigteilmaschinen mit heb- und senkbarer Bodenplatte und letztere durchdringenden Messern zum Aufrechterhalten des durch die Bodenplatte auf den Teig ausgeübten Druckes; Zusatz z. Pat. 150 653. Haagen & Rinau, Bremen. 11. 3. 04.

Gebrauchsmuster.

53l. 241 562. Vorrichtung zum Ueberziehen von Pralinées, Kakes, Pfefferkuchen usw. mit Schokolade, bestehend aus einem Schmelzgefäss zum Eintauchen und einem Blasebalg zum Abblasen der Gegenstände. Wilh. Diederichs, Berlin, Prinzenstrasse 41. 11. 7. 04. D. 8997.

2b. 242 686. Einstellbarer und feststellbarer rotierender Abstreicher für Teigknet- und Mischmaschinen mit eine Planetenbewegung ausführenden senkrechten Kneterwellen. R. Trenck, Erfurt, Rosastrasse 14. 15. 12. 04. T. 6580.

Riga. In der Konfekt- und Marmeladenfabrik von Lehmann, Parkstrasse, brach Feuer aus, das einen bedeutenden Schaden verursachte. (K.)

Hecklingen (Anh.). Die Firma H. Bosse & Co. beabsichtigt, hier auf ihrem Grundstück eine Konservenfabrik zu errichten. (K.)

Digitized by Google

Prag. Wiederaufbau der Czellechowitzer Zuckerfabrik. Die abgebrannte Rohzuckerfabrik in Czellechowitz wird wieder aufgebaut werden. Die maschinelle Einrichtung ist der Danekischen Fabrik übertragen worden. (K.)

Was ist »Swiss Chocolate?« Unter dieser Ueberschrift brachten wir in Heft 235, Seite 4505, eine Bemerkung, die den Missbrauch der Bezeichnung »Swiss Chocolate« geisselte. Es sind uns hierüber aus der Schweiz mehrfach bittere Klagen zu Ohren gekommen, und da war es sehr natürlich, dass wir einmal hierüber etwas sagten, zumal englische und andere Firmen sich nicht scheuen, ganz offen schweizerische Vorbilder nachzuahmen. Unglücklicherweise mussten wir dabei eine Firma nennen, die nach ihrer Schreibart unsern Irrtum erklärlich macht. Wir glaubten, dass Curchod (spr. Körschoh) ein rein englischer Name sei, doch hat man uns inzwischen aufgeklärt, dass Curchod (spr. Kürschoh) französischen Ursprungs ist. Uns wird hierzu von der Firma selbst geschrieben:

»La maison Dr. Curchod & Cie. a sa fabrique à Nyon (Suisse); elle existe de puis 3 ans, est inscrite au régistre du commercie et fabrique uniquement du chocolat au lait, qui est très apprécié en Angleterre.

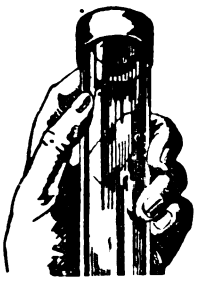
Au mois d'août 1904 la maison Dr. Curchod & Cie. a été réunie à la fabrique de chocolat Ribet & Bonnard à Lausanne pour former une société en actions, sous la raison sociale: »Société des chocolats Suisses Ribet, Lausanne«, dont le siège social est à Lausanne et la fabrique à Renens près ici, qui sera terminie et ouverte au mois d'août prochain.

Diese Zuschrift lautet auf deutsch, wie folgt:

»Das Haus Dr. Curchod & Cie. hat seine Fabrik in Nyon (Schweiz), es besteht seit drei Jahren, ist im Handelsregister eingetragen und stellt nur Milchschokoladen her, die in England sehr geschätzt sind.

Im August 1904 hat sich das Haus Dr. Curchod & Cie. vereinigt mit der Schokoladenfabrik von Ribet & Bonnard in Lausanne, um ihre Geschäfte gemeinsam zu betreiben unter der Firma: »Société des chocolats Suisses Ribet, Lausanne«; dort befindet sich die Geschäftsleitung, die Fabrik ist in Renens unweit Lausanne. Ihr Neubau wird im August d. J. fertig und dem Betriebe übergeben werden.«

Wir stellen hiermit unsere Bemerkung richtig, die — abgesehen von der Anführung des Namens Curchod — von uns durchaus aufrecht erhalten wird.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Ein Konditor

it hervorragenden Leistungen, welcher bereits mit rfolg in Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken tätig ewesen ist, wird zur Einrichtung einer neuen Fabrik esucht. Spätere Beteiligung nicht ausgeschlossen. fferten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften **Rudolf Mosse, Leipzig,** unter **L. T. 780.**

Tüchtige **Reisende** und **Vertreter** für Zuckerwarenfabrik, die mit nachweisbarem Erfolge gereist haben, für sofort bez. 1. April 1905 von einer Zuckerwarenfabrik gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Angabe bisheriger Tätigkeit unter **L. T. 782** an **Rudolf Mosse, Leipzig.**

Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw. nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Digitized by Google

Gelegenheit

f. Schokolade- u. Zuckerw.-Fabriken **zu wirks. Reklame** durch Anschluss und Warenlieferung an gut eingef. **Automaten-Unternehmen.** Gross. Umsatz nachgew. Reflekt. belieb. Adr. u. **F. S. 127** an **Daube & Co. m. b. H., Frankfurt a. M.,** zu richten.

Hafermehl

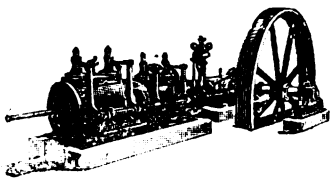
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkesselall. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Für
Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

10 verschied. belehrende Kindergeschichten-Kartons
„ Märchen- „
„ Heldensagen- „
„ Soldaten- „
} mit Bilderstreifen jetzt 1000 Stück sortiert zu Mk. 26 franko.

„ Circus- u. Dexterkärtchen ohne Bilderstreifen, 1000 Stück sort. Mk. 16 franko.
10 verschiedene Brief-Chocolade-Umschläge pp.
Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die gesamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie liefert die graphische Kunst- und Prägeanstalt von

C. Busch-du Fallois Soehne

Krefeld (Rheinland).

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie:

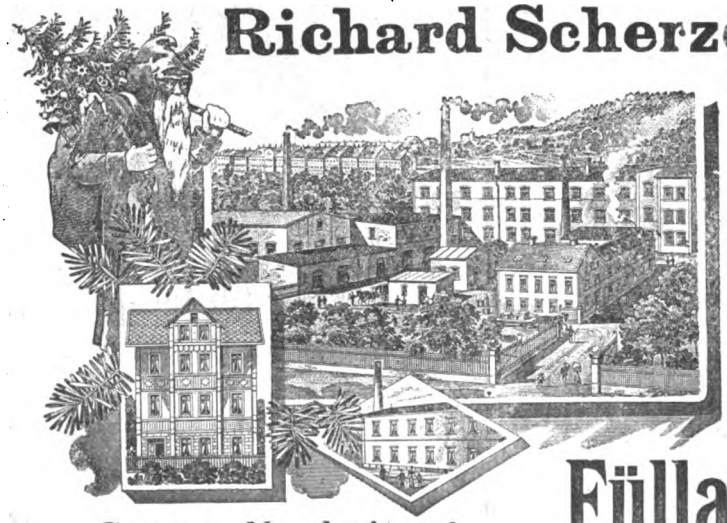
Draiswerke

G. m. b. H.
Mannheim-Waldhof.

C. Schrader & Co.

Palma de Mallorca.

Richard Scherzer & Fischer



Grosse Neuheiten!

Christbaumschmuck-, Lichthalter- und Spielwarenfabriken

Aue	Lauscha	Olbernhau
i. Erzg.	i. Th.	i. Erzg.
(Blech)	(Glas)	(Holz)

Telephon Aue Nr. 259.

Zu den Messen in Leipzig: —
Kaufhaus „Der Reichshof" Kojen Nr. 101-109, II. Etage links
empfehlen als ihre Spezialitäten:

Füllartikel aus Holz u. Blech.

Digitized by Google

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Automatische Tabletten-Komprimier-Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln ...

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

Prima Referenzen.

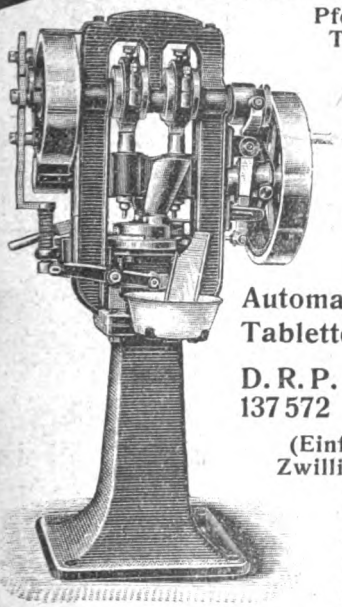
Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von



Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Kakao-, Schokolade-, Milchschokolade-Portionswürfel empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine

D. R. P. 137572 **„Ideal"**

(Einfaches und Zwillingssystem).

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

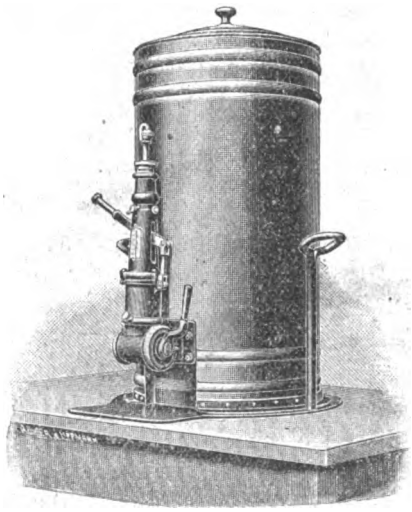
Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft

Berlin S.W. 61

Gitschinerstr. 92.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

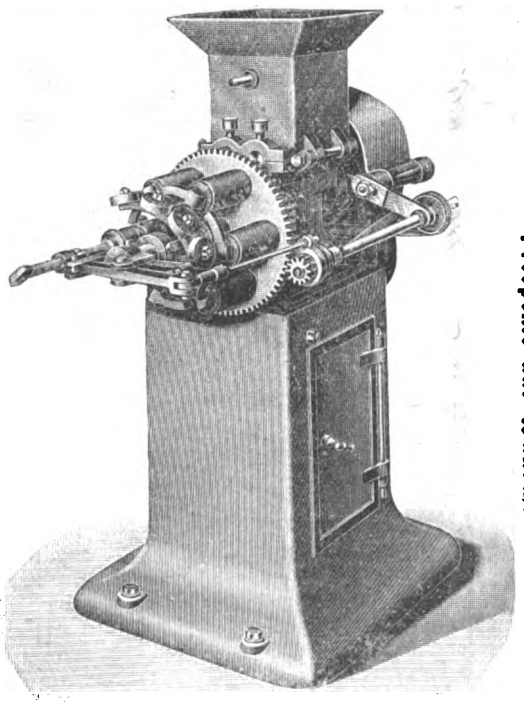
Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 237.** Hamburg, 5. März 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

New-York, 88/90 Walker Street
J. M. Lehmann Company.

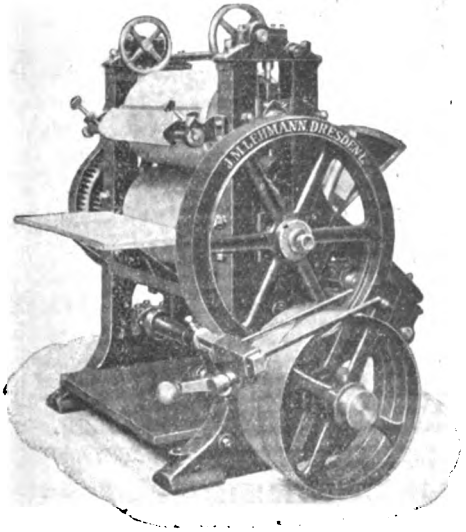
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir
Société Française J. M. Lehmann.

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und

Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.
Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.
Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein lange haftendes feines Vanillearoma ohne Beigeschmack, und ist im Gebrauch 20 mal billiger als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** *gegr. 1859.*
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 237:

Die englische Kakao- und Zuckerwaren-Industrie an der Jahreswende. — Kakaodörrapparate in Kamerun. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1905. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die englische Kakao- und Zuckerwarenindustrie an d. Jahreswende.

In England geraten augenblicklich die Vertreter von Handel und Industrie, soweit sie mit Zucker zu tun haben, scharf aneinander über die hohen Zuckerpreise. Man ist sich nicht klar über die Gründe und rät hin und her in zahlreichen Besprechungen und Abhandlungen, die sich jetzt spaltenlang in allen englischen Blättern finden. Auch unsere Industrie, für die Zucker und Zuckerpreise bedeutungsvoll genug sind, wird mit in den allgemeinen Bannkreis der Zuckerhausse gezogen und hat mancherlei davon zu leiden, so dass kürzlich namhafte Vertreter aus der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie zu Herrn Chamberlain gegangen sind, um ihm ihr Leid zu klagen im Verein mit den Vertretern der anderen zuckerverarbeitenden Industrien.

Die englischen Zuckerwarenfabrikanten geben der Brüsseler Konvention die Schuld an den hohen Zuckerpreisen und suchen ihr »Unglück«, ihren — so sollte man nach den Berichten annehmen — nahe bevorstehenden »Untergang« durch die vielen Konkurse in ihren Reihen zu beweisen. Diese Klagen erinnern deutsche Leser unwillkürlich an das Geschrei der deutschen Agrarier, die ja auch »Not« litten und leiden. Beide, deutsche Agrarier und englische Zuckerwarenfabrikanten, haben zwei ähnliche Züge. Einmal klagen beide so laut, dass es fast in die Wolken dringt, und dann ist es bei beiden nicht so schlimm, wie es sich anhört.

Allerdings sind die Zeiten für die englische Zuckerwarenindustrie nicht leicht, aber es wirft auf ihre wirtschaftliche Veranlagung ein schlechtes Licht, wenn sie erst die vielen fetten Jahre gehörig ausnutzte und jetzt nicht imstande ist, e i n mageres dafür durchzuhalten. Denn mit dem nächsten Herbst, wenn nicht schon viel früher, wird der Zuckerpreis wieder auf eine normale Höhe zurückgegangen sein. Ein Grund dafür, dass die englischen Fabrikanten teilweise so schlecht gerüstet sind, liegt darin, dass sich die ursprünglichen Eigner der verschiedenen Anlagen noch in den fetten Jahren mit dem reichen Gewinn in der Tasche vom Geschäft zurückzogen und ihre Fabriken für

Digitized by Google

schweres Geld Gesellschaften übergaben. Das Kapital, das alljährlich verzinst werden soll, geht über den Wert der Anlage und des Betriebes hinaus, und wenn dann einmal die Preise für Rohmaterial anziehen, dann müssen sich die »shareholders« mit kleinem oder gar keinem Gewinn begnügen, oder der Betrieb arbeitet möglicherweise mit Verlust, weil das ganze Gewese durch überteure Uebernahme zu hohe Abgaben und Unkosten erfordert, die Einnahmen dadurch zu sehr verwässert werden.

Denn trotz der hohen Preise für das Rohmaterial sind die Einnahmen nicht schlecht und lassen, nach festländischen Begriffen, immer noch einen guten Gewinn übrig. Nach dem eigenen Zugeständnis der Herren Zuckerwarenfabrikanten kostet das geringste Fabrikat pro lb im Kleinverkauf 8 d, bessere und beste Sorten werden mit 14 d und noch mehr verkauft, während selbst bei den heutigen hohen Zuckerpreisen die Gestehungskosten höchstens halb so hoch, meistens noch unter der Hälfte bleiben, so dass sich heute Fabrikanten und Händler immer noch in einen Gewinn von 100 Prozent teilen und kein Grund vorliegt, die Verkaufspreise zu erhöhen. Natürlich reicht das lange nicht an den Gewinn heran, den frühere Jahre brachten, aber wenn man nicht gerade unbescheiden sein will, ist das doch recht nett.

Auch mit den Konkursen ist es nicht so gefährlich, denn 1904 bleibt für elf Monate und mit 36 erklärten Konkursen hinter elf Monaten 1903 mit der Zahl 57 beträchtlich zurück; man hatte für 1904 437 »failures« herausgerechnet, einschliesslich der nicht erklärten, die unter der Hand geordnet wurden. Aber es war vergessen worden, daneben die Gesamtzahlen früherer Jahre zu halten, sodass damit eigentlich nichts bewiesen wurde.

Weiter klagen englische Zuckerwarenfabrikanten über die ausländische Konkurrenz auf dem eigenen und auf fremden Märkten; die fremden Zuckerwarenfabrikanten müssen aber doch ebenso hohe Preise für den Zucker anlegen, denn die Zuckerhausse ist nicht nur in England, sondern überall, in Frankreich, in Deutschland, in Oesterreich-Ungarn, in der Schweiz aufgetreten. Wenn diese Länder dann ebenso wie England auf dem Weltmarkt mit ihren Erzeugnissen erscheinen, so hat dieses als »Vorkämpferin des Freihandels« keine Veranlassung, darüber zu klagen. Allerdings haben sich gerade die englischen Ansichten über Freihandel in den letzten Jahren gewaltig geändert, und Chamberlain hat diese Achillesferse des britischen Weltreiches richtig erkannt; deshalb hat er auch die Brüsseler Konvention geschaffen, damit England zunächst wenigstens in puncto Zucker freie Hand bekam.

Die britischen Zuckerverbraucher sollen wieder unabhängig werden von der europäischen Rübenernte, deren letzter Ausfall im Verein mit der Preistreiberei der Spekulanten allein die Zuckerhausse und den englischen »Zuckernotstand« verschuldet hat. Vor der Konvention hat die Prämienwirtschaft des Festlandes die Rohrzuckererzeugung eingeschränkt, und jetzt, nach der Konvention, erholen sich die Rohrzuckerländer erst ganz langsam wieder von den Schlägen, die ihnen fremde Zuckerpolitiker mit den Prämien schlugen, und erst im Laufe des Jahres werden die englischen Zuckerwarenfabrikanten und ihre Zucker verarbeitenden Kollegen einsehen, wie gut ihnen die an allem schuld sein sollende Konvention tut. Augenblicklich verlangen allerdings Deputationen und Versammlungen, dass die Konvention — ausgesprochen wird es gerade nicht, aber zwischen den Zeilen ist es mehr als deutlich zu lesen — wieder aufgehoben werden möchte! O die Kurzsichtigen! Tatsache ist, dass das ganze erste Konventionsjahr niedrige Preise hatte, und dass erst im Anfang des zweiten, als die Rübenernte kleiner ausfiel, als aus allen Ländern starke Verbrauchszunahmen als Folgen der Konvention gemeldet wurden, sich die Spekulation diese beiden Momente zu nutze machte und die Preise auf die heutige Höhe trieb. Dabei sind die heutigen Preise noch nicht gleich denen, die manche frühere Jahre brachten.

Der Nichtengländer ist geneigt, die englischen Klagen als ein Zeichen der Schwäche zu deuten. Denn jetzt, wo auch die festländischen Industrien auf neutralen, kolonialen und heimischen Gefilden als Wettbewerber auftreten, und zwar recht erfolgreich teilweise, wie die Schweiz u. a., wo Biskuits, Kakes und andere Süssigkeiten nicht nur von den Engländern, sondern auch von anderen in recht achtbaren Mengen auf den Weltmarkt gebracht werden, jetzt müssen die Herren jenseits des Kanals auch schärfer kalkulieren und mehr hinterher sein, weil ihnen sonst das Ausland noch mehr schadet. Das Gefühl der Schwäche findet eine deutliche Bestätigung in den Anzeigen der englischen Fachblätter, in denen ein guter Teil des Raumes mit Anpreisungen ausländischer Firmen belegt ist. Umsonst geben diese nicht ihr Geld her für die teuren Anzeigen, die sich durch den erhöhten Absatz sicherlich bezahlt machen. Es hat etwas zu bedeuten, wenn der Brite für den Verbrauch Waren kauft, die nicht aus seinem Vaterlande stammen, und die Zahlen zeigen, dass die fremden Erzeugnisse unserer Industrie in steigendem Masse in England Absatz finden.

Im Vergleich mit den Mengen, die andere Länder aufnehmen — lassen wir den Rohkakao die Grundlage sein - und mit der jährlichen Steigerung allerorten lässt sich zweifellos behaupten, dass der englische Zweig unserer Industrie nicht oder nur ganz wenig an dem allgemeinen Aufschwung teil nimmt. Der Zucker ist nicht daran schuld, er muss nur als Vorwand herhalten. Dieser Stillstand beweist, dass die Kakao- und Zuckerwaren-Industrie in mancher Beziehung hinter dem Festlande zurückgeblieben ist. Vielleicht spielt da der englische Hang am alten, die Abneigung gegen Neuerungen — siehe Maasse, Münzen und Gewichte — mit. Das kann natürlich nicht für alle Fabriken gelten. Gewiss gibt es viele Fabriken, die ihren Umsatz weiter und weiter ausdehnen, aber das allgemeine Zahlenergebnis zeigt deutlich, dass andere — ob sie in der Mehrheit oder Minderzahl sind, soll nicht entschieden werden — dafür sehr bergab mit ihren Ergebnissen gehen. Die Verbrauchsmengen von Rohkakao in den Hauptländern waren in den letzten Jahren:

	England	Deutschland	Vereinigte Staaten
	engl. tons	1000 Kilo	1000 Kilo
1900	16888	19242	18786
1901	18908	18410	20666
1902	20377	20601	23121
1903	18387	21491	28508
1904	20229	27101	32524

Die Vereinigten Staaten bedeuten Fiskaljahre, deren letztes mit dem 30. Juni 1904 schliesst. In Prozenten als Zu- oder Abnahme gegen das Vorjahr ergeben sich folgende Zahlen:

Digitized by Google

	England Prozent	Deutschland Prozent	Vereinigte Staaten Prozent
1901	+ 12.02	— 4.53	+ 10.—
1902	+ 7.78	+ 11.91	+ 11.86
1903	— 9.75	+ 4.32	+ 23.41
1904	+ 10.07	+ 26.10	+ 14.09
4jähriger Durchschnitt	+ 5.28	+ 9.45	+ 14.84

Die durchschnittliche Zunahme bleibt hinter den beiden andern Hauptländern beträchtlich zurück, und auf eine längere Spanne Zeit wird sich das Ergebnis noch ungünstiger stellen, wenn man z. B. 1898 und 1904 nebeneinander stellt. Es nahmen auf:

	England engl. tons	Deutschland 1000 Kilo	Vereinigte Staaten 1000 Kilo
1904	20229	27101	32524
1898	14325	15859	11573
Zunahme in 7 Jahren:	5904	11242	20951

Danach hat England in sieben Jahren im Verbrauch von Rohkakao nur etwa soviel zugenommen, als Deutschland allein im letzten Jahr; und die Vereinigten Staaten haben ihre Aufnahmefähigkeit in den sieben Jahren fast verdreifacht. Die amerikanische Zunahme allein übertrifft die Menge, die 1904 in den englischen Verbrauch ging. Das Jahr 1903 mag den Rückschlag durch den Brand der Dr. Tibble'schen Fabrik im Februar 1903 erlitten haben, aber die 2000 tons Unterstand sind schwerlich allein auf das Brandkonto zu setzen. Ausserdem war die Fabrik noch einen Monat in Betrieb und hatte doch sicherlich auf ihren Böden Rohkakao für einige Monate im voraus liegen. Der Ausfall wurde durch holländische und französische Einfuhren von Kakaomasse gedeckt, die sich

	für Holland	für Frankreich
1903 auf	4 365 488 lbs	auf 5 359 375 lbs. gegen
1902 »	3 743 198 »	» 4 405 047 »

stellten.

Sonderbar und weiter beweisend ist die Tatsache, dass 1904, trotzdem die Dr. Tibble'sche Fabrik wieder Rohkakao verarbeitete und keine fertigen Kakaopräparate mehr vom Auslande zu beziehen brauchte, die amtlichen Anschreibungen für prepared cocoa wieder höher sind als 1903. Unter »prepared cocoa« ist Kakaomasse, Kakaopulver und Schokolade zu verstehen. Wenn nun — genaue Angaben für 1904 sind noch nicht veröffentlicht — die ausländischen Kakaopräparate von der Dr. Tibble'schen Fabrik 1904 nicht mehr verwandt wurden und die Gesamtmengen für »prepared cocoa« trotzdem die vorjährigen übertreffen, so muss die Einfuhr fertiger Kakaoerzeugnisse und Schokoladen 1904 ganz beträchtlich gestiegen sein, wobei wieder wie in andern Ländern die Schweiz in erster Linie in Frage kommt. Wie neidisch die englischen Fabrikanten darauf teilweise sind, beweisen die Anpreisungen englischer Firmen von Swiss Milk Chocolates, die nie die Schweiz sahen. Hier mögen die Anschreibungen von »prepared cocoa« für die letzten fünf Jahre folgen; es wurden

	eingeführt lbs	gebraucht lbs	ausgeführt lbs
1899	5262394	5525748	731525
1900	7860966	6890683	784233
1901	8383484	7692591	807567
1902	8748353	8128015	691377
1903	10487688	9922705	494433
1904	10637866	10079756	472408

In Prozenten sagen diese Zahlen, dass die Einfuhr um 122, der Verbrauch um 82 Prozent in fünf Jahren gestiegen ist. Dagegen hat die Ausfuhr oder besser Durchfuhr um 35½ Prozent nachgelassen, denn diese Mengen sind lediglich als Durchfuhren anzusprechen. Die festländischen Fabrikanten vermeiden mehr und mehr die englische Vermittelung und gehen an die überseeischen Käufer direkt heran.

Die englische Kakaoindustrie versorgte sich in früheren Jahren fast ausschliesslich am Londoner Markt, doch tempora mutantur. In den letzten Jahren ist mehr und mehr auf direkte Abladung gekauft worden, eine Kaufweise, die zuerst von den Nordamerikanern, dann von den europäischen Kakaobrauchern aufgenommen wurde. Die Nordengländer sparen auf diese Weise Platzspesen in London und die Fracht von London nach ihrem Platz. Auch reichen z. B. die Dampferlinien Liverpools ebenfalls bis in die Kakaoländer, sodass die Seefracht sich nach dort auch nicht teurer stellt als nach London. Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen:

	koloniale	fremde	zusammen	
	1. Zufuhren.			
1904	144168	66227	210395	Sack
1903	129467	57140	186607	»
	2. Ablieferungen in den Verbrauch.			
1904	89440	41037	130477	Sack
1903	90999	44835	135834	»
	3. Ablieferungen ins Ausland.			
1904	34160	13910	48070	Sack
1903	38138	23077	61215	»

Wenn die Londoner Zahlen, besonders für die Ausfuhr, so weiter nachlassen, wird London in absehbarer Zeit nur noch eine rein britische Bedeutung haben, obgleich es heute einen grösseren Einfluss auf die Gestaltung des Weltmarktes ausübt, als ihm nach den dort bewegten Kakaomengen zukommt. Was über London weniger, ist über Liverpool mehr in den Verbrauch gegangen, einschliesslich der 2000 tons plus gegen 1903. Nach Liverpool wurden allein an Thomé-Kakao verladen

1904	1903	1902
138 225	123 191	134 350 Sack.

Dazu kommen noch andere Sorten, wie Bahia, die in London fast ganz ausfallen, doch liegen darüber augenblicklich keine zuverlässigen Endzahlen vor.

Ebenso schlecht wie bei Liverpool kommt London im Vergleich mit Le Hâvre, Hamburg und New-York weg. Denn es betrugen 1904 in Sack die

	London	Le Hâvre	Hamburg	New-York
Bestände Anfang	51244	121252	20853	12815
Zufuhren	210395	446751	645136	413298
Gesamtangebote	261639	568003	665989	426013
Ablieferungen	178547	430699	621862	408824
Bestände Jahresende	83092	137304	44127	17189

Hiernach wurden von 100 Sack Angebot (Zufuhr + Bestand am Jahresanfang) immer

in	abgeliefert	eingelagert
London	68 Sack	32 Sack
Le Hâvre	74 »	24 »
Hamburg	93½ »	6½ »
New-York	96 »	4 »

Am günstigsten liegen die Verhältnisse in New-York, was des näheren schon in Nr. 230 eingehend besprochen ist. Nicht weit davon entfernt ist Hamburg, während in weitem Abstand Le Hâvre und an letzter Stelle London folgt. Hier ist also für den Ablader die Möglichkeit am grössten, dass er seinen Kakao einlagern muss, weil Käufer fehlen (vgl. hierüber auch Nr. 225).

Digitized by Google

Auf drei Jahre stellen sich die Londoner Bestände, wie folgt, in Sack:

	Ende 1904	1903	1902	
Koloniale Sorten	51300	28584	28254	Sack
Fremde Sorten	31792	22660	33442	»
zusammen	83092	51244	61696	Sack

Wenn trotzdem englische Patrioten koloniale und fremde Pflanzer auffordern, ihren Kakao nach London zu verladen, so brauchen die Herren jedenfalls keinen Kakao in London einzulagern.

Wir lassen hier die amtlichen Zahlen über Einfuhr und Ausfuhr der englischen Kakao- und Zuckerwarenindustrie für 1903 folgen. Nach den Ausführungen werden die Leser die trockenen Zahlen gewiss aufmerksam prüfen.

1. Kakaobohnen.

Land	Einfuhr in lbs. von	Ausfuhr in lbs. nach
Russland	—	1122342
Dänemark	—	46212
Deutschland	1230420	2410373
Holland	496661	2624033
Belgien	17758	1172789
Frankreich	4512554	528556
Spanien	—	75408
Portugal	14087142	—
Kanarische Inseln	—	14136
Italien	—	84440
Oesterreich Ungarn	—	186769
Vereinigte Staaten	519486	2233203
Mexiko	—	32778
Kolumbia	544670	—
Venezuela	183273	—
Ecuador	3602951	—
Brasilien	3471814	—
Andere Länder	120093	63536
Zusammen fremde Länder	28786822	10594575
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	769135	309120
Britisch Westafrika	482275	—
Ceylon	5150646	—
Australien	—	341036
Neuseeland	—	105355
Kanada	—	102214
Britisch Westindien	15427711	—
Britisch Guinea	115350	—
Andere brit. Besitzungen	41901	4204
Zusammen brit. Besitzungen	21217883	552809
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	623785	16152

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. lbs.	Wert £	Gew. lbs.	Wert £
1903	50004705	1392920	11147384	325272
1902	58137364	1694589	13257944	372566
1901	51798802	1551242	11201067	342656
1900	52647318	1668965	9197104	301555
1899	43473241	1318965	11075685	341615

2. Kakaoschalen.

Fremde Länder . . . cwts.	5068	270
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	986	165
Britische Besitzungen . cwts.	—	2
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	—	2

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. cwts.	Wert £	Gew. cwts.	Wert £
1903	5068	986	272	167
1902	1880	491	482	118
1901	2812	1703	913	185
1900	2222	658	1058	535
1899	3079	782	1842	569

3. Kakao und Schokolade, irgendwie bearbeitet.

Land	Einfuhr in lbs. von	Ausfuhr in lbs. nach
Deutschland	42006	—
Holland	4365488	—
Schweden	—	1567
Dänemark	—	97
Belgien	647769	1113
Frankreich	5359375	—
Portugal	—	1376
Türkei	—	2918
Egypten	—	6455
Ostafrika	—	1532
China	—	29913
Japan	—	12757
Vereinigte Staaten	—	201228
Peru	—	1554
Chile	—	63930
Brasilien	—	2300
Uruguay	—	24801
Argentinien	—	17221
Andere Gebiete	28887	35639
Zusammen fremde Länder	10443525	404397
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	1035117	22325
Kanalinseln	—	108729
Gibraltar	—	28543
Malta	—	5279
Britisch Westafrika	—	2479
Kap der guten Hoffnung	—	119419
Natal	—	13256
Britisch Ostindien	—	93199
Australien	—	1271620
Neuseeland	—	157314
Kanada	—	192851
Neufundland	—	60685
Britisch Westindien	—	16703
Andere brit. Gebiete	3188	84001
Zusammen brit. Besitzuugen	3188	2157078
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	225	119366

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. lbs.	Wert £	Gew. lbs.	Wert £
1903	10446713	1035340	2561475	141691
1902	8748353	895537	2291971	129431
1901	8390286	865647	3632273	197334
1900	7860966	729283	3990800	206781
1899	5262394	513346	3457200	177417

Die **Ausfuhrmengen** sind nur aus dem eigentlichen Gebiet der Vereinigten Königreiche.

Die **Durchfuhr** von Schokolade und Kakao in bearbeitetem Zustande betrug:

	1899	1900	1901	1902	1903
	a) nach fremden Ländern:				
in lbs.	83925	60149	54306	63129	59243
» £	7332	6201	5621	6041	6813

Digitized by Google

b) nach britischen Besitzungen:

in lbs.	647600	724084	753261	628248	435208
» £	72939	80172	82250	68468	49262

c) im ganzen:

in lbs.	731525	784233	807567	691377	494451
» £	80271	86373	87871	74509	56075

5. Zuckerwaren mit mehr als 50 Prozent Schokolade.

Land	Einfuhr in lbs. von	Ausfuhr in cwts. nach
Deutschland	30095	—
Belgien	50923	—
Andere fremde Länder	12486	257
Zusammen fremde Länder lbs.	93504	257
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	6725	1867
Kapkolonie	—	793
Natal	—	322
Britisch Ostindien	—	351
Australien	—	1036
Neuseeland	—	215
Kanada	—	247
Andere brit. Besitzungen	—	349
Zusammen brit. Besitzung.	—	3313
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	—	23389

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. lbs.	Wert £	Gew. cwts.	Wert £
1903	93504	6725	3570	25256
1902	133384	10814	3252	21294
1901	123778	9418	—	—

6. Zuckerwaren mit weniger als 50 Prozent Schokolade.

Land	Einfuhr in lbs. von	Ausfuhr in cwts. nach
Deutschland	26938	—
Holland	63676	—
Dänemark	—	201
Belgien	505520	24
Frankreich	45033	—
Türkei	—	470
Egypten	—	461
Portugiesisch Ostafrika	—	137
China	—	246
Japan	—	121
Vereinigte Staaten	10331	1876
Andere fremde Länder	10	1469
Zusammen fremde Länder lbs.	652508	5005
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	58273	28319
Kanalinseln	—	3332
Malta	—	1956
Kapkolonie	—	34764
Natal	—	13885
Britisch Ostindien	—	17620
Australien	—	7561
Neuseeland	—	3291
Kanada	—	3670
Andere brit. Besitzungen	2	1263
Zusammen brit. Besitzung.	2	28467
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	—	156888

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. cwts.	Wert £	Gew. cwts.	Wert £
1903	652510	58273	33472	185207
1902	665604	63242	36992	201677
1901	389218	35724	—	—
1900	74483	6361	—	—
1899	44642	4649	—	—

4. Kakaobutter.

Land	Einfuhr in lbs. von	Ausfuhr in lbs. nach
Deutschland	6456	—
Holland	98668	—
Andere Länder	8092	12
Zusammen fremde Länder lbs.	113216	12
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	5292	1
Zusammen brit. Besitzung. lbs.	1167	165
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	56	10

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. lbs.	Wert £	Gew. lbs.	Wert £
1903	114383	5348	177	11
1902	227405	10948	20020	926
1901	685720	40792	18750	1074
1900	1259821	80162	11694	792
1899	493452	28461	5143	276

Die Ausfuhrmengen sind lediglich Durchfuhren.

7. Zuckerwaren, lediglich aus Zucker.

Land	Einfuhr in cwts. von	Ausfuhr in cwts. nach
Deutschland	18	—
Holland	—	3272
Belgien	210	258
Frankreich	41	241
Türkei	—	540
Egypten	—	640
Marokko	—	757
Java	—	1929
Vereinigte Staaten	71	—
Andere fremde Länder	49	6311
Zusammen fremde Länder cwts.	389	13948
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	1744	27956
Kanalinseln	—	788
Kapkolonie	—	4271
Natal	—	2323
Britisch Ostindien	—	9009
Australien	—	1457
Neuseeland	—	681
Kanada	—	649
Britisch Westindien	—	1238
Andere brit. Besitzungen	—	2446
Zusamm. brit. Besitzung. cwts.	37	22862
Im Werte von . . Pfd. Sterl.	197	56502

Im ganzen:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Gew. cwts.	Wert £	Gew. cwts.	Wert £
1903	426	1941	36810	84458
1902	1456	5395	43202	106473
1901	9908	22301	—	—

Digitized by Google

8. Biskuits und Kakes.

Land	Ausfuhr[1]) nach Gew. cwts.	Wert £
Russland	954	4416
Schweden	398	1804
Norwegen	2793	8576
Dänemark m. Island u. Grönland	9908	13356
Deutschland	3517	10768
Holland	10756	29366
Belgien	12198	40086
Frankreich	27048	157375
Portugal	794	3218
Kanarische Inseln	4130	7173
Italien	1665	7080
Oesterreich-Ungarn	468	1956
Türkei	5263	14576
Egypten	7730	18627
Westafrika	5809	8550
Portugiesisch Ostafrika	2249	8741
Holländisch Ostindien	8988	38567
Philippinen	1618	7715
Siam	1238	3550
China	1282	5443
Japan	831	3030
Vereinigte Staaten	3914	19713
Kuba	849	3864
Mexiko	466	1775
Kolumbia	589	2630
Peru	812	3613
Brasilien	1523	7153
Uruguay	556	2513
Argentinien	671	3389
Andere fremde Länder	5758	16968
Zus. nach fremden Ländern:	122775	452414
Kanalinseln	6837	17449
Gibraltar	1993	5307
Malta	2102	5883
Britisch Westafrika	35919	40116
Kapkolonie	29344	101294
Natal	11073	41502
Britisch Ostafrika	504	2084
Mauritius	906	2891
Britisch Ostindien	41241	138896
Hongkong	1965	6444
Australien	2183	9567
Neuseeland	903	3660
Kanada	809	3378
Britisch Westindien	2530	8489
Andere brit. Besitzungen	2820	8921
Zusammen nach brit. Besitz.:	141129	395881
Im ganzen 1903	263904	848295
1902	255201	857708
1901	273326	790386
1900	278337	684379
1899	241995	610801

Im grossen und ganzen war über England nichts erfreuliches zu sagen. Ob die nächsten Jahre eine Aenderung bringen und das Britenreich ebenfalls an dem sonst ganz allgemeinen Aufschwung unserer Industrie in der gebührenden Weise teilnehmen lassen, lässt sich heute nicht sagen, aber zu wünschen wäre es. Mit diesen Sätzen sollen die Engländer nicht herabgesetzt werden, sondern sie sollen einmal die Wahrheit hören, die man sich auf dem Festlande über ihre Kakao- und Zuckerwarenindustrie laut und leise erzählt. Sollte etwas vergessen sein, so wird hoffentlich das gesagte schon seine gute Wirkung bei den englischen Kakao- und Zuckerwarenfabrikanten nicht verfehlen. Die Engländer haben im Rahmen unserer Industrie auch ihr Verdienst. Während die Franzosen die Ehrwürdigkeit, die Holländer die Kakaopulvergewinnung, die Amerikaner die Massenerzeugung, die Schweizer die Güte der Fabrikate für sich haben, haben uns die Engländer in der Zuckerwaren-, Biskuit- und Kakesfabrikation zuerst die Wege gewiesen und geebnet, was man nicht ausser acht lassen darf. Und wer die **schönste** und **reinste** Zuckerware, Obstkonserve, in Deutschland auf den Tisch bringen will, der nimmt noch heute englische Fabrikate, obgleich er weiss, er findet darin meist deutsches Obst und deutschen Zucker. Wo.

1) **Wir bringen nur die Ausfuhrzahlen, da die Einfuhren zu winzig sind, um erwähnt zu werden.**

Kakao-Dörrapparate in Kamerun.

Das Auswärtige Amt, Kolonial-Abteilung, hat dem »Tropenpflanzer« den nachfolgenden Bericht des Herrn Dr. Strunk, Leiters des Versuchsgartens in Viktoria, zur Verfügung gestellt, den wir angesichts des sehr wichtigen Gegenstandes vollinhaltlich zum Abdruck bringen:

»Die Frage nach einer guten und nicht zu teuren Kakao-Dörrvorrichtung, die auch bei den grossen Regenmengen Kameruns sicher funktioniert, ist immer noch nicht in vollständig befriedigender Weise gelöst. Allen bisher bestehenden Trockeneinrichtungen haften vielmehr grössere oder kleinere Mängel an. Selbst die Trockenhäuser und Trockenapparate, welche in manchen anderen Ländern mit gutem Erfolg benutzt werden, erfüllen hier ihren Zweck nicht in demselben Maasse.

Die beste Dörrvorrichtung ist immer noch der Mayfarthsche Apparat »Ryders Patent«. Nur ist derselbe zu klein, um auf grossen Pflanzungen allein verwendet werden zu können. Die Konstruktion des Apparates entspricht aber allen Anforderungen, welche für eine vollständige Ausnutzung des Heizmaterials zu stellen sind. Sollte es einmal gelingen, einen ähnlichen Apparat in erheblich grösseren Dimensionen, vielleicht mit einem gemauerten Trockenkanal, herzustellen, so dürfte dieser voraussichtlich auch für grössere Betriebe ausreichen.

Der Trockenapparat »Guardiolas Patent« hat sich im Gebrauch ziemlich gut bewährt. Jedoch machen sich bei ihm zwei Umstände als sehr hinderlich bemerkbar. Zunächst ist es mit grossen Schwierigkeiten verbunden oder fast unmöglich, den Kakao in dem Zustande in den Trommeln der Apparate zu verarbeiten, wie er aus dem Fermentationsraum kommt. Vielmehr bedarf das Trockengut zunächst einer Vortrocknung, damit die einzelnen Bohnen nicht zusammenbacken. — Dann dürfen die Bohnen auch nicht in dem Apparat bleiben, bis sie vollständig trocken sind. Es würden sonst die spröden, trockenen Schalen durch die beständige Bewegung der Trommeln so verletzt werden, dass sie sich von den Bohnen ablösen.

Während bei den beiden erwähnten Apparaten nur Trocknung durch künstliche Wärme zur Anwendung kommt, haben die in Kamerun gebrauchten Trockenhäuser alle den Zweck, einesteils mit Feuerung trocknen zu können, aber auch die Ausnutzung der Sonnenwärme zu ermöglichen. Bei einigen in letzter Zeit konstruierten Häusern sucht man Sonnen- und künstliche Wärme gleichzeitig anzuwenden.

Digitized by Google

Zwei Systeme sind zu unterscheiden:

Bei dem einen ist das Dach verschiebbar und der durchlöcherte Trockenboden ist unbeweglich.

Bei dem andern ist das Dach feststehend und der Trockenboden besteht aus beweglichen Hürden.

Der ersteren Art ist das Trockenhaus des Botanischen Gartens, welches Professor Preuss nach einem in Trinidad preisgekrönten Muster kopiert hat. Die Idee, welche dem Hause zugrunde liegt, nämlich dass man mit Sonnenwärme und künstlich erzeugter Wärme zugleich trocknen kann, scheint eine sehr glückliche. Das verschiebbare Dach ist bei eintretendem Regen leicht und schnell zu handhaben.

Dennoch hat sich ergeben, dass das Haus für Kamerun nicht zu empfehlen ist, weil die Heizung nicht genügend ausgenutzt wird. In regenärmeren Ländern, wo man den grössten Teil der Ernte in der Sonnenwärme trocknen kann und nur gelegentlich einiger Regentage zu feuern braucht, kommt es auf diesen Punkt weniger an. Aber in Kamerun muss die Haupternte mit künstlicher Wärme getrocknet werden, und es ist deshalb von grosser Bedeutung, ob zuviel Heizmaterial verbraucht wird.

Das Unrentable der Heizung liegt bei dem Trinidad-Hause darin, dass die angewärmte Luft nur eine Schicht Kakaobohnen zu passieren hat und sich an deren Oberfläche sehr schnell mit kalter Luft mischen kann. Eine wesentliche Erwärmung kommt deshalb nur zustande, wenn man das Trockengut so hoch aufschüttet, dass die kalte Luft nur einen verhältnismässig geringen Teil desselben berühren kann, d. i. etwa 10 cm hoch. In feuchtem Zustande ist diese Schicht aber infolge der den Bohnen anhaftenden schleimigen Reste der Pulpe so dicht, dass die warme Luft von unten heu überhaupt nicht durchdringen kann.

Es erwärmen sich infolgedessen nur die unteren Schichten. Durch fleissiges Umschaufeln kann man hier nachhelfen, jedoch wird die Trocknung niemals gleichmässig. Eine Verbesserung des Hauses wäre zu erzielen, wenn man die Einrichtung träfe, dass die erwärmte feuchte Luft nach dem Passieren des Trockengutes über den letzteren durch Ventilatoren abgesaugt würde.

Man brauchte dann bei Beginn der Trocknung die Schicht nicht so hoch zu machen. Es erscheint allerdings fraglich, ob eine derartige Vorrichtung bei dem verschiebbaren Dach, welches naturgemäss nicht luftdicht schliessen kann, möglich wäre.

Für zweckmässiger halte ich die Trockenhäuser, bei denen die Trockenböden aus grossen Hürden bestehen, welche auf Schienen ins Freie gezogen werden können, um der Besonnung ausgesetzt zu werden. Bei Regen und feuchter Luft werden die Hürden in das Haus geschoben, um die Trocknung durch künstliche Wärme fortzusetzen. Der Vorteil dieser Häuser besteht darin, dass vier bis fünf Hürden übereinander geschoben werden können, und dass somit die erwärmte Luft vier bis fünf Schichten Trockengut zu passieren hat. Die Heizung wird also bedeutend besser ausgenutzt.

Einen Vorteil hat das Trinidad-Haus diesem System gegenüber. Es ist in demselben nämlich leichter, das Trockengut durch Umschaufeln zu bewegen und so das Zusammenbacken der Bohnen zu verhindern, weil die Arbeiter auf dem Trockenboden stehen und aufrecht gehen können. Die beweglichen Hürden müssen dagegen zu demselben Zwecke aus dem Hause herausgezogen werden, was naturgemäss zur Folge hat, dass die Bohnen sich wieder abkühlen. Dennoch bewähren sich die Häuser der letzteren Art so gut, dass dieselben mit verschiedenen kleinen Abänderungen auf der ganzen Welt verbreitet sind und sowohl zum Trocknen von Kakao wie auch von Kaffee, Kopra, Chinarinde usw. dienen.

In Kamerun sind solche Häuser auf den Pflanzungen Isongo und Oechelhausen erbaut worden. Jedoch habe ich an diesen Häusern noch Verschiedenes verbesserungswürdig gefunden. Zunächst hat man nur für zwei übereinander schiebbare Hürdenreihen Einrichtung getroffen, während vier bis fünf Reihen auf die Dauer ökonomischer wären. — Dann ist die Heizung nicht vorteilhaft konstruiert. Man hat nämlich unter den Hürdenreihen lange Rohre hergeleitet, welche die Heizgase von verschiedenen Feuer stellen ins Freie führen. Die Wärme, welche diese Rohre annehmen, soll sich auf den ganzen Trockenraum verteilen. Zu diesem Zwecke müsste aber für Luftzirkulation gesorgt sein. Weil dieselbe fehlt, kann sich die Luft, welche an den Röhren erwärmt wird, nicht schnell genug durch den Trockenraum verteilen.

Eine zweckentsprechende Heizungsanlage muss so eingerichtet sein, dass den Heizrohren kalte Aussenluft zugeführt wird, die sich an den Rohren erwärmt. Deshalb sind Luftzufuhrkanäle einzubauen, welche unter den Heizrohren münden. Auf dem Dache wären dann mehrere einfache Ventilatoren aufzustellen, welche die nach dem Passieren des Trockenguts mit Feuchtigkeit geschwängerte Luft absaugen und dadurch verursachen, dass frische Luft durch die Luftzufuhrkanäle zuströmt und sich an den Heizrohren erwärmt. Selbstverständlich muss bei einer solchen Heizungsanlage vorausgesetzt werden, dass der ganze Trockenraum vollkommen luftdicht ist, damit die Luftzirkulation auch in der beabsichtigten Weise vor sich gehen kann.

Wenn die Frage beantwortet werden soll, welche von den verschiedenen Trockenvorrichtungen den Vorzug verdient, empfiehlt es sich zunächst, auf die Grösse der jährlichen Kakaoproduktion Rücksicht zu nehmen. Bei kleineren Mengen genügen mehrere Mayfarthsche Dörrapparate. 1000 Zentner können mit vier bis fünf Apparaten getrocknet werden. Reichen diese nicht mehr aus, so empfiehlt es sich, ein Trockenhaus mit beweglichen Hürden, und zwar vier Hürden, übereinander zu bauen. Die Heizungsanlage wird zweckmässig von einem erfahrenen Heizungstechniker konstruiert.

David Grove, Berlin S., Friedrichstrasse, hat zu dem Trinidad-Trockenhause des Botanischen Gartens eine neue und stabile Heizungsanlage geliefert, die sehr gut funktioniert und nicht teurer ist als die auf anderen Pflanzungen verbauten einfachen Eisenrohre. Den Guardiola-Apparat möchte ich nur in Verbindung mit einem guten Trockenhause empfehlen, wenn sehr grosse Mengen Kakao schnell verarbeitet werden müssen und auf dem Trockenhause vorgetrocknet werden können.«

* * *

Aufmerksame Leser werden in diesen Sätzen das bestätigt finden, was wir in früheren Nummern (227, 234) über die Qualität des letztjährigen Kamerun-Kakaos gesagt haben.

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1905.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	4556400	2662700	2537600
Es kamen im Januar aus:			
Portugal	1044100	838500	679900
Ecuador	976700	658500	607700
Brasilien	750200	323400	373100
Dominic. Republik	698600	323400	270500
Uebriges Brit. Amerika	386700	115600	147700
Britisch-Westafrika	287600	104800	201200
Venezuela	206500	72800	89100
Kamerun	80600	—	—
Ceylon	64300	15900	19000
Niederl. Indien usw.	30400	8600	19300
Kuba, Portorico	12900	47800	2200
Grossbritannien	1900	8900	10300
Kakaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Kakaobutter	1500	1300	700
Kakaopulver aus den Niederlanden.	38900	27100	42000
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	200	300	800
Es kamen im Januar aus:			
Niederlande	100	300	800
Schokolade	38000	27800	32900
Im Januar kamen aus:			
Schweiz	34100	23300	25100
Frankreich	2100	2800	6400
Schokoladenersatzstoffe	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	6500	6100	5500
Im Januar kamen aus:			
Frankreich	2600	1900	2000
Oesterreich-Ungarn	1600	1300	1100
Schweiz	900	1100	1100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	50900	50500	86300
Im Januar kamen aus:			
Grossbritannien	11900	9700	9500
Frankreich	9000	9800	8700
Schweiz	5900	5800	40200
Oesterreich-Ungarn	5600	4800	5000
Mandeln, getrocknet	866500	754000	525300
Im Januar kamen aus:			
Italien	448500	485000	350200
Marocco	166600	133700	51100
Frankreich	141500	63500	81300
Spanien	95100	51200	32400
Vanille	30600	24200	26400
Im Januar kamen aus:			
Französisch-Australien	18000	11100	8200
Madagaskar	11600	11800	16700
Frankreich	800	1300	1400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	8034000	9402400	11671100
Im Januar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	5161000	6928800	8626100
Serbien	1119000	901400	114900
Oesterreich-Ungarn	1041700	1027400	1325700
Frankreich	403400	18500	74800
Niederlande	163800	62800	195500
Belgien	51600	57500	69600
Italien	35900	107600	123200

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Honig, auch künstlicher	172600	220700	345000
Im Januar kamen aus:			
Kuba, Portorico	55500	91700	55300
Chile	48000	40100	158000
Verein. Staaten v. Amerika	23400	21000	45700
Mexiko	17300	25300	26000

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	93200	19500	75300
Im Januar gingen nach:			
Niederlande	40400	19300	74900
Schweiz	50900	—	—
Kakaobutter	127400	108800	114300
Kakaopulver	30100	12100	11200
Im Januar gingen nach:			
Niederlande	13100	400	300
Deutsch-Südwestafrika	5100	100	—
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	15300	32000	32800
Im Januar gingen nach:			
Niederlande	10500	11500	17600
Grossbritannien	3000	5100	—
Oesterreich-Ungarn	400	12900	13300
Schokolade	23100	12800	31800
Im Januar empfingen:			
Verein. Staaten von Amerika	6200	700	2200
Deutsch-Südwestafrika	4000	100	200
Grossbritannien	2400	2000	18500
Schokoladenersatzstoffe	800	1500	300
Davon erhielten im Januar:			
Oesterreich-Ungarn	300	1000	100
Russland	100	100	100
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	17200	19500	29000
Davon gingen im Januar nach:			
Grossbritannien	9000	15400	21000
Belgien	1800	500	300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	115400	96000	106900
Im Januar gingen nach:			
Grossbritannien	22800	14800	18100
China	10600	4300	6500
Oesterreich-Ungarn	7200	3500	4300
Dänemark	5800	8300	6700
Niederlande	5400	12200	5500
Niederländ.-Indien usw.	5100	3900	5000
Verein. Staaten von Amerika	1700	3800	2600
Mandeln	4700	300	3800
nach Grossbritannien	1200	—	1500
nach Freihafen Hamburg	—	200	1100
Honig, auch künstlicher	21500	9700	69200
Im Januar gingen nach:			
Frankreich	19200	100	100
Niederlande	900	600	400
Freihafen Hamburg	300	—	55800
Vanille	300	400	300
Es gingen im Januar nach:			
Russland	200	200	200
Oesterreich-Ungarn	100	100	100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	7700	16800	22100
Im Januar erhielten:			
Belgien	3200	11200	300
Schweiz	400	400	11200
Freihafen Hamburg	300	800	1300

Digitized by Google

Kakaomarkt.

Bericht vom 7. März 1905.

Das Leben auf den verschiedenen Bohnenmärkten spielte sich recht verschieden ab. Die europäischen Märkte zeigten unveränderte oder auch teilweise etwas bröckelnde Preise, während man in den Verschiffungshäfen über schlechte Preise klagte, die Werte teilweise etwas heraufsetzte und nicht geneigt war, unter diesen Sätzen abzugeben. In Guayaquil bot Preistreiberei, in Bahia beendete Ernte und geräumte Bestände, in Lissabon weichendes Goldagio und anderes die Veranlassung zu dieser Festigkeit. Demgegenüber waren die Importhäfen williger, einmal, weil hier und da aufgestaute Vorräte drückten, und dann, weil die Käufer sich etwas zurückgezogen hatten und die Angebote an sich herankommen liessen. Die Gesamtumsätze bewegten sich nur in mässigen Grenzen.

Wir lassen hier die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. In Lissabon ist der dritte Februardampfer »Ambaca« mit 15037 Sack angekommen. Die Gesamtankünfte für Februar stellen sich auf 38010 Sack gegen nur 21365 Sack im Vorjahr und 30695 Sack in 1903. Die Lissaboner Vorräte betrugen am 22. Februar etwa 85000 Sack, während es am 20. Februar 1904 nur 66955 Sack waren. Danach wird der Bestand um die Monatswende etwa 16—18000 Sack höher gegen 1904 gewesen sein. Von den Lissaboner Verschiffungen hatte Hamburg im Februar den grössten Anteil, fast die Hälfte, während nach Liverpool etwa der fünfte Teil, nach New-York etwas mehr als ein Zehntel der Februarabladungen ging. Der Rest verteilt sich auf mehrere Häfen.

Ueber den Rückgang des Goldagios, von dem wir im letzten Heft bereits handelten, wird uns aus Lissabon folgendes geschrieben:

Soeben kommt die letzte Nummer Ihres »Gordian« mir zur Hand. — Da Sie meine Mitteilungen darin abdrucken, so möchte ich hiermit auf die darin gestellte Frage nach den Ursachen des Rückganges des Gold-Agios hier antworten:

1. Es kommt hierbei meiner Ansicht nach in erster Linie die Anlehnung Portugals an England in Frage. Es ist Ihnen jedenfalls bekannt, dass der König von England im Laufe der letzten Jahre zweimal hier war. Kürzlich war nun auch der König von Portugal einen Monat in England. Hier trägt man den englischen Wünschen nach Möglichkeit Rechnung, und die Folge davon ist wiederum die, dass England Portugal mehr Vertrauen entgegenbringt. Weshalb England gerade Portugal grössere Zuneigung erzeigt, darüber brauche ich mich wohl nicht weiter auszulassen. Das jetzige Verhältnis zu England hat dazu beigetragen, dass viele Leute, welche früher ihre Kapitalien, um sie nicht entwertet zu sehen, draussen stehen hatten, dieselben in letzter Zeit nach Portugal hereingenommen haben.

2. Ferner muss man berücksichtigen, dass viele Portugiesen, welche in Brasilien Geschäfte haben oder hatten und in Lissabon oder Porto von Einkünften aus Brasilien leben, ihr Vermögen auch von Brasilien hierher genommen haben. Das Papier wurde natürlich in Brasilien in Pfund Sterling gekauft, und diese Pfund Sterling kamen dann auf den hiesigen Markt. Je mehr Gold hier aber ist, desto mehr bessert sich die hiesige Valuta, und desto mehr fällt das Gold-Agio.

Drittens ist in Betracht zu ziehen, dass die Kolonien von Jahr zu Jahr mehr Erträgnisse haben, nämlich hauptsächlich **Gummi**, dann auch Kakao, Kaffee, Wachs usw. Meiner Schätzung nach hat Portugal im Jahre 1904 um ca. 3—4 Mill. Mark an Afrika-Produkten mehr bekommen als 1903. Sämtliche Produkte kommen in Transit nach Lissabon und werden in Gold-Währung nach draussen verkauft. Das Gold, welches die Exporteure von den auswärtigen Käufern dagegen bekommen, kommt hierher zurück, weil wir alles in portugiesischer Währung kaufen.

Ein weiterer Faktor ist der, dass das Tabaks-Monopol jetzt neu vergeben wird, womit eine Anleihe der Regierung verbunden ist. Die Regierung hat eine Proposition von dem bisherigen Inhaber des Monopols, welcher französische Banken hinter sich hat, bekommen, und neuerdings hat ein englisches Konsortium einen Vorschlag gemacht, und zwar zu weit günstigeren Bedingungen, wodurch die französische Gruppe sich veranlasst gesehen hat, ihren Vorschlag zu verbessern. Bei Annahme der letzten Proposition würde der Staat sich schon weit besser stehen, als bei dem bisherigen Kontrakte. Man spricht von etwa 30 Millionen Franken mehr«. —

Diese Ausführungen sind ja sehr richtig und sollen von uns nicht angezweifelt werden, aber es bleibt immer dabei zu bedenken, dass in letzter Zeit weite Kakaogebiete für den Weltmarkt aufgeschlossen sind, wie Westafrika und Domingo, und dass immer neue Gebiete noch erschlossen werden, deren Produkte teilweise für Thomé-Kakao eintreten können, wenn die Thomépreise sich nicht der allgemeinen Lage fügen wollen. Das beste Beispiel hierfür hatten wir im vergangenen Jahre bereits, wo eine Zeitlang Thomé gegen Bahia so ungünstig im Preise stand, dass alte, eingeschworene Thomébraucher zeitweise zu Bahia übergingen.

Weiter meldet **Bahia**, dass die Lagerbestände in der ersten Hand gänzlich geräumt sind, und dass nach ganz jüngst eingetroffenen Nachrichten die Ernte bereits beendigt ist. Am Hamburger Platze liegen Angebote vor, die für fair fermented 48/6 s Kostfracht ergeben. Dagegen werden aus dem Herkunftslande Angebote von 50/- s und darüber gemeldet. Eine Erklärung für diesen Unterschied wird damit gegeben, dass in letzter Zeit New-York in Bahia als starker Käufer aufgetreten ist.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 16.—28. Februar 1905:

Aus	Lissabon	5971 Sack
	Le Hâvre	2658 »
	Liverpool	2465 »
	Westküste Afrika	1880 »
	Amsterdam	1377 »
	Bahia	1300 »
	Southampton	925 »
	London	912 »
	Antwerpen	470 »
	Bremen	157 »
	Colombo	90 »
	New-York	25 »
	Zusammen	**18230 Sack.**

Die Ankünfte der letzten 12 Monate betragen:

1904	März	46736 Sack
	April	53354 »
	Mai	57428 »
	Juni	37048 »
	Juli	66179 »
	August	77217 »
	September	53836 »
	Oktober	50885 »
	November	37612 »
	Dezember	58155 »
1905	Januar	56393 »
	Februar	50765 »
in d. letzten 12 Monaten zus.		645608 Sack
seit dem 1. Januar 1905		107158 »
gegen 1904		106686 »

Digitized by Google

London. Hier ging es in der Berichtszeit etwas lebhafter zu. In beiden Wochen wurden Auktionen abgehalten, und wenn deren Ergebnisse auch nicht glänzende sind, so kann man sie doch leidliche nennen. In der ersten Woche betrug das Angebot 7026, in der zweiten 4557 Sack, wovon 4236 bezüglich 2500 Sack den Eigner wechselten. Trinidads verloren in der ersten Woche 1 s und wurden in den letzten Tagen billig angeboten, ohne Beachtung zu finden. Grenada zog für fein um 1/2 s an und das ganze Angebot wurde ohne Rest untergebracht. Ceylon wurde in billiger Preislage angepriesen und fand zur Hälfte und zu zwei Drittel vom Angebot Käufer auf den Auktionen. Die Preise hoben sich nur für prima um etwa 1 s. Andere Westindier sind ohne Veränderung, und die fremden Sorten wurden wieder meist eingezogen. Das Privatgeschäft wickelte sich in gewohnten Grenzen ab. Die nächste Auktion, zu der 5644 Sack angemeldet sind, findet am 7. März statt.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen bis zum 25. Februar folgendes Bild (Vorjahr in Klammern):

Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:		
26607 (39021);	21744 (24371);	56173 (45392) Sack
Fremde Sorten:		
10579 (11501);	13052 (11879);	29319 (20134) »
37186 (50522);	34796 (36250);	85492 (65526) Sack

Diese Zahlen zeigen nach zwei Monaten bei den

Zufuhren	12336 Sack	weniger
Ablieferungen	1454 »	»
Beständen	19966 »	mehr

als im Vorjahr. Dem gegenüber werden nach anderen Häfen Englands fortgesetzt starke Zufuhren gemeldet, die den Londoner Ausfall erklärlich erscheinen lassen.

Liverpool meldet unverändert ruhigen Markt. Weder für die Ausfuhr noch für den heimischen Verbrauch wurde etwas umgesetzt, denn die verkauften 180 Sack Afrikaner fallen doch nicht in die Wagschale. Es gingen dorthin in der Berichtszeit

6302 Sack Afrikaner,
20 » Venezolaner,
17 » Guayaquil.

Die Liverpooler Bestände betrugen am 25. Februar 4394 gegen 1579 Sack im Vorjahr.

Nach **Southampton** gingen 2310 Sack Bahia und 419 Sack Guayaquil, nach **Goole** 300 Sack Guayaquil und 68 Sack Ceylon.

Kakaoschalen. Angemeldet sind zur Auktion am 7. März

70 tons von Cadbury,
450 Sack unter Zollverschluss.

Das Ergebnis wird gemeldet, sobald wir darüber unterrichtet sind.

Trinidad-Kakao. Die letzten 14 Tage war das Wetter sehr trocken, und von den Pflanzungen wird gemeldet, dass die Früchte darunter litten, ein Umstand, die Ernte später am Markt erscheinen zu lassen. Die Ankünfte vom Felde bleiben klein und unbedeutend, und die wenigen angebotenen Sack wurden schlank und zu festen, unveränderten Preisen abgenommen.

In der Berichtszeit gingen 5085 Sack nach Europa und 3837 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 8584 bezüglich 7177 Sack im Vorjahr. Seit Jahresanfang sind verladen worden 21 723 Sack.

Wenn die Ankünfte in Port of Spain mühelos Abnehmer finden, so stauen sie sich in den europäischen Häfen auf, wo heute die sichtbaren Vorräte trotz der verhältnismässig kleinen Abladungen von drüben höher sind als im Jahresanfang. Und eine deutliche Beleuchtung dieser Aufstauung liegt in den Londoner Auktionsberichten über Trinidads. Es heisst da, dass Trinidads wenig oder garnicht gefragt sind, dass sie Preise zeigen, die mehr nach unten als nach oben gehen, und dass sich die stattgehabten kleinen Umsätze mehr in privaten Kreisen, unter der Hand, bewegten.

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte in Guayaquil stellten sich auf 31 000 Quintales gegen 40 750 Quintales im Februar 1904. Im Januar und Februar haben wir 59 000 Quintales gegen 75 000 Quintales im Vorjahr erhalten, oder 16 000 Quintales weniger, was für den Bedarf nicht viel ausmachen dürfte. Denn wir hatten eine sehr reichliche Ernte in 1904, und wenn nicht alle Erwartungen und Wetternachrichten trügen, wird auch das laufende Jahr eine reichliche Ernte bringen. Dem gegenüber ist die letzthin ins Werk gesetzte Preistreiberei ganz unberechtigt und lediglich »Mache«. In Hamburg und anderswo haben Guayaquils schon wieder nachgegeben und sind heute im ganzen schwach. Die Importeure haben sich durch die Zurückhaltung der Fabrikanten veranlasst gesehen, in den Preisen nachzulassen.

Um so wunderbarer ist es, wenn die Werte in Quayaquil sich in den letzten 4 Wochen wieder um 1.— $ für Arriba hoben. Diese Steigerung ohne Umsätze scheint man drüben zu betreiben in der Annahme, dass Blankoverkäufe in superior Sommerarriba zur Lieferung während der nächsten Monate eingedeckt werden müssen. Der wahre Grund hierfür liegt wohl nur darin, dass die Bestände in Guayaquil recht gross sind, ihren Inhabern viel kosten an Zinsen und Kopfzerbrechen, und dass diese nun mit den Spesen um einen guten Preis an den Käufer gebracht werden sollen. Wer andere Gründe für diese grundlose Treiberei weiss, mag sie uns mitteilen.

Frankreich. Die Vorräte im Gebiet der französischen Republik stellten sich

am 31. Januar 1905 auf 19 290 engl. tons
gegen 1904 » 15 743 » »
und 1903 » 14 985 » »

nach einer Londoner Meldung.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. März 1905.

Da erst heute, am 7. März, die Auktionen in London und Amsterdam abgehalten worden sind, konnte diese Nummer 237 erst am 8. gedruckt werden.

* * *

In Amsterdam sollten, wie wir in Nr. 236 auf Seite 4519 gemeldet haben, verkauft werden:

65 000 Kilo Van Houten
14 000 » Dejong
13 000 » Mignon

und in London standen 70 000 Kilo Cadbury-Butter zum Verkauf.

An beiden Stellen sind höhere Preise als im Februar bezahlt worden. Während man im Februar in London zu 11 3/4 d kaufen konnte, musste man heute 12 3/8—12 1/2 d bezahlen. Das gibt eine Differenz von 13—14 Mk. auf 100 Kilo.

Die Marke Van Houten, die in der Februarauktion zu 65,85 c zu kaufen war, ist im Durchschnitt mit 67,75 c bezahlt worden; der Verkauf fing mit 66 3/4 c an und schloss mit 67 3/4 c; Aufkäufe für Spekulanten waren nicht fühlbar; meist handelte es sich wohl um die Deckung fest vorliegender Kaufaufträge. Die Nebenmarken Dejong und Mignon blieben ohne Interesse. Von den vorgestellten 27 000 Kilo sind 7 Kavelinge »Dejong«, also 3500 Kilo, zu 64 bis 63 3/4 c und von »Mignon« sind 12 Kavelinge, rund 3700 Kilo, bei 63 c verkauft worden. Der Rest, also ca. 20 000 Kilo, blieb unverkauft. —

Digitized by Google

Die nächsten Auktionen finden am 4. April an beiden Plätzen statt. —

In Deutschland herrscht dieselbe Stimmung, die man heute in den Auktionen spüren konnte. Vorliegender Bedarf findet zu marktmässigen Preisen seine Deckung, gute Qualitäten finden zu Marktpreisen Käufer. Grosse Vorräte sind nicht sichtbar; wo welche sind, da wird der vor der Tür stehende grössere Osterbedarf sie wohl lichten.

Allerlei.

Der Januar 1905. Aus der in dieser Nummer stehenden Uebersicht über Einfuhr und Ausfuhr werden die Leser mit Staunen erfahren, dass im Monat Januar 4 556 400 Kilo Kakaobohnen für die deutsche Industrie verzollt worden sind. Noch niemals ist in einem Monat eine solche Menge in den deutschen Konsum übergegangen. Im Jahre 1887 betrug die Einfuhr von Kakaobohnen für das ganze Jahr nur 4 300 000 Kilo! Möge es so weiter gehen! Welche Produktionsländer hauptsächlich an diesen Lieferungen beteiligt sind, ist aus unsern Zahlenreihen auf Seite 4538 zu ersehen.

Die Einfuhr von Kakaopulver aus Holland hat im Januar 38 900 Kilo betragen; sie war also recht gross.

Auch die Ausfuhr von Kakaopulver, die mit 30 100 Kilo angeschrieben werden kann, ist grösser als je. Es sind dabei aber 13 100 Kilo nach Holland notiert, die auf reines Austauschkonto gesetzt werden müssen, dagegen sind 5100 Kilo für Südwestafrika gebucht, die mehr zu beachten sind.

Die Einfuhr von Schokolade aus Frankreich hat nur 2100 Kilo betragen, gegen 2800 und 6400 kg in den früheren Jahren. Dagegen ist die Einfuhr aus der Schweiz wieder erheblich gestiegen: statt 25 100 Kilo im Januar 1903 und 23 300 Kilo 1904, sind diesmal 34 100 Kilo bei uns eingelaufen.

Alles nähere ersehe man gefl. aus dem ausführlichen Bericht auf Seite 4538.

Der »Vorwärts« bringt unter »Soziales« folgendes: **Wie »Schokoladenpulver« gemacht wird.** Zucker und Farbe! Der Fabrikant Jürgens wurde in zweiter Instanz vom Berliner Landgericht wegen Uebertretung des Nahrungsmittelgesetzes zu einer Geldstrafe von 50 Mk. verurteilt, weil aus seinem Betriebe Schokoladenpulver mit einem Zuckergehalt von **83** Prozent, welches zudem noch künstlich gefärbt war, hervorging. Und zwar wurde eine Verletzung des § 10 Nummer 1 und 2 des Gesetzes angenommen, d. h. die Verfälschung eines Nahrungsmittels zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr, sowie das wissentliche Feilhalten eines verfälschten Nahrungsmittels unter Verschweigung der Verfälschung. Das Landgericht hielt für beachtlich die Aeusserung des Sachverständigen Dr. Juckenack, dass Schokoladenpulver in normaler Mischung 66 bis höchstens 75 Prozent Zucker zu enthalten pflege und ein Zuckergehalt von 83 Prozent ganz unzulässig wäre. Besonders sei aber die Versetzung mit künstlichem Farbstoff eine Verfälschung; durch die künstliche Färbung des Zuckers sei dem Pulver der Anschein eines höheren Kakaogehaltes verliehen worden. Herr Jürgens als Inhaber der Fabrik sei auch strafrechtlich verantwortlich, wenngleich der Werkmeister den Betrieb leitete, denn es stehe fest, dass sich J. immerhin doch um den Betrieb bekümmert habe, indem er selbst nach seinen Angaben sich dort wenigstens jede Woche einmal sehen liess. Hinzu komme, dass die Herstellung des Pulvers nach Rezepten erfolgte, die dem Angeklagten von seinem Geschäftsvorgänger übergeben worden seien. Nun habe zwar J. damals die Färbung verboten, sie sei aber schliesslich doch wieder erfolgt, und es müsse angenommen werden, dass J. davon gewusst und stillschweigend die Zusetzung des Farbstoffes geduldet habe, wobei eine Täuschung in Handel und Verkehr bezweckt worden sei. — Das Kammergericht verwarf die hiergegen eingelegte Revision des Angeklagten mit der Begründung: Dahingestellt bleiben möge, ob eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes schon allein darin liege, dass dem Schokoladenpulver ein ungemein hoher Prozentsatz von Zucker beigemischt gewesen sei. Aber ganz zweifellos sei es eine Verfälschung, dass man Farbstoff zusetzte, um den grossen Prozentsatz von Zucker nicht erkennen zu lassen. Danach sei Angeklagter mit Recht verurteilt worden.«

* * *

Man lese hierzu auch noch einmal auf Seite 4477, Heft 234, des Gordian den ersten Akt aus diesem Drama nach.

Schweiz. An der Basler und Züricher Börse sind augenblicklich die Chamer Aktien im Mittelpunkt der allgemeinen Aufmerksamkeit, und man gefällt sich darin, die Preise zu treiben. So nahmen innerhalb acht Tagen die Werte um 50 frs. zu. Zu wessen Nutzen oder Vorteil diese Machenschaften dienen sollen, ist nicht recht klar, höchstens machen die Jobber dabei einen fetten Schnitt, und wenn diese an irgend einer Sache beteiligt sind, bleibt für die übrigen, ehrlichen Leute nichts übrig. — Die Berner Schokolade-Fabrik Tobler & Co., Aktiengesellschaft in Bern, schlägt für 1904 eine Dividende von 6 % vor, gegen 5 % im Vorjahr.

Der Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, E. V., gibt in der Nahrungsmittel-Rundschau bekannt, dass am 11. März d J., nachmittags 4 Uhr, zu Nürnberg im Saale des »Grand Hotel«, Bahnhofstr., die vierte ordentliche Mitgliederversammlung stattfinden soll.

Auf der Tagesordnung steht:

1. Jahresbericht,
2. Bericht des Schatzmeisters,
3. Ergänzungswahlen des Ausschusses,
4. Antrag des Ausschusses auf Aenderung der §§ 4, 5 und 9 der Satzungen.

Aus **Amerika.** Am 24. Februar d. J. ist in Milwaukee ein rechter »selfmademan« und einer der Pioniere unserer Industrie in Nordamerika, Herr George Ziegler, im Alter von 75 Jahren gestorben. Herr Ziegler ist 1830 in deutschen Landen geboren und wanderte als 14jähriger Knabe 1844 mit seinem Vater nach den Vereinigten Staaten aus, nach Milwaukee. Hier war er mehrere Jahre als Schuhmacher beschäftigt und gab 1861 seinen beiden Schwägern Boll die Mittel, um die Firma »Boll Brothers, confectioners«, in sehr bescheidenen Grenzen zu errichten. 1865 wurde Herr Ziegler hier Mitinhaber, und als sich 1870 der eine Herr Boll vom Geschäft zurückzog und drei Jahre später dessen Bruder starb, übernahm Herr Ziegler das ganze Anwesen und führte es unter seinem eigenen Namen weiter. 1878 wurde die Firma »incorporated«, d. h. in eine company umgewandelt, deren Präsident Herr Ziegler bis zu seinem Tode war. Unterstützt wurde er durch seine Söhne

Digitized by Google

im Geschäft; Frank P. Ziegler war Vizepräsident, Charles J. Ziegler Sekretär und Schatzmeister. Den Vater betrauern fünf Söhne und drei Töchter, während eine Tochter und seine Frau, eine geb. Boll, ihm im Tode voraufgingen.

Die Zieglersche Anlage, die sich — wie schon bemerkt — aus ganz bescheidenen Anfängen heraus entwickelte zu ihrer heutigen Grösse und Bedeutung, ist heute die grösste ihrer Art westlich Philadelphia. Die Fabrik nimmt einen Platz ein, der 80 Fuss in der Front und 120 Fuss in der Tiefe misst, mit fünf Stockwerken und Untergeschoss. In diesen Räumen finden 350 Arbeiter lohnende Beschäftigung. Es mag noch bemerkt werden, dass der Verblichene allen Trustbestrebungen durchaus abhold war, und dass er alle Anfragen in dieser Sache weit von sich wies. Das Unternehmen wird nach dem Tode des Vaters und Gründers von den Söhnen weiter geführt. Präsident ist Frank P., Vizepräsident H. Theodore, Schatzmeister Charles J., Betriebsleiter Andrew J. Ziegler. Der älteste Sohn Geo. P. Z. besitzt ein eigenes, ähnliches Geschäft in St. Paul, und die Ziegler Co. hat noch ein Zweiggeschäft in Duluth.

Man schreibt uns über die **Drucklegung der neuen ausländischen Zolltarife** folgendes:

Neben den Klagen über die neuen Handelsverträge an sich sind auch lebhafte Beschwerden über die Art und Weise erhoben worden, in welcher die Regierung die Oeffentlichkeit über die Ergebnisse der Vertragsunterhandlungen aufgeklärt — oder vielmehr nicht aufgeklärt — hat. Die Darstellung der »Nordd. Allg. Ztg.«, die geringe Auflage der amtlichen Drucksachen selbst, ihr unverhältnismässig hoher Preis haben lebhaften Unwillen in den Kreisen der Abgeordneten, der Kaufleute und Industriellen, der Beamten der wirtschaftlichen Körperschaften und anderer Beteiligten erregt.

Diesen Klagen gegenüber ist von den Vertretern der Reichsregierung in der Reichstagskommission auf die grosse, in dem vorgelegten Materiale enthaltene Arbeitsleistung hingewiesen. Diese soll sicherlich nicht verkannt werden, aber wenn dann von den Vertretern der Regierung weiter behauptet wurde, es sei in diesen Drucksachen nichts vorenthalten, was zur Belehrung über die neue handelspolitische Lage dienlich sei, so muss dem aufs entschiedenste widersprochen werden. Die ganzen umfangreichen Drucksachen, welche dem Reichstage und der Oeffentlichkeit unterbreitet worden sind, im Umfange von rund 2000 Seiten, enthalten nichts weiter als die neuen Verträge selbst, d. h. die Vertragstexte, die Vertragstarife und die zu den Positionen der letzteren gehörenden statistischen Ziffern. Es fehlt aber das, was für die Interessenten und die Oeffentlichkeit gerade das wichtigste ist, nämlich die Gesamt-Einfuhrtarife unserer Vertragsstaaten in ihrer künftigen Gestalt. Der einzelne Kaufmann oder Industrielle kann aus den Drucksachen der Reichsregierung über die endgiltige Gestaltung der Ausfuhrbedingungen seines Faches nach einem der Vertragsstaaten schlechterdings nichts Zuverlässiges erfahren. Denn diese enthalten aus den künftigen ausländischen Einfuhrtarifen nur das, was im Wege des Vertrages gebunden oder ermässigt ist. Die gewaltigen Zollerhöhungen, die die vom Vertrage nicht berührten Teile der fremden Zolltarife mit sich bringen, die oft ausserordentlich wichtigen Umgestaltungen im Wortlaute der ausländischen Tarifschemata, in der Anordnung und Gliederung der Positionen und Unterpositionen usw. ist nirgends in den Reichstagsdrucksachen zu finden. Demnach ist es auch für den Wirtschaftspolitiker oder Parlamentarier schlechterdings unmöglich, sich aus diesen Drucksachen ein Gesamtbild darüber zu machen, in welcher Weise durch die neuen Verträge die allgemeine zollpolitische Lage den einzelnen Staaten gegenüber verbessert oder verschlechtert wird. Dies ist nur möglich durch einen sehr umständlichen und mühsamen Vergleich zwischen den neuen Verträgen und ihren neuen Generaltarifen, die überdies nicht für jedermann und auch nicht ohne weiteres erhältlich sind. Die Reichsregierung aber, welche seit Monaten im Besitze alles für die Vorbereitung dieser Drucksachen erforderlichen Materials war, konnte nicht nur mit Leichtigkeit, sondern musste sich verpflichtet fühlen, sofort bei der Veröffentlichung der neuen Vertragsvorlagen eine deutsche Ausgabe der künftigen Einfuhrtarife der Vertragsstaaten herauszugeben, wie sie sich auf Grund der durch die Verträge abgeänderten, neuen Generaltarife ergeben, und zwar zu einem billigen Preise und in Massenauflage. Dann hätten die weitesten Kreise sich sofort über die künftige Gestaltung ihrer Exportbedingungen nach den Vertragsstaaten unterrichten und ein endgültiges Urteil über die Bedeutung der Verträge gewinnen können. Die gegenwärtige Sachbehandlung aber muss den Eindruck erwecken, dass dies der Regierung keineswegs besonders erwünscht erscheint, denn auch die in Aussicht gestellte billige Sonderausgabe der neuen Vertragstarife, die jetzt im Verlag von Mittler & Sohn zu erscheinen beginnt, enthält wiederum nur die Verträge als solche und kostet 7.50 Mk. Um dem ausserordentlich fühlbaren Mangel abzuhelfen, hat der »Deutsch-russische Verein« bereits eine Gesamtausgabe des künftigen russischen Einfuhrtarifs herausgegeben. Auch der Handelsvertragsverein veranstaltet nunmehr für Oesterreich-Ungarn eine entsprechende Ausgabe des dortigen Tarifs, der sich solche für die übrigen Vertragsstaaten hoffentlich bald anschliessen werden. Vorbestellungen nimmt die Geschäftsstelle des Vereins (Berlin W. 9, Köthenerstr. 28/29) entgegen.«

Ueber Pastillenmaschinen.

Seit Menschengedenken ist die Pastillenform insbesondere von Zuckerwaren und Heilmitteln bei dem Publikum eingeführt und beliebt, und viele Fabrikanten der Zuckerwarenbranche widmen sich besonders der Fabrikation dieses gern gekauften Artikels. Die Herstellung von Pastillen war bisher ziemlich umständlich und kompliziert, da sie vermittelst einfacher oder maschineller Ausstechapparate aus mit Tragant versetzter Teigmasse hergestellt werden mussten. Es musste zunächst eine Paste vorbereitet werden, diese wurde sodann ausgewalzt, die Pastillen wurden ausgestochen und in einem warmen Raum einer Trocknung unterzogen, während der Abfall wieder eingeknetet wurde. In neuerer Zeit ist jedoch ein bedeutsamer Umschwung in dieser Fabrikation eingetreten, wodurch das Fabrikat ganz beträchtlich billiger und bequemer herstellbar ist, während es an Schönheit und Gleichmässigkeit die bisherigen Pastillen bei weitem übertrifft. Diese Wirkung wird erzielt durch die Automatischen Tabletten-Komprimier-Maschinen, welche im Gegensatz zu dem bisherigen Ausstechverfahren die Pastillen auf trockenem Wege durch den Pressdruck von Stempeln selbsttätig in einem Arbeitsgange fix und fertig herstellen. Diese Komprimier-Maschinen sind in den letzten Jahren, da sich die Nachfrage nach wirklich leistungsfähigen Systemen ständig steigert, bis zur höchsten Vollendung vervollkommnet worden. Wir wollen heute eine kurze Beschreibung der Dührings Automatischen Tabletten-Maschine »Ideal« bringen, welche den ersten Rang auf diesem Gebiete einnimmt.

Die »Ideal«-Maschine« wird als Zwillingssystem gebaut, wodurch sie zunächst das Doppelte jedes anderen einfachen Systems leistet. Ueberdies

Digitized by Google

aber kann durch die solide und allseitig geschlossene Konstruktion der Maschine auf jeder Seite mit vermehrter Stempelanzahl gearbeitet werden, wodurch wiederum die Produktion vervielfacht wird. Die zu pressende Masse wird in trockener Pulverform einfach in die Fülltrichter der Maschine geschüttet. Der Füllkasten besteht aus zwei getrennten Behältern, sodass er gleichzeitig mit zwei verschiedenen Massen gespeist werden kann. Jeder Matrizensatz besteht aus der Matrize selbst (einer Scheibe mit einer oder mehreren dem Pastillenformate entsprechenden Lochbohrungen), ferner den dazu gehörigen Oberstempeln, welche den Pressdruck ausüben, sowie den in den Matrizenlöchern steckenden Unterstempeln, welche die fertigen Pastillen aus der Matrize an die Oberfläche befördern. Der Füllkasten füllt bei einer Vorwärtsbewegung die beiden Matrizenlöcher mit Masse. Beim Zurückgehen streicht er die Masse ab und legt die gefüllte Matrize frei. Nunmehr pressen die Oberstempel vermittelst Exzenterkolben den Inhalt der Matrize fest zu einer Pastille zusammen, worauf der Unterstempel, welcher den Boden der Matrizenlöcher bildet, die gepresste Tablette nach oben bringt. Der Füllkasten schiebt nunmehr die fertigen Pastillen in die untergestellten Vorratsnäpfe und füllt, da sich im geeigneten Moment die Unterstempel wieder gesenkt haben, von neuem die Matrize u. s. f. Die Tabletten sind natürlich von einer mathematischen Exaktheit und Gleichmässigkeit und können durch an den Stempeln angebrachte Gravierungen mit beliebigem Aufdruck versehen werden.

In der Zuckerwarenbranche wird die »Ideal«-Maschine« zur Massenherstellung der verschiedensten Artikel verstellt.

Wir nennen nur: Pfeffermünzpastillen, Fruchtpastillen, Hustenbonbons, Brauselimonadebonbons, parfümierte Zuckerpastillen, sowie auch Kakaowürfel, Schokolade- und Milchschokoladeportionswürfel, an deren Herstellung die »Ideal«-Maschine in den meisten grösseren Betrieben der Branche arbeitet. Für Fabrikanten, welche die überaus hohe Leistung der Zwillingsmaschine nicht voll ausnützen können, ist die Automatische Tabletten-Maschine Modell A 1 zu empfehlen, welche betreffs Solidität und tadelloser Exaktheit der Arbeit die gleichen Vorzüge besitzt, wie die Zwillingsmaschine.

Die »Ideal«-Maschinen werden als einzige Spezialität von der Firma Dührings Patent-Maschinen-Gesellschaft, Berlin SW. 61, gebaut, welche jedem Interessenten mit Prospekten und Arbeitsmustern zu Diensten steht.

Frankreich. Zollvergütung für den in gewissen zuckerhaltigen Erzeugnissen enthaltenen Zucker bei der Ausfuhr. Die Verordnung der französischen Regierung vom 18. September 1880, betreffend Zollvergütung auf den in Form zuckerhaltiger Präparate ausgeführten Zucker, ist durch eine Verfügung vom 16. Juni d. Js., die das Verfahren zur Ermittelung des vergütungsfähigen Zuckergehalts näher bestimmt, ergänzt worden. Hiernach sollen die Laboratorien bei der Untersuchung von Konfitüren, Fruchtgelees und eingemachten Früchten, vorausgesetzt, dass dieselben einen Zusatz von Glykose oder Traubenzucker nicht enthalten zunächst die auf 100 Gewichtsteile entfallende Gesamtmenge an Zucker (d. h. sowohl den aus den Früchten selbst, wie den aus der Inversion herrührenden Zucker) feststellen. Hiervon sind 10 v. H. als mutmassliches Gewicht des Fruchtzuckers in Abzug zu bringen. Die so ermittelte Zahl gibt, nachdem sie mit 0,95 multipliziert wird, die der Zollvergütung zugrunde zu legende Zuckermenge.

Kakao-Ausfuhr Costa Ricas. Der Anbau von Kakao ist stark gestiegen und ebenso die Ausfuhr. Sobald die in letzter Zeit angelegten Neuanpflanzungen Ertrag geben, wird auch der Ausfuhrhandel darin noch eine wesentlich grössere Rolle spielen. Die Regierung unterstützt den Anbau der Kakaobäume und hat Belohnungen für Neupflanzungen ausgesetzt. Im letzten Jahre sind 11828 Goldcolon für 47315 Kakaobäume und im ganzen bisher 118380 Goldcolon an Auszeichnungen gezahlt worden. Der grösste Teil der Kakaoerzeugung wird bisher im Lande selbst verbraucht. Der Durchschnittswert wird auf 40 Cents Gold für 1 kg angegeben.

Die Ausfuhr betrug 1903: 80532 kg, 1900: 13581 kg und 1893: 2571 kg.

(Nach dem Kais. Kons. in San José de Costa Rica.)

Kaiserslautern. Die Direktion der vierten pfälzischen Gewerbe- und Industrie-Ausstellung hat beschlossen, in der Ausstellung ein Café mit Konditorei zu errichten. (K.)

Hannover. Die Schokoladenfabrik der Firma J. Lübbenmeyer ist in den Besitz von Kaufmann Franz Beermann übergegangen, der sie unter der bisherigen Firma weiterführt. (K.)

München. Die Firma Margareta Platzoeder, Zuckerwarenfabrikation, Oefelestr. 9, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Neisse. Die Firma E. Plaschke's Nachf., Inhaber Josef Sandmann, Zuckerwarenfabrik, wurde geändert in Josef Sandmann. (K.)

Cassel. Die Prokura der Witwe des Konditors Friedrich Bergheiser, Katharine geb. Riese, für die Firma Fr. Bergheiser, Bonbonfabrik hier, ist erloschen. (K.)

Basel (Schweiz). Die Firma Unglenk Bücking, Schweiz. Schokoladenhaus, Gerbergasse 44, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Halle a. S. Die Firma Hallesches Kaffee- und Kakao-Versandgeschäft Otto Bornschein wurde geändert in Hallesches Kaffee-, Kakao-Versandgeschäft und Grossrösterei »Halloria« Otto Bornschein. (K.)

Gestorben: Zuckerwarenfabrikant August Laible in Heilbronn. (K.)

Darmstadt. Nach dem Jahresbericht der Grossh. Handelskammer setzt sich die im vorigen Jahre bereits eingetretene Besserung in der Schokolade-Fabrikation fort, so dass eine weitere Erhöhung der Produktion stattfand. Die Verkaufspreise stiegen jedoch nicht in gleichem Masse, sondern zeigten im Gegenteil oftmals eine fallende Tendenz. (K.)

Dirschau. Die Generalversammlung der »Ostdeutschen Biskuit- und Waffelfabrik«, G. m. b. H., in Dirschau erteilte dem Vorstande und Aufsichtsrat Entlastung für das abgelaufene Geschäftsjahr. Es ist nach der »Elb. Ztg.« eine erfreuliche Zunahme des Umsatzes zu verzeichnen. Eine Dividende konnte zwar nicht verteilt werden, jedoch berechtigen die vorliegenden Abschlüsse zu guten Hoffnungen für die Zukunft. (K.)

Neueröffnungen:

Dietmannsried (Bayern). Fanny Graf, Nr. 35, Konditorei.

Trier. Ernst Kiesgen, Simeonstr. 4, Konditorei mit Café.

Neudorf (Els.-L. St. Gem. Strassburg). Eugen Hofstadt, Polygonstr. 7, Konditorei.

Bremen. Friedr. Kruse, Körnerstr. 1, Feinbäckerei und Konditorei.

Pausa (Sa.). Paul Rudolph, Konditorei und Schokoladenhandlung, Filiale. (K.)

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Marne	Bäcker Hans Jakob Frahm in Kronprinzenkoog	13. 2.	Rentier C. F. Thomas in Marne	17. 3.	24. 3.
Chemnitz	Schokoladen- u. Zuckerwarenhändler Emil Wilhelm Rother, i. F. Curt Fischer Nachflgr.	15. 2.	Kaufm. Arthur Prenzel	3. 3.	13. 3.
Straubing	Bäckermstr. Heinrich Lindner	15. 2.	Rechtsanw. Seidenböck	11. 3.	15. 3.
Altenkirchen (Westerwald)	Eheleute Bäcker Wilhelm Mannheim und Emilie geb. Pattberg in Breitscheidt	16. 2.	Ortsgerichtsvorsteher und Kaufm. Peil in Hamm a. Sieg	6. 3.	16. 3.
Augustusburg Erzgeb.	Bäckermstr. Bruno Richard Granz in Waldkirchen	21. 2.	Ortsrichter Beier in Waldkirchen	10. 3.	21. 3.
Augsburg	Bäckermstr. Martin Enderle, Flurstr. 38	21. 2.	Justizrat Weigl	11. 3.	20. 3.
Dresden	Bäckermstr. Eduard Franz Eulitz, Pillnitzerstr. 28	23. 2.	Kommissionsrat Bernh. Canzler, Pirnaischestr. 33	20. 3.	21. 3.
Borbeck	Bäckermstr. Gerhard te Poel in Frintrop	24. 2.	Gerichtssekretär Sandmann in Borbeck	20. 3.	22. 3.
Gerresheim	Konditor Gustav Kessler in Hilden, Benratherstr. 6	25. 2.	Rechtsanw. Dr. Balcke in Gerresheim	24. 3.	31. 3.
Pförten	Bäckermstr. Gustav Köhler	25. 2.	Buchhalter Otto Richter	31. 3.	13. 4.
Barby	Zuckerraffinerie Barby, eingetr. Genossensch. m. b. H.	25. 2.	Rechtsanw. Lorenz in Kalbe a. S.	1. 4.	19. 4.

Handelsregister.

Lome. Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft in Hamburg. Zweigniederlassungen in Duala, Victoria, Lome und Anecho.

Der Zweck der Gesellschaft besteht in der Betreibung von Handelsgeschäften irgend welcher Art, der Erwerbung von Grundbesitz, sonstigem Eigentum und Rechten aller Art in Westafrika, insbesondere in den Deutschen Schutzgebieten Kamerun und Togo, der Verwertung der gemachten Erwerbungen, dem Betrieb von Land- und Plantagenwirtschaft.

In Ausführung ihrer Zwecke wird die Gesellschaft zunächst das gesamte Geschäft der Deutsch-Westafrikanischen Handelsgesellschaft mit beschränkter Haftung erwerben.

Der Vorstand der Gesellschaft besteht aus: Fritz Bodo Clausen und Ernst Otto Meyer, Kaufleuten in Hamburg; jeder von ihnen ist zur Zeichnung der Firma der Gesellschaft berechtigt.

Die Gesellschaft ist eine Kolonialgesellschaft und besitzt die Rechtsfähigkeit.

Zum General- und Handlungsbevollmächtigten für die Zweigniederlassungen in Lome und Anecho ist der Kaufmann Friedrich Riechers in Anecho bestellt. 18. 1. 05.

Berlin I und **Posen.** Kurz & Komp. Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers William Lachs ist beendet. 15. 2. 05 und 24. 2. 05.

München. Deutsche Diamalt-Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München. Geschäftsführer Leopold Friedmann gelöscht; neubestellter Geschäftsführer: Felix Sobotka in München; stellvertretende Geschäftsführer: Hermann Aust und Georg Girisch gelöscht. Neubestellter stellvertretender Geschäftsführer: Leopold Friedmann in München. Prokura des Felix Sobotka gelöscht. Aenderung des Gesellschaftsvertrags durch Beschluss der Gesellschafterversammlung vom 9. Februar 1905. 14. 2. 05.

Cöln III. »Krewel & Co. Gesellschaft mit beschränkter Haftung«, Cöln. Dem Kaufmann Arthur Huckendick ist Prokura erteilt. 22. 2. 05.

Berlin I. Nestle's Kindermehl, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Dem Kaufmann Heinrich Werder in Berlin ist Prokura erteilt. 24. 2. 05.

Musterregister.

Dresden. Nr. 4180. Firma Anton Reiche in Dresden, ein Paket, versiegelt, angeblich enthaltend 49 Muster von Formen und Dosen und 1 Zeichnung einer Maschine, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 5099 bis 5148, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. Januar 1905, vormittags 11 Uhr 50 Minuten.

Nr. 4211. Firma G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik in Dresden, ein Umschlag, versiegelt, angeblich enthaltend 1 Photographie eines pultähnlichen Schaukastens mit Schubfach zur Aufnahme von Waren mit verstellbarer Fächereinteilung, mit herausziehbarer Scheibe, nebst Raum in der Vorderfront zur Anbringung von Reklame, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 102, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 18. Januar 1905, nachmittags 5 Uhr.

Nr. 4221. Firma G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik in Dresden, ein Umschlag, versiegelt, angeblich enthaltend 1 Photographie einer kombinierten Stellage mit festen oder herausnehmbaren Behältern zur Aufnahme von Waren, Raum zur Unterbringung von Waren in Behältern und ohne solche und Raum zur Aufnahme von Reklame- oder Firmenschrift, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 103, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. Januar 1905, vormittags 10 Uhr 20 Minuten.

Viersen. Nr. 44. Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Viersen, ein Plakat, enthaltend die bildliche Darstellung der »Teeblätterernte durch einen Eingeborenen«, Fabriknummer 2, Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 18. Februar 1902, mittags 12 Uhr 30 Minuten. Die Verlängerung der Schutzfrist ist auf weitere drei Jahre angemeldet.

Strassburg (Els.). Nr. 320. E. Wolff's Nachfolger in Strassburg-Neudorf, Dragees »Paradiessteinchen«, verschlossen, plastisches Erzeugnis, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 2. Februar 1905, nachmittags 5 Uhr 30 Minuten.

Patente.

1. Anmeldungen.

53f. C. 12913. Verfahren zur Herstellung von Fondant auf kaltem Wege. Dr. Abrascha Chwolles, Altona-Bahrenfeld, Chaussee 51. 25. 7. 04.

53e. S. 20288. Verfahren zur Herstellung eines keimfreien leichtverdaulichen Milchpräparats; Zus. z. Anm. S. 19650. Salamon Székely u. Emerich

Digitized by Google

Kovács, Budapest; Vertr.: A. du Bois-Reymond und Max Wagner, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 6. 21. 11. 04.

2b. W. 19852. Antriebsvorrichtung für die Rührarme von Misch- und Knetmaschinen mit zwei Sätzen radial gerichteter Knetarme. Ernst Friedrich Wilhelm Wieda, Paterson, V. St. A.; Vertr.: H. Neubart, Pat.-Anw., und F. Kollm, Berlin NW. 6. 11. 11. 02.

2. Erteilungen.

2b. 159352. Teigteilmaschine mit gemeinsam über den Teigbehälterrand anhebbarem Messerkopf und Teigbehälterboden. Friedrich Munk, Reichenberg, Böhm.; Vertr.: Dr. B. Alexander-Katz, Pat.-Anw., Görlitz. 14. 10. 03.

Gebrauchsmuster.

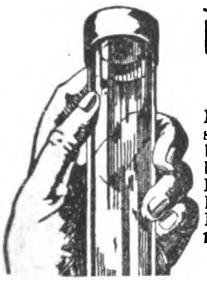
Eintragungen.

2b. 243511. Misch- und Knetmaschine mit zwei nebeneinander gelagerten und um horizontale Achsen drehbaren Mischflügeln sowie mit verschliessbarer Oeffnung im Boden des Mischtroges und darunter befindlicher, abnehmbarer Auspressvorrichtung. Franz Hengler, Crefeld, Oppumerstr. 63. 27. 12. 04. H. 25809.

Deutsch-Südwestafrika und unsere Industrie. In den letzten 13 Monaten sind mehr als 50000 kg Kakaopulver und mehr als 80000 kg Schokolade für die dort kämpfenden Truppen verladen. Von einem Mitkämpfer wird über die Verpflegung geschrieben:

»Ein Feldsoldat braucht nur Kakao, Backpulver, Zigarren, Zigaretten oder Tabak, ein Stück gute Gesichtsseife und etwas Kakes zum Knabbern. Ich persönlich nehme lieber Schokoladenpulver statt Kakao, da in ersterem Zucker enthalten ist, in letzterem aber nicht, und hier in der Wildnis Zucker schwer zu haben ist. Schokolade ist nicht immer zu empfehlen, da in einem Paket, das der Hitze ausgesetzt ist, die Schokolade weich wird und zerfliesst, wodurch oft die übrigen Sachen zum Teil unbrauchbar gemacht werden.«

Die Fabrikanten mögen daraus die Lehre ziehen, dass Kakao und Schokoladenpulver in den Tropen sehr gut zu verwenden sind, und dass sie dort noch ein weites Absatzgebiet finden können. Zu beachten ist, dass im Krieg und Frieden die Erzeugnisse nicht zu fett sein dürfen, da auch sie sonst unter der Hitze zu leiden haben und für ihren Zweck unbrauchbar werden.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Junger Mann, der über 150—200000 Mark verfügt, wünscht sich an einer

Schokoladenfabrik zu beteiligen

oder eine solche zu übernehmen. Ausführliche Offerten unter **M. S.** befördert der Verlag des Gordian in Hamburg.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke G. m. b. H. Mannheim-Waldhof

Kakao-Meister

Eine bedeutende Fabrik sucht einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen Herrn, der schon in ersten Häusern tätig war und für ein erstklassiges Produkt garantieren kann. Es wird nur auf eine **erste Kraft** reflektiert bei angenehmer Lebensstellung und hohem Gehalt. Eintritt sofort oder später. Gefl. Offerten unter **S. N. 542** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Digitized by Google

Schokolade.

Eine **Unternehmung der Nahrungs- und Genussmittel Branche,** welche mehrere hundert Verkaufsstellen einrichtet,

sucht Verbindung für Tafel-Schokolade und Schokolade-Fabrikate.

Besonders leistungsfähige Fabrikanten, welche bereit sind, Ausnahmspreise zu machen, wollen unter **J. J. 6491** Offerte an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.,** abgeben

---

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holst.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Für
Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

10 verschied. belehrende Kinder-Geschichten-Kartons
„ Märchen- „
„ Heldenlagen- „
„ Soldaten- „
} mit Bilderstreifen jetzt 1000 Stück sortiert zu Mk. 26 franko.

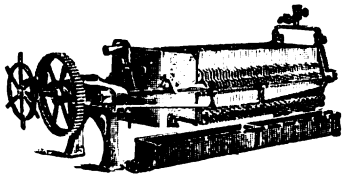
„ Circus- u. Dexterkärtchen ohne Bilderstreifen, 1000 Stück sort. Mk. 16 franko.

10 verschiedene Brief-Chocolade-Umschläge pp.
Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die gesamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie liefert die graphische Kunst- und Prägeanstalt von

C. Busch-du Fallois Soehne
Krefeld (Rheinland).

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



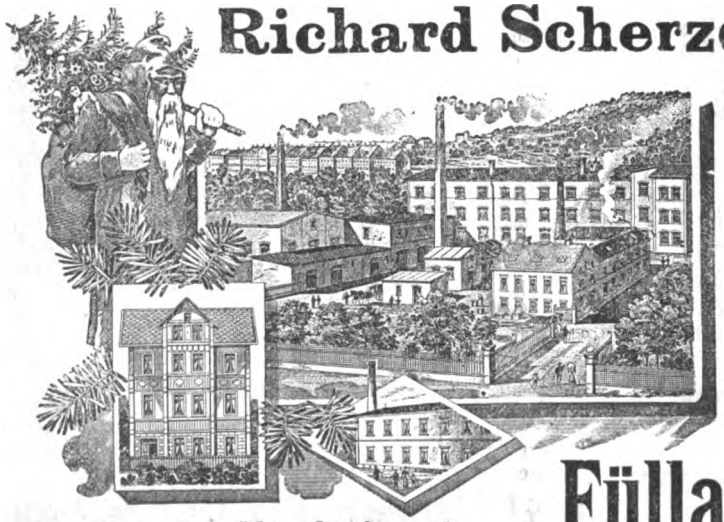
Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Apar.
Dampfkesselall Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsaurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Richard Scherzer & Fischer



Grosse Neuheiten!

Christbaumschmuck-, Lichthalter- und Spielwarenfabriken

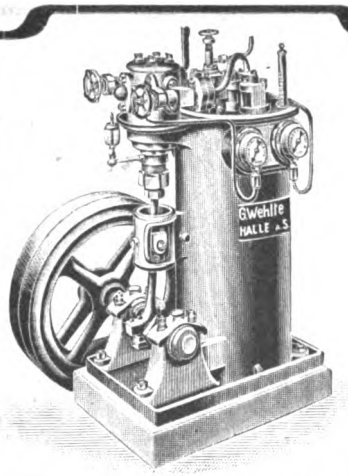
Aue	Lauschau	Olbernhau
i. Erzg.	i. Th.	i. Erzg.
(Blech)	(Glas)	(Holz)

Telephon Aue Nr. 259.

Zu den Messen in Leipzig:
Kaufhaus „Der Reichshof" Kojen Nr. 101-109, II. Etage links
empfehlen als ihre Spezialitäten:

Füllartikel aus Holz u. Blech.

Digitized by Google



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw. nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Automatische

Füll- u. Dosier-Maschinen

zum Abfüllen von

Kakao- und Schokoladenpulver, Nährmitteln, Kindermehl usw.

und sonstigen pulverförmigen Materialien in

Kartons, Düten, Gläser, Dosen, Büchsen usw.

von ½ gr bis 2½ Kilo Einzelgewicht.

Leichte Bedienung
Staubfreies Arbeiten
Grosse Leistungsfähigkeit
bis 20000 Pakete pro Tag.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

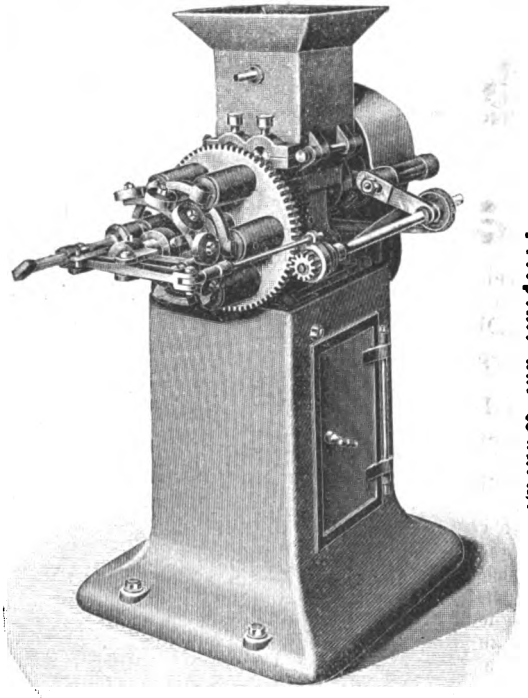
Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 238.** Hamburg, 20. März 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark**. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann, Maschinenfabrik

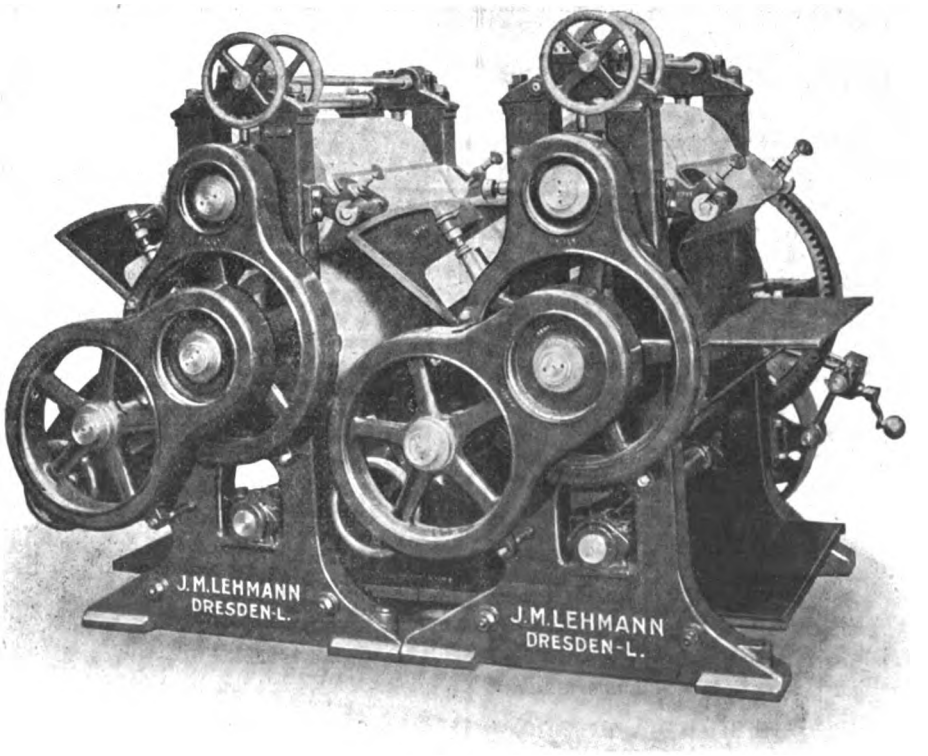
DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für Maschinen für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschinen Nr. 212 „Reform", neueste Original-Konstruktion.

Patentiert. — D. R. G. M.

Diese Kombination wurde auf der **»Weltausstellung in St. Louis 1904«** mit dem **»Grand Prix«** ausgezeichnet.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 238:

Verpackungsplagiate. — Trinidad- und Venezuela-Kakao. — Herr Doktor Alfred Eppler als Kakaokritiker. — Hundert Kakaojahre. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Verpackungs-Plagiate.

Am 5. November haben wir in der Nr. 229 des Gordian an den Geschäftsgrundsätzen der Berliner Firma Maether & Co. Nachfolger vielfache Kritik üben müssen. Erstens fanden wir einen Verstoss gegen die guten Sitten in der Art, wie Maether ihre Tafel-Schokoladen formen und verpacken lassen, weil allzudeutliche Anklänge an Suchardsche Vorbilder bemerkbar waren, die im Stande sind, Täuschungen der Konsumenten hervorzurufen. Ferner war die Art der Preisstellung zu tadeln. Maether bedruckt Preislisten und Etiketten mit **viel zu hohen Einzelpreisen,** verkauft aber tatsächlich im einzelnen zu sogenannten Vorzugspreisen. Wir haben wiederholt im Oktober - November Kleinigkeiten kaufen lassen, haben soeben noch wieder — die neue Rechnung ist vom 14. März — vier Pfund Schokolade und zwei Pfund Kakao von Maether gekauft und haben noch keinmal im Einzelverkauf die auf den Waren stehenden Detailpreise zu bezahlen brauchen, sondern man hat uns stets »den Vorzugspreis« abverlangt. Die soeben eingekauften vier Sorten Schokolade tragen die Preise 25, 30, 40, 50 Pfg. für die 125 Gramm-Tafel. Was also 100, 120, 160, 200 Pfg. fürs Pfund ergibt. Wir brauchten aber bloss 84, 88, 104, 140 Pfg. fürs Pfund zu bezahlen. Beim Kakao sind die Blechpfunddosen mit einem 3,30 Mk. Detailpreis bedruckt; abgefordert wird dem Detailkäufer aber nur 2,18. Eine zweite Sorte in Pappkarton ist mit 2,40 Detailpreis bedruckt, der Käufer braucht aber nur 1,75 zu bezahlen. — Diese Art der Preisstellung verstösst gegen § 4 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb, welcher lautet:

»Wer in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, in öffentlichen Bekanntmachungen oder Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über die Art des Bezuges oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs wissentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben tatsächlicher Art macht, wird mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark bestraft.

Ist der Irrtum bereits einmal wegen einer Zuwiderhandlung gegen die vorstehende Vorschrift bestraft, so kann neben oder statt der Geldstrafe auf Haft oder auf Gefängnis bis zu sechs Monaten erkannt werden; die Bestimmungen des § 245 des Str.-G.-B. finden entsprechende Anwendung.« —

Drittens hatten wir zu rügen, dass Maether irreführende Ausstellungspreise auf Packungen, Preislisten, Briefköpfen und Drucksachen führt. Sie gibt an »zweimal Ehrendiplome nebst goldner Medaille im Jahre 1896 in Berlin«, »Ehrenkreuz und goldne

Digitized by Google

Medaille Düsseldorf 1902« bekommen zu haben. Und mit noch manch anderer Auszeichnung prahlt sie. Den meisten Lesern des Gordian, die sowohl 1896 die Berliner Gewerbe- und Industrie-Ausstellung und die 1902 die Düsseldorfer Ausstellung besucht haben und die heute noch die Kataloge und Prämierungslisten dieser beiden Ausstellungen im Hause haben, werden damals vergeblich nach Ausstellungsobjekten der Firma Maether gesucht haben, und sie werden ebenso vergeblich noch heute in den Katalogen dieser beiden Ausstellungen nach dem Namen »Maether« suchen.

Mit was für einer Sorte von Ausstellungen wir es hier zu tun haben, kann man im Gordian Nr. 19 vom 1. Februar 1896, Seite 310, nachlesen. Dort steht ein Aufsatz unter dem Titel »Goldene Medaillen und Ehrendiplome im grossen!« Auch in Nr. 20 vom 15. Februar 1896 auf Seite 338 steht näheres unter dem Titel »Die Berliner Afterausstellung«.

Zu beiden Aufsätzen hatte der sogenannte »Zentralverband internationaler Ausstellungen«, dessen Manager der bekannte Herr Merges war, den Stoff geliefert. Ganz köstlich ist der eine Satz: »Wer speziell eine Medaille von Berlin 1896 zu haben wünscht, die nebenbei bemerkt, von bedeutender Grösse ist, muss bei dieser Preiskonkurrenz ausstellen, da die anderen Berliner Ausstellungen entweder keine Medaillen geben, oder nur eine geringe Anzahl, bei den tausenden von Ausstellern kaum erreichbar und nicht offiziell. Weinhändler und Likörfabrikanten hätten nur zwei Flaschen von jeder Sorte, die prämiiert werden soll, einzusenden. Von allen andern Nahrungsmitteln brauchten auch nur wenige Proben gesandt zu werden, so dass der Rückransport erspart wird.« —

Der Schwindel, der hier getrieben wird, liegt wohl zu klar, als dass wir noch ein Wort darüber zu verlieren brauchen.

Im Jahre 1902 blühte in Düsseldorf derselbe Ausstellungsschwindel. Im Gordian Nr. 37, Seite 615, steht der Aufsatz »Wilde Ausstellungen« worin über Ausstellungen in Bordeaux, Düsseldorf und über eine Gerichtsverhandlung berichtet wird, in der am 28. Oktober in Berlin derartigen Schwindlern der Prozess gemacht worden war. Es heisst darin:

»Aehnliches wird auch wieder aus Düsseldorf gemeldet, wo der berühmte »Zentralverband internationaler Ausstellungen, Berlin S. O. 26 mit einem Zweigbureau in Düsseldorf, Osterstrasse 68« auch wieder eine internationale Preiskonkurrenz am 4., 5. und 6. November abhalten will. Dieser Zentralverband schickt Mitgliedskarten mit hoffnungsgrünem Rande herum und fordert zum Beitritt auf. Die Mitglieder prämiieren sich nämlich immer umschichtig.

Diesesmal werden wir uns den »offiziellen« Katalog kommen lassen, um zu sehen, wer denn in Gruppe B Klasse 1 e, wozu Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao, Zuckerwaren, Konfituren, Baumkuchen, Honigkuchen gehören, ausgestellt hat. Wir müssen diesen Ausstellungen denselben »Wert« beimessen, den alle Afterausstellungen der letzten Jahre gehabt haben. Wundern muss man sich, wie angesehene Leute, ein Graf, ein Major, ein Professor, ein Königl. Kommerzienrat dazu kommen, derartigen Unternehmungen ihren Namen zu leihen.

Vor ein paar Tagen, am 28. Oktober, hat man einigen Berliner Ausstellungsunternehmern erst den Prozess gemacht, bei dem wunderliche Dinge ans Licht kamen. In der Deutschen Tageszeitung stand darüber das folgende:

* »Der Ausstellungsschwindel. Gestern ist, wie wir anderweitig berichtet haben, an Gerichtsstelle über eine Berliner Schwindel-Ausstellung verhandelt und dabei wieder einmal die ganze Methode solcher Schwindelunternehmungen klargelegt worden. Der Unternehmer sucht ein paar gutgläubige Leute mit angesehenen oder doch mindestens unverdächtigen Namen für die angeblich idealen Zwecken dienende »Ausstellung«. Mit diesen »Namen« versehene Prospekte werden schleunigst massenhaft verbreitet, und wenn inzwischen die gutgläubigen Leute eingesehen haben, dass ihr ehrlicher Name zu einem Schwindelgeschäft ausgenutzt werden soll, und die Verbindung mit dem Unternehmer abbrechen, so haben die Prospekte doch schon ihre Wirkung getan, und eine kleinere oder grössere Reihe strebsamer Handwerker und kleiner Fabrikanten hat sich der Unternehmer zur Beschickung der Ausstellung verpflichtet. So kommt denn wirklich eine »Ausstellung« zustande, die, wie gestern der Staatsanwalt bemerkte, nur auf derselben Stufe steht wie etwa ein Bazar à la Wertheim. — Den Unternehmern des Schwindels, die, wie beiläufig bemerkt werden mag, obgleich es eigentlich selbstverständlich ist — fast ausnahmslos Juden sind, kommt es in der Hauptsache darauf an, von den hineingefallenen Ausstellern 1. Platzmiete, 2. womöglich eine Summe für die »Vertretung der Firma« auf der Ausstellung, und 3. Geld für die »Medaillen« und »Diplome« zu erhalten. Zu Mitgliedern der »Jury« geben sich bei diesen Schwindel-Ausstellungen natürlich nur zweifelhafte, oder unfähige Elemente her. Prämiiert wird jeder

Digitized by Google

Aussteller oder die genug Zahlenden. — Die so erworbenen Ausstellungs-Auszeichnungen figurieren dann künftig in Bild und Wort auf den Geschäftskundgebungen der Aussteller und bilden ein nicht ganz unwesentliches Mittel unlautern Wettbewerbes, wenn auch zugestanden werden mag, dass ein Teil der Aussteller die Medaillen und Diplome gutgläubig verwendet. Es will uns dünken, dass es doch an der Zeit sei, dass die Behörden allgemein gegen den Ausstellungs- und Medaillen- und Diplomschwindel vorgehen. Sollte sich kein anderer Weg gangbar erzeigen, so müsse mindestens zu öffentlichen Erklärungen über den Wert oder Unwert aller einzelnen Ausstellungen und ihrer »Auszeichnungen« gegriffen werden.

Wir haben wenig Hoffnung, dass sich die in Aussicht stehenden Bordeauxer und Düsseldorfer Ausstellungen von den oben gekennzeichneten unterscheiden. Wissen aber möchten wir gerne, ob
Herr Professor Dr. Carl Arnold, Hannover,
Dr. J. S. Bein, Berlin,
Oberregierungsrat von Buttel, Oldenburg,
Dr. jur. Dickmann, Düsseldorf,
Kommerzienrat Carl Dippe, Quedlinburg,
Graf O. von Hardenberg, Hannover,
und einige andere den wahren Wert dieser Ausstellungen kennen.«

* * *

In Berlin 1896 wie auch in Düsseldorf 1902 hatten Schokoladenfabrikanten mit grossen Kosten in den offiziellen und ehrlichen Ausstellungen ausgestellt. Die Firma Theodor Hildebrand & Sohn trägt auf ihren Briefbögen die bescheiden klingende Bemerkung; »Höchste Auszeichnung 1896 Staatsmedaille in Gold«. — Die Firma Maether & Co. Nachfolger, die in keiner Beziehung der Firma Hildebrand das Wasser reichen kann, darf aber verkünden: »Zweimal Ehrendiplome nebst goldnen Medaillen Berlin 1896». — Wenn das kein tadelswertes, strafwürdiges Benehmen ist, dann hört alles auf. — Inzwischen sollen gegen die Firma Maether & Co. Nachf. wegen dieser Ausstellungsgeschichten Strafanzeigen an die Berliner Staatsanwaltschaft erlassen sein und ebeso sind Klagen wegen Verstoss gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes in Vorbereitung, so dass wir erst in einiger Zeit aufs neue hiervon zu berichten haben werden. —

Trotzdem sind wir nach dem Pressgesetz verpflichtet, von der Firma Maether & Co. Nachfolger die folgende Berichtigung aufzunehmen:

Berlin, den 7. März 1905.

An den verantwortlichen Redakteur der Zeitung »Gordian«.
Hamburg 21, Averhoffstr. 5.

Im Hinblick auf den unsere Firma betreffenden Artikel »Verpackungsplagiate« in Nummer 229 der unter Ihrer verantwortlichen Redaktion erscheinenden Zeitschrift »Der Gordian« ersuchen wir Sie auf Grund des § 11 des Pressgesetzes in der nächsten Nummer des Gordian folgende Berichtigung aufzunehmen.

1. Es ist unrichtig, dass unser billigster Kakao 1,30 Mark kostet, vielmehr ist der Engrospreis für diesen 1,— Mark.

2. Es ist unrichtig, dass unsere Schokoladen an der breiten Schmalseite des Etiketts in französischer Sprache »Prix du demi Kilo Mk. 1,20« aufgedruckt führen. Vielmehr befindet sich seit 5—10 Jahren der diesbezügliche Aufdruck auf unsern in den Handel kommenden Etiketten nur in deutscher Sprache, wie dies die Anlage ergibt.

3. Es ist unrichtig, dass wir seit vielen Jahren noch Schokoladeetiketten in der dem erwähnten Artikel beschriebenen Art in den Handel bringen.

4. Richtig dagegen ist, dass das uns für Schokolade geschützte Etikett nach der Entscheidung des Kaiserlichen Patentamts in Berlin von dem Warenzeichen der Firma Suchard jedenfalls soweit abweicht, dass die Schützung für uns erfolgen konnte.

5. Unrichtig ist, dass unsere Engrospreise Detailpreise seien.

6. Richtig ist dagegen, dass mindestens zwei Drittel aller deutschen Detaillisten bis vor kurzem zu den von uns vorgedruckten Preisen verkauften.

7. Richtig ist, dass noch heute eine Anzahl von Detaillisten, von Konsumvereinen und Wirtschaftsverbänden zu diesen Preisen die Waren nach wie vor in ihren Geschäftslokalen feilbieten und verkaufen, nachdem wir uns neuerdings von dem Handel mit Kleinhändlern möglichst fernhalten.

8. Unrichtig ist, dass die Auszeichnungen, die unsere Firma und ihre Rechtsvorgänger erhielten, von nicht ehrlichen Ausstellungen ausgegangen seien.

9. Richtig dagegen ist, dass die Auszeichnungen ausnahmslos von solchen Ausstellungen erworben sind, auf denen erste Firmen des In- und Auslandes ihre Fabrikäte ausstellten.

10. Richtig ist, dass zu den Ausstellungskomitees u. a. auch das Grossh. Bad. Staatsministerium gehörte.

gez. Kakaohaus Maether & Co. Nachfl.

* * *

Digitized by Google

Was wir zu dieser »Berichtigung« zu sagen haben, haben die Leser schon im Anfang dieses Aufsatzes gehört. Ausserdem aber haben wir der Firma Maether & Co. folgende Antwort erteilt:

Herren Maether & Co. Nachfl.
Berlin S.W. 47, Kreuzbergstr. 30.

»Zu Ihren »Berichtigungssätzen« sei das folgende gesagt:

Zu 1. Von einem »Engrospreise« ist im Gordian überhaupt nicht gesprochen worden Sie sind Detaillist, Sie liefern an Konsumenten Wir haben an Hand Ihrer Preislisten, Reklamepapiere und Bestellkarten Ihre Geschäftsgrundsätze studiert und beleuchtet; diese enthalten keine Unterlagen dafür, dass Sie einen billigsten Kakao für eine Mark »Engrospreis« führten, wohl aber sind Unterlagen genug dafür vorhanden, um die an Ihren Geschäftsgrundsätzen geübte Kritik zu rechtfertigen.

Zu 2. Dass Ihre Schokoladen an der breiten Schmalseite das Etikette in französischer Sprache »Prix du demi Mk. 1,20« aufgedruckt führten, haben wir garnicht behauptet. Ehe Sie etwas berichtigt verlangen, müssen wir Sie ersuchen, richtig zu lesen.

Zu 3. Dass es unrichtig sein soll, dass Sie Schokoladen in der im Gordian beschriebenen Art noch in der letzten Zeit in den Handel gebracht haben, das widerspricht der Wahrheit und unserer eigenen Erfahrung. Wir haben Schokoladen genau in den von uns beschriebenen Packungen Ende Oktober Anfang November 1904 bei Ihnen kaufen lassen und haben sie noch heute auf unserem Schreibtische liegen.

Zu 4. Dass Ihre Etiketten vom Patentamt geschützt worden sind, haben wir nie bestritten, brauchen also nichts zu berichtigen.

Zu 5. Von »Engrospreisen« ist im Gordian garnicht gesprochen worden; die Rede ist immer nur von Vorzugspreisen und Detailpreisen.

Zu 6. Dass zwei Drittel »aller deutschen Detaillisten« zu den »von Ihnen vorgedruckten Preisen« verkaufen (— mindestens zwei Drittel! — bis vor kurzem! —) ist eine kühne Behauptung. »Mindestens zwei Drittel aller deutschen Detaillisten« haben aber garnichts mit Ihnen zu tun; Sie suchen Ihren Absatz ja bei den Konsumenten, haben sich nach

Zu 7. eigner Angabe »neuerdings« von dem Handel mit Kleinhändlern zurückgezogen. Wir behaupten, die von Ihnen vorgedruckten sogenannten Vorzugs- sind die richtigen »Detailpreise«, **zu denen sich jedermann in jedem Laden versorgen kann.** Und auch noch in Ihrem eigenen Verkaufslokal haben Sie unserem Berliner Boten, an drei verschiedenen Tagen, 2, 3, 6 Pfund Schokoladen und Kakao zu den »Vorzugspreisen« verkauft. Einmal hatten wir sogar »Detailpreise« vorgeschrieben, trotzdem haben Sie ihm Vorzugspreise« berechnet! Wenn wir nach diesen eignen Erfahrungen Ihr System der Preisstellung nicht scharf kritisiert hätten, so hätten wir unsere Pflicht nicht erfüllt.

Zu 8. Uns ist nichts davon bekannt — so haben wir im Gordian gesagt — dass Ihre Ehrendiplome und goldene Medaillen 1896, Staatsmedaille 1892 Berlin, Ehrenkreuz und goldene Medaille Düsseldorf 1902 u. a. von ehrlichen Ausstellungen herrühren und wir bitten die Leser, uns bei der Nachforschung zu unterstützen. Was Sie in

9 und 10 berichtigen, ist keine Berichtigung von Tatsachen, die wir behauptet haben. Aber heute behaupten wir es, dass Sie im Jahre 1896 z. b. weder in Berlin noch imJahre 1902 in Düsseldorf auf den, allein für ehrliche Leute in Betracht kommenden offiziellen grossen Ausstellungen, Prämien, wie »Ehrendiplom nebst goldene Medaille«, »Ehrenkreuz und goldene Medaille« bekommen haben. Ihre Firma steht weder in den Katalogen noch in den Prämierungslisten! Aber neben diesen ehrlichen, offiziellen Ausstellungen sind unehrliche Schmarotzer-Ausstellungen zu gleicher Zeit in den gleichen Städten in Tanzsälen (»Flora in Düsseldorf«) abgehalten worden. Hier haben sich verschiedene Firmen sogenannte Prämien gekauft. Woher stammen nun aber Ihre Berliner Prämien aus 1896 und Ihre Düsseldorfer aus 1902?

Wenn wir irgend einen Fehler in unserer rein sachlichen Kritik gemacht haben, so sind wir zu einer Berichtigung gewiss bereit Aber alles, was Sie vortragen, beweist an keiner Stelle, dass wir unrichtig geschildert haben.

Zu 10. Dass zu den »Ausstellungskomitees« auch das Grossh. Staatsministerium gehört, haben wir nicht bestritten, brauchen es auch nicht zu berichtigen. Aber in Heidelberg, wo das in Konkurs geratene »Holländische Kakaohaus« ausgestellt hatte, von der Prämierung ausgeschlossen wurde und schliesslich von den Bäckereiherren in Gruppe 2 einen Preis erhielt, sind »Staatspreise« »Staatsmedaillen« unseres Wissens gar nicht verteilt worden. —

Ihre 10 Berichtigungssätze können danach nicht einen einzigen Vorwurf wegwischen alles was in Nr. 229 des Gordian Ihnen vorgeworfen werden musste, bleibt bestehen. —

Hamburg, 22. 3. 05. Achtungsvoll
Verlag des Gordian.«

Digitized by Google

Wir haben die Hoffnung, dass nunmehr der Stein ins Rollen gekommen ist und dass wir in nicht zu langer Frist werden melden können, dass die kritisierte Firma den Kniff mit den Vorzugspreisen beendet hat; dass sie nach eignen, nicht an Suchard, nicht an Van Houten anklingenden Entwürfen ihre Etiketten drucken lässt, und dass sie aufhört, mit Ausstellungspreisen zu prahlen, die anrüchig sind. —

Die Staatsanwaltschaft I in Berlin wird mit dieser Sorte von »Düsseldorfer Ehrenkreuz und goldener Medaille 1902«, »Ehrendiplom nebst Goldener Medaille Berlin 1896« nicht anders verfahren, als es bisher geschehen ist. Wir lassen hier noch zwei kleine Notizen folgen, die sich ebenfalls über das Unwesen der Schwindelausstellungen hermachen. R. d. G.

* * *

Warnung vor Ausstellungsschwindlern. Zu den gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmern, die fortgesetzt bemüht sind, deutsche Firmen gegen erhebliche Geldbeträge durch Inaussichtstellung wertloser — weil ohne allgemeinen öffentlichen Wettbewerb erworbener — goldener Medaillen und Ehrendiplome zur Beteiligung an zweifelhaften oder völlig nichtssagenden auswärtigen Ausstellungen zu bewegen, gehört auch der Agent S. Dobschiner, der z. Z. von London aus wieder eine rührige Tätigkeit entwickelt. Die Gewerbetreibenden werden gut tun, Anschreiben des Genannten, betr. Ausstellungen, überhaupt nicht oder erst nach Erkundigungen bei den Ortspolizeibehörden (in Berlin bei dem Gewerbe-Kommissariate S. W., Krausenstr. 29) zu beantworten.

Ausstellungs-Humbug. Die »Braunschw. Landes-Zeitung« berichtet über einen Prozess vor der Strafkammer in Hildesheim. Bei der im Herbst 1903 dort veranstalteten Nahrungsmittelausstellung hatte der Geschäftsführer, Restaurateur Brockmann, u. a. auch die Vertretung der Firma Gildemeister & Co. in München übernommen. Die von der Firma zur Ausstellung geschickte Kiste Suppenpulver war jedoch versehentlich nicht ausgepackt worden, so dass das Preisrichterkollegium die Ware nicht in den Kreis ihrer Bewertung ziehen konnte. Die Firma beschwerte sich später und wünschte eine nachträgliche Prämiierung. Diesem Wunsche kam Brockmann nach, indem er der Firma ein von einem anderen Aussteller abgelehntes Diplom zugehen und die dazu gehörige silberne Medaille für sie anfertigen liess. Brockmann war deshalb wegen Unterschlagung angeklagt. Der Angeklagte bestritt die Strafbarkeit seines Verfahrens, da er im Einverständnis mit dem ausführenden Komitee gehandelt habe. Das Komitee der Ausstellung (also nicht das Preisrichterkollegium!) habe auch noch mehr Nachprämiierungen vorgenommen; einem Aussteller sei auch eine höhere Medaille, als die Jury ihm zuerkannte, bewilligt worden. Ferner hätten mehrere Aussteller Auszeichnungen erhalten, von denen Ausstellungsobjekte gar nicht vorhanden waren. Die Preisjury habe auch z. B. die Erzeugnisse einer samländischen Meierei mit der silbernen Medaille ausgezeichnet, obgleich der von der Firma gesandte Käse friedlich in einem Winkel des Ausstellungsbureaus unter einem Wust von Papieren ruhte! — Der als Zeuge geladene Hotelbesitzer Ohlmer, der damalige Ehrenvorsitzende des Ausstellungskomitees, bestätigte die Angaben des Angeklagten sowohl hinsichtlich der Nachprämiierungen als auch des Einverständnisses des Komitees, wenigstens soweit es seine Person anbelangt. Das Gericht überzeugte sich daher von der völligen Schuldlosigkeit des Angeklagten und sprach ihn von der Anklage und sämtlichen Kosten frei.

Trinidad- und Venezuela-Kakao.

Man schreibt uns hierüber:

»In der Nummer 230 des »Gordian« vom 20. November v. J. haben Sie einige anerkennende Worte über Trinidad-Kakao gesagt und gleichzeitig der Meinung Ausdruck gegeben, dass bei einer Spannung von nicht mehr als 10 Mark zwischen den Preisen dieses Edelkakaos und denen der mittleren und unteren Sorten der Konsum des ersteren grösseren Umfang annehmen sollte. Die Spannung ist heute keine grössere und Ihre Voraussage hat sich auch wohl in gewissen Grenzen verwirklicht. Dies kommt allerdings in den zuletzt bekannt gewordenen Verschiffungszahlen von Port of Spain nicht zum Ausdruck, denn der Export war z. B. im Januar d. J. um mehrere 1000 Sack kleiner als im Januar 1904. Es ist daher anzunehmen, dass die Vorräte der letzten Ernte in den europäischen Häfen sich allmählich gelichtet haben. In Port of Spain selbst war Anfang Januar kein Stock vorhanden. Die geringere Zahl der verschifften Säcke beweist sowohl einen kleineren Ertrag, als auch eine Verspätung der Ernte.

Sie scheinen sich gelegentlich darüber zu wundern, dass man in Trinidad fast ausnahmslos in jedem Marktbericht »das Wetter« erwähnt, aber es ist eine notorische Tatsache, dass in keinem anderen Kakao bauenden Lande dies einen solch grossen Einfluss auf das Gedeihen der Fruchtgurken (podos) und der darin enthaltenen Bohnen hat, als wie gerade in Trinidad. Die Ursache ist das insulare Klima.

Andererseits ist aber die Kultur des Kakaos in Trinidad eine uralte, und die sorgsame Bewirtschaftung der Plantagen, in vielen Fällen durch Zuhilfenahme künstlichen Düngers, bewirkt, dass die Bohnen doch immer ziemlich egal und in guter Beschaffenheit geerntet werden. Qualitätsbemängelungen bei Trinidads gehören zu den Seltenheiten. Man darf daher mit Recht den Trinidad-Kakao zu immer grösserem Verbrauch empfehlen, und die Herren Fabrikanten sollten nicht allzusehr die Preise zu drücken suchen, denn jeder Kakao, wie überhaupt jedes Rohprodukt, erreicht einmal seinen Tiefstand im Preise, unter dem die Produktion sich nicht mehr lohnt. Die Pflanzer und deren Leute würden gezwungen, sich anderen Kulturen zuzuwenden. In Trinidad, wie auch in Venezuela kommen als solche namentlich Zucker, Gummi und Balata (eine Art Guttapercha) in Frage, ausserdem die sogenannten Frutos menores, wie Bananen, Apfelsinen und Kokosnüsse, wofür New-York ein stets aufnahmefähiger und zudem nahe gelegener Markt ist. Nebenbei bemerke ich noch, dass die vollständige Missernte von Kakao in der benachbarten Republik Columbien den Absatz von Trinidad- und Venezuela-Kakao heute günstig beeinflusst. Es sind ganz kürzlich von Port of Spain 500 Sack und von La Guaira 1000 Sack nach Bogota, der Hauptstadt Columbiens, verschifft, um dem dortigen Konsum zu dienen.

Es scheint an vielen Stellen noch die Meinung zu herrschen, dass Trinidad-Kakao vorteilhafter

Digitized by Google

von London als von Hamburg zu beziehen ist; dies ist aber nicht der Fall, denn an unserm Platze ist neuerdings die Auswahl eine ebenso reichhaltige, und die Preise sind keineswegs teurer als in England.

Venezuela-Kakao. Leider finden die aus diesem Lande stammenden Kakaos neuerdings nicht die gebührende Beachtung, obgleich sie billig zu kaufen sind. In keinem anderen Lande gibt es bekanntlich so viele verschiedene Sorten, welche zum Preise von etwa 57 Pfg. für ordinäre, naturelle, bis zu 1.20 Mk. für hochfeine, terrierte schwanken. Die guten und feinen terrierten finden als Veredelungskakaos wegen ihres unübertroffenen Aromas und Geschmackes noch immer schlanken Absatz, während die gewöhnlicheren Sorten sich nur langsam und zu gedrückten Preisen verkaufen. Letzteres ist um so schwerer zu erklären, da hellbrechende Venezuela-Kakaos zur Herstellung heller Schokoladen den etwa gleichpreisigen Ceylons und Javas, die denselben Zwecken dienen, vorzuziehen sind, wie mir von Autoritäten versichert wird. Der spezifische, reine und schöne Kakaogeschmack tritt bei den Venezuelas mehr hervor.

Die Ernte in Venezuela soll in diesem Jahre sowohl in Kakao als auch — nebenbei bemerkt in Kaffee nur etwa die Hälfte der vorjährigen betragen.

Hierzu treten noch einige weitere Gründe, welche eine feste Stimmung drüben hervorgerufen haben und aufrecht erhalten.

Wie aus den Tageszeitungen zu ersehen ist, droht eine neue Revolution, und es ist in solchen Zeiten allgemeiner Gebrauch in Venezuela, dass alle Leute der arbeitenden Bevölkerung, welche über einen gesunden Körper verfügen, aufgegriffen und unter das Militär gesteckt werden. Es tritt dann schnell eine Knappheit an peones, d. h. Arbeitern, ein, sehr zum Schaden der Landwirtschaft, denn die Plantagen können nicht in Stand gehalten werden, und der Kakao verfault auf den Bäumen.

Hierzu kommt noch, dass das Nordamerikanische Ultimatum von 60 Tagen, welches Venezuela mit Blockade bedroht, falls nicht innerhalb dieser Frist gewisse Forderungen befriedigt werden sollten, jetzt abgelaufen ist. Es bleibt abzuwarten, ob die Regierung der Vereinigten Staaten sich wirklich zu einer Blockade entschliesst; sollte dies der Fall sein, dann könnten neue Zufuhren für längere Zeit ganz ausbleiben.

Die Leichtigkeit, sich anderen Kulturen zuzuwenden, ist in Venezuela wegen der gewaltigen Ausdehnung des Landes, in dem ausser Plantagenwirtschaft auch blühende Viehzucht und Minenbau betrieben wird, noch grösser als in Trinidad.

Vor allem kommt die Gewinnung von Gummi in Betracht. Der grösste Grundbesitzer in der Puerto-Cabello-Gegend, dem die Kakaogewinnung keine Rechnung mehr liess, hat in der Tat schon seit fünf Jahren angefangen, Bäume der Castilloa elastica aus Zentral-Amerika zu importieren und anzupflanzen. Er ist heute bereits in der Lage, das fertige Produkt auf den Markt zu bringen. Anbei sende ich Ihnen zwei Proben, die ich durch eine der ersten hiesigen Gummifabriken habe chemisch untersuchen lassen. Die Qualität wurde als ausserordentlich gut befunden, und ich habe schon Probeaufträge zum Preise von 9.50 Mk per Kilo für die dunklere und 8.50 Mk. per Kilo für die hellere Sorte gebucht. Das ist also zirka das achtfache, was ein kuranter Kakao kostet. Bei den stetig steigenden Gummipreisen ist der Anreiz zur Gewinnung des Produkts in den dazu geeigneten Ländern ein sehr grosser, und ich höre, dass noch andere Pflanzer in Venezuela und auch auf Trinidad in dieser Richtung schon Schritte getan haben.

Der Balatabaum wächst wild und bedarf keiner Kultur. Das Kilo des fertigen Produktes, welches zu Treibriemen, Sohlen für Lawn-tennis-Schuhe usw. gebraucht wird, kostet heute 3.60 Mk. Es ist ein sehr gefügiger, bildungsfähiger Stoff, an dem sich die grosse Handgeschicklichkeit der Venezolaner übt. Letztere trägt auch mit dazu bei, dass immer mehr Leute sich den allmählich aufblühenden, durch hohe Eingangszölle geschützten Industrien zuwenden, da sie hier lohnenderen und leichteren Verdienst finden, als bei der ungemein anstrengenden Plantagenarbeit auf dem zehnten Breitengrad.

Es ist daher dringend zu wünschen, dass nicht immer mehr Arbeiter bei der schwachen Bevölkerung des Landes, falls durch zu niedrige Kakaopreise der Anbau unlohnend und unwirtschaftlich wird, anderen Erwerbszweigen zugetrieben werden. Die logische Folge wäre, dass in nicht allzuferner Zeit Venezuela-Kakao knapp würde, und da man ihn doch nicht ganz entbehren kann, die Preise unverhältnismässig steigen würden.

Vorläufig handelt es sich allerdings nur darum, diesen Sorten einen lebhafteren Konsum zu normalen Preisen zu wünschen und zu verschaffen. Das liegt in allseitigem Vorteil, sowohl der Pflanzer, als auch der Händler drüben und hier, und nicht zum wenigsten auch der Schokoladefabrikanten und schliesslich auch der Kakaotrinker, denn die Vorzüge, welche Venezuela-Kakao bietet, sind unbestritten und sollten nur immer noch mehr durch grössere Verwendung anerkannt werden.« J. C.

* * *

Wir drucken die Ausführungen des Einsenders ab, müssen aber bemerken, dass es nicht richtig ist, wenn im ersten Absatz vom Trinidad-Kakao gesagt wird, die Vorräte der letzten Ernte hätten sich in den europäischen Häfen allmählich gelichtet. Gerade die letzte Ernte, die ja die grösste bisher war, hat die europäischen Bestände

von 29 109 Sack Anfang 1904
auf 58 175 » » 1905

steigen lassen, und dieser sichtbare Bestand stellte sich Ende Februar, wo doch die Verladungen von Port of Spain in den beiden Monaten kleiner waren, trotzdem noch auf 56 990 Sack.

Ferner ist es doch wohl etwas zu schwarz gesehen, wenn die Gewährsleute des Herrn Einsenders sagen oder durchblicken lassen, sie würden den Kakaobau ganz aufstecken, wenn die Fabrikanten nicht bessere Preise bewilligen. Diesen wird es niemand, auch die Pflanzer nicht, verdenken, wenn sie ihren Rohkakao billig zu kaufen suchen. Dann vergisst der Herr Einsender auch, dass sich gerade in letzter Zeit ganz neue, weite Kakaogebiete mit ihren Bohnen auf dem Weltmarkt sehr bemerkbar machen, dass die Goldküste, Santo Domingo und andere mehr und mehr Bohnen an den wachsenden Verbrauch liefern, während die alten Länder mit ihren Edelkakaos nicht in der Menge, wohl aber im Verhältnis weniger an der Versorgung teilnehmen. Wenn dann Venezuela und Trinidad und Ecuador sich dem allgemeinen Preisstande mehr anbequemen müssen, so liegt diese Erscheinung eher in dem billigeren Angebot der jungen Kakaoländer, die ihre Ware billiger abgeben können als die alten, Edelkakao bauenden Gebiete Südamerikas, West- und Ostindiens. Die Braucher kaufen natürlich die billigeren Bohnen fortan vor den andern, da die Güte dieser garnicht

Digitized by Google

so himmelweit hinter den älteren Sorten zurücksteht dank besserer Pflege und besserer Aufklärung über Aufbereitung und Bearbeitung der Bohnen auf den Pflanzungen. Den besten Beweis dafür zeigen Domingo- und Accrasorten, die teilweise durch ihren prachtvollen Ausfall zu dem bezahlten Preise »gefunden« sind. Ausserdem sind die technischen Hilfskräfte des Fabrikanten heute soweit fortgeschritten, dass er mit ihnen aus den Mittelsorten bedeutend mehr herausholt als vor Jahren, wo noch die Edelkakaos den Hauptanteil zum Verbrauch stellten. Wer über Edelkakao und sein Verhältnis zum Verbrauch genaueres wissen will, lese Heft 235, Seite 4495, nach, wo »Die deutsche Schokoladenindustrie 1904« besprochen wird.

Schliesslich mögen die Herren Pflanzer in Venezuela und Trinidad wohl beachten, dass die Verhältnisse auf dem Kakaomarkt sehr gesund sind, dass — siehe Heft 231 über »Welternte und Weltverbrauch von Kakao« — Ernte und Verbrauch in den dort behandelten zehn Jahren immer einander nachgekommen und allen Anforderungen beiderseits gerecht geworden sind. Wenn die Kakaoleute neben diese Tabellen die über Zucker und Kaffee stellen, werden sie die Klagen über schlechte Preise schon lassen, denn vor solchen Umwälzungen, wie sie der Zuckermarkt z. B. wieder jetzt gezeitigt hat, sind sie bewahrt geblieben! Allerdings sind die Zeiten vorbei, wo man im Handumdrehen auf der Kakaopflanzung ein reicher Mann werden konnte, aber dann wäre auch nie die Schokoladenindustrie und mit ihr der Kakaoanbau zu ihrer heutigen Ausdehnung und Blüte gelangt, dann wäre der Kakao nie aus einem »Luxusartikel« zu einem Volksnahrungsmittel geworden. Wo.

Herr Doktor Alfred Eppler als Kakaokritiker.

Aus Berlin wird uns Nr. 129 des »Tag«, Ausgabe vom 17. März, eingesandt, worin uns ein Aufsatz »der Nährwert des Kakaos«, geschrieben von Dr. Alfred Eppler, blau angekreuzt worden ist. Wohl, weil darin viel Verkehrtes zu finden ist?! Wir drucken hinterher den Artikel ganz ab, sagen im voraus, was darin falsches steht, und raten der Redaktion des »Tag«, doch in der Auswahl ihrer Mitarbeiter etwas vorsichtiger zu sein.

1. Es ist unrichtig, zu behaupten, dass der »lösliche« Kakao nur dank der für ihn gemachten Reklame einen steigenden Verbrauch gefunden hat. Es ist für hundert andere Produkte, z. B. für Tropon, viel intensivere Reklame gemacht, und trotzdem ist kein nennenswerter Verbrauch darin entstanden. Die grosse Aufnahme, die löslicher Kakao in Pulverform in Deutschland und überall in den letzten 20 Jahren gefunden hat, ist vielmehr auf das Konto eines richtigen Instinktes des Konsumenten zu schreiben: Guter Geschmack. leichte Verdaulichkeit, bequeme und schnelle Zubereitung, mässiger Preis, das sind die vier Gründe, die den Konsum von Kakao in Pulverform von Tag zu Tag steigen lassen. **Nicht die Reklame allein!!!**

2. Wenn Doktor Eppler sagt, es wäre zu bedauern, dass man »leider« den Kakao aus den Fabriken nicht in seiner »natürlichen Zusammensetzung, sondern in seinem Nährwert wesentlich verschlechtert bekommt«, — so drängt sich unwillkürlich die Frage auf: schreibt hier wohl nicht ein Anonymus ohne Doktorhut? — — Erstens kann er den Kakao »in seiner natürlichen Zusammensetzung« in jeder Fabrik kaufen, er braucht sich nur »bittere Kakaomasse« zu fordern; hat er sie im Hause, dann wird er einsehen, dass er sich »verkauft« hat, wenn er daraus sich jeden Morgen sein Frühstück bereiten will. (Im Berliner Adressbuch finden wir seine Adresse nicht; wüssten wir sie, dann würden wir einen Berliner Fabrikanten bitten, ihm doch ein Pfund Kakao »in seiner natürlichen Zusammensetzung« zu schicken, damit er durch Vergleiche zunächst einmal die Sache, über die er schreibt und urteilt, kennen lernt). Zweitens wird er dann nicht mehr davon reden, dass ein entölter Kakao, ein löslicher Kakao, in seinem Nährwert »wesentlich verschlechtert« worden wäre. Anscheinend ist Doktor Eppler ein Nachbeter eines Doktor Sturm, der vor einigen Jahren auch mit ähnlichen Redensarten sich am Kakao zu tun machte.

3. Falsch ist auch, dass der löslich gemachte Kakao künstlich parfümiert werden muss. Es gibt mehr unparfümierte als parfümierte Kakaos. Die älteste Marke, die Marke Van Houten, ist parfümiert; hunderttausende von Konsumenten wollen ihn so, und wenn die Firma Van Houten in der Preisfrage Konzessionen machen wollte, so würde ihre Marke, trotzdem oder vielleicht gerade, weil sie immer dasselbe Aroma (Parfüm) hat, noch viel mehr begehrt werden.

4. Dass unter der Bezeichnung »leichtlöslich« nur verstanden werden soll »leicht auflösbar«, weiss jedes Kind; dass Kakao in Wasser nicht »löslich« im wissenschaftlichen Sinne, nicht löslich wie Salz, Zucker u. dergl. ist, wissen alle Leute, auch solche, die keinen Doktortitel haben.

5. Es ist eine Unwahrheit, dass der Kakaofabrikant das Fett, die Kakaobutter, nur »deshalb abpresst, weil dieses Fett, die sogenannte Kakaobutter, ein sehr begehrter Artikel ist«, und ebenso ist es eine Unwahrheit, dass der Kakaofabrikant das Fett »nicht etwa dem Kakaotrinker zu liebe abpresst«. — Wahr ist vielmehr, dass die Kakaobutter lediglich zu dem Zwecke abgepresst wird, um den Rückstand, das Geschmack, Aroma, Farbe habende Kakaopulver leichter bereitbar, leichter verdaulich, leichter bekömmlich zu machen. Die meisten Fabrikanten bekommen für das Kakaopulver einen höheren oder mindestens denselben Preis, den sie für die Butter bekommen. Es hat aber Zeiten gegeben, wo hunderte von Zentnern der Kakaobutter unverkäuflich waren, wo Kakaobutter zu Wagenfett, Seife usw. verarbeitet werden musste, wo der ganze Zentner mit 45—50 Mark verkauft worden ist. Womit wohl bewiesen ist, dass Herr Doktor Eppler sich über Verhältnisse ein Urteil erlaubt, die er gar nicht kennt. Eingeweihte lachen ja über derartige Sätze, aber wie viele von den Lesern der Zeitung »Der Tag« sind eingeweiht, um die Eppler'schen Sätze abweisen zu können? Es kann der Redaktion vom »Tag« nur noch einmal empfohlen werden, sich ihre Mitarbeiter besser anzusehen. —

Wir lassen jetzt den soeben kritisierten Aufsatz folgen:

Der Nährwert des Kakaos.

Von Dr. Alfred Eppler.

Wenn man den Reklameberichten der Kakaofabriken glauben dürfte, dann hätten wir im Kakao ein ganz hervorragendes Nahrungsmittel vor uns, das, wie besonders betont wird, für Kinder äusserst wertvoll ist. Dank dieser Reklame für »löslichen« und »doppeltlöslichen« Kakao hat sich denn auch der Verbrauch an Kakao in den letzten Jahren bei uns vervielfacht.

Digitized by Google

Der mexikanische Kakaobaum (Theobroma Cacao) stammt ursprünglich aus den tropischen Ländern um den Mexikanischen Meerbusen und das Karaibische Meer, wird aber jetzt in vielen heissen Gegenden der alten und der neuen Welt angebaut. Er trägt gurkenförmige Früchte, in deren essbarem Fruchtfleische sich bis vierzig Samen finden in der Form und Grösse unserer dicken Bohnen. Diese Samen nennt man deshalb Kakaobohnen, obwohl der Kakaobaum mit unserer Bohne ebensowenig verwandt ist, wie der die Kaffeebohnen liefernde Kaffeebaum. Die vom Fruchtfleische befreiten und getrockneten Kakaobohnen werden von unseren Kakaofabriken aufgekauft, wie Kaffeebohnen geröstet und von der holzigen Samenschale befreit. Die geschälten Kakaobohnen haben eine unseren Nüssen und Mandeln ganz ähnliche Zusammensetzung, wie man aus nachstehender Aufstellung ersehen kann.

Es enthalten:

	Eiweiss	Fett	Kohlehydrate	Mineralsalze	Holzfaser	Wasser
Haselnusskerne	17	63	7	3	3	7 v. H.
Wallnusskerne	16	57	13	2	5	7 »
Süsse Mandel	24	52	8	3	7	6 »
Kakaobohne (geschält)	14	50	21¾	3½	4	5¼ »

Ausserdem enthalten die Kakaobohnen noch 1½ v. H. Theobromin, und dieses Theobromin ist es, was sie vor unseren Nüssen und Mandeln auszeichnet, die sie, wie wir sehen, an Nährstoffen keineswegs übertreffen. Theobromin ist ein Stoff ähnlich dem Kaffeïn im Kaffee und Tee, der belebend und anregend auf unsere Nerven wirkt; während nun das Kaffeïn leicht die Nerven übermässig aufregen und überreizen kann, ist dies beim Theobromin nicht zu befürchten, es ist viel milder in seiner Wirkung. Deshalb ist es richtig, wenn man behauptet, der Kakao sei dem Kaffee und dem Tee besonders für Kinder vorzuziehen.

Damit ist aber noch keineswegs zugegeben, dass er ein wertvolles Nahrungsmittel sei; denn einmal ist die Menge Kakaopulver, die wir in einer Tasse Kakao geniessen, so gering, dass uns ein kräftiger Biss in ein tüchtiges Butterbrot mindestens ebensoviel liefert, besonders wenn zur Herstellung nur wenig oder gar keine Milch verwandt wurde, und dann bekommen wir leider den Kakao aus den Fabriken nicht in seiner natürlichen Zusammensetzung, sondern in seinem Nährwert wesentlich verschlechtert.

Zwar enthält das Kakaopulver des Handels 21 v. H. Eiweiss, 28 v. H. Fett, 31 v. H. Kohlehydrate, 6 v. H. Mineralsalze, 5¾ v. H. Holzfaser, 6½ v. H. Wasser und 1¾ v. H. Theobromin, es ist aber zu beachten, dass, da das Eiweiss der Kakaobohne reichlich zur Hälfte völlig unverdaulich ist, das Fett den wertvollsten seiner Bestandteile darstellt, und dieses Fett, das, wie die Lebertrankuren beweisen, unseren Kindern sehr nötig ist, ist grösstenteils dem Kakaopulver entzogen. Nach dem Rösten werden die Kakaobohnen geknetet und die so erhaltene »Kakaomasse« durch Pressen »entölt«. Dieses Entölen wird nun noch von den Fabrikanten als ein besonderer Vorzug hingestellt, da der Kakao nun leichter löslich sei. Diese »Löslichkeit« wird bedeutend erhöht durch Behandlung mit Pottasche, kohlensaurer Magnesia oder kohlensaurem Ammon, Chemikalien, die unter Umständen dem Magen nichts weniger als zuträglich sind und ausserdem einen grossen Anteil des natürlichen Aromas zerstören, weshalb der so behandelte Kakao nun künstlich parfümiert werden muss.

Fürs erste ist festzustellen, dass der so behandelte Kakao keine Spur löslicher ist als zuvor. Kakao ist in seinen Hauptbestandteilen überhaupt weder in Wasser noch in Milch löslich; der gekochte Kakao ist ja kein Absud wie Kaffee oder Tee, sondern genau genommen eine Suppe. Wie nun bei einer Suppe die Suppeneinlage erst durch längeres Kochen aufquillt und sich dann nicht mehr so rasch zu Boden setzt, so müsste man die Kakaomasse erst tüchtig aufkochen, wenn man ein Getränk haben wollte, das nicht rasch aus der Flüssigkeit die festen Bestandteile abscheiden würde. Dieses Aufkochen erspart der Fabrikant allerdings der Hausfrau; in seinem »entölten Kakao« ist durch die Behandlung mit den erwähnten Chemikalien die Holzfaser so präpariert, dass sie leicht quillt, und deshalb werden schon beim blossen Anrühren mit Wasser oder Milch die einzelnen Körnchen rasch grösser, dadurch spezifisch leichter und schweben nun lange in der Flüssigkeit, ehe sie sich zu Boden setzen. Diesem Vorteile stehen aber bemerkenswerte Nachteile entgegen. Einmal fehlt ein grosser Teil des Fettes; das hat der Kakaofabrikant nun nicht etwa dem Kakaotrinker zuliebe abgepresst, sondern deshalb, weil dieses Fett, die sogenannte Kakaobutter, ein sehr begehrter Artikel ist.

Ein anderer Nachteil des »löslichen Kakaos« ist das künstliche Aroma, das das natürliche nie ersetzen kann. Jede Fabrik hat ein anderes Rezept zum Parfümieren. Trinken wir einige Zeit Kakao einer Fabrik, so widersteht uns schliesslich dessen Aroma, wir versuchen ein anderes Fabrikat, und für eine Zeitlang schmeckt dessen Gewürzmischung uns besser, bis unser Gaumen auch das neue Aroma müde ist.

Die Methode, den Kakao mit Chemikalien zu behandeln, wurde von den Holländern erfunden; sie parfümieren auch den Kakao am stärksten. Sie behaupten heute noch, den besten Kakao zu liefern; diese Behauptung ist aber nicht stichhaltig. Es gibt in der Kakaofabrikation keine Geheimnisse, und der Fabrikant, der das beste Rohmaterial kauft und die besten Maschinen hat, kann den besten Kakao liefern; ja unsere deutschen Fabrikanten können für dasselbe Geld eine bessere Ware liefern als ihre holländischen und schweizer Konkurrenten, da der Zoll auf Rohmaterial geringer ist als auf fertiges Kakaopulver. Durch die grosse Rekläme lassen sich jedoch noch immer viele Hausfrauen verleiten, dem deutschen Kakao ausländische Fabrikate vorzuziehen, was ebenso unklug wie ungerecht ist. Es ist sehr zu bedauern, dass man nicht unentölten Kakao mit seinem reichen Fettgehalt und seinem natürlichen Aroma zu kaufen bekommt, er würde sich sicherlich viele Freunde erwerben.

Der hohe Preis des Kakaos weist schon darauf hin, ihn nicht als Nahrungsmittel, sondern als das zu betrachten, was er in Wirklichkeit ist, als ein Genussmittel; als Nahrungsmittel stünde sein Preis mit seinem Nährwerte in einem sehr ungünstigen Verhältnis. Tausend verdauliche Nährwerteinheiten kosten im entölten Kakao (bei einem Preis von 4 Mk. das Kilogramm) 2.59 Mk., während sie in der Milch etwa 50 Pfg., im Roggenbrot etwa 35 Pfg. und in den gelben Erbsen gar nur etwa 20 Pfg. kosten und selbst in einem unserer teuersten Nahrungsmittel, im Ochsenfleisch, nur etwa mit 1.50 Mk. bezahlt werden.

(Aus »Der Tag«.)

Digitized by Google

Hundert Kakaojahre.

Auf Seite 4519 in Nr. 236 des Gordian vom 20. Februar 1905 haben wir von unserer Absicht gesprochen, eine grössere Arbeit unter dem Titel »Hundert Kakaojahre« herauszugeben. Wir sagten da:

»Hundert Kakaojahre! Seit einiger Zeit sammeln wir Material für eine grössere Arbeit, die den Titel »Hundert Kakaojahre« tragen soll. Mit diesem Titel ist gesagt, was wir darin bringen und leisten wollen: Wir wollen dem Kakao eine Monographie schreiben, die ihren Anfang in den ersten Jahren des vorigen Jahrhunderts nehmen und ihr Ende in unsern Tagen finden soll. Wir wollen nachforschen, wo, wie und unter welchen Umständen in Deutschland und in anderen europäischen Ländern zuerst Kakao verarbeitet worden ist, wollen feststellen, wer diese Arbeit begonnen und wer im Laufe der Zeit sich begründeten Ruf und Ansehen verschafft hat. Soweit uns Unterlagen dafür zugänglich sind, wollen wir die ersten Schokoladen- und Kakaofabrikanten und ihre Fabriken persönlich, d. h. im Bilde vorführen und ihren Entwickelungsgang darstellen. Wir wollen also gewissermassen einen Stammbaum der Kakaoindustrie schreiben, an dessen Zweigen alle hängen, die in ihr mit einigem Erfolge in den letzten hundert Jahren tätig gewesen sind. Dazu gehören natürlich auch die Kreise, die in enger Fühlung mit unserer Industrie stehen, die Fabrikanten und Lieferanten von Maschinen und Apparaten, Formen und anderen Gebrauchsgegenständen. Ebenso werden wir der Zuckerindustrie einen guten Zweig an diesem Stammbaum reservieren müssen.

Für die letzten 20 oder 30 Jahre, die ja an Umfang die wichtigsten sind, wird es uns an Material für diese Arbeit nicht fehlen; für frühere Zeiten aber, für die Zeiten von 1800 bis 1850—1860, werden wir in der Hauptsache auf Mitteilungen von privater Seite angewiesen sein. Wir rechnen darauf, dass man in den Familien, deren Väter und Urväter an den Fundamenten der Schokoladen- und Kakaoindustrie einst gearbeitet haben, in alten Familienpapieren Umschau halten und uns alles zur Verfügung stellen wird, was öffentliches Interesse hat. Nicht auf Deutschland allein soll sich unsere Forschungsarbeit erstrecken, wir wollen, da Spanien, Frankreich, Holland, Schweiz zu gewissen Zeiten vorbildlich gewesen sind, auch diese Länder mit beschreiben und wollen auch den Ländern, die uns das Rohmaterial, die Kakaobohne, früher und noch heute liefern, einen gebührenden Platz geben. —

Wir bitten schon heute, diese kurze Ansage vorzumerken und nichts umkommen zu lassen an Dokumenten und Papieren, die wert sind, erhalten zu bleiben. Eines Tages werden wir uns mit besonderen Fragebögen melden.« —

Wir wiederholen heute unsere Bitte, für uns Material zu sammeln, es bereit zu halten oder es uns einzusenden. Von grösstem Wert ist natürlich das allerälteste; aus den alten und ersten Quellen wird uns brauchbares nur auf privatem Wege zu kommen.

Aus drei Beispielen, die wir heute schon bringen, wollen wir zeigen, in welcher Form wir aus jedem Lande die bemerkenswertesten Träger der Kakaoindustrie vorführen werden. Diese Beispiele wählten wir aus dem bereits vorhandenen Material Amerikas. Die Vereinigten Staaten sind heute die grössten Kakaokonsumenten; die hier beheimateten Fabriken haben im Jahre 1904 33159628 Kilo Kakaobohnen verarbeitet; die Zunahme in 1904 betrug gegen 1903 5015957 Kilo oder 18 Prozent. Näheres über die Entwickelung der amerikanischen Kakaoindustrie ersieht man aus Nr. 230 des Gordian vom 20. November 1904.

In unserer Arbeit »Hundert Kakaojahre« wird »Amerika« den Reigen eröffnen, weil wir die Länder nach der Grösse ihres Kakaoverbrauchs in dem Industrieabschnitt aufreihen wollen. Die Reihenfolge, auf den Verbrauch des Jahres 1904 berechnet, wird also die folgende sein:

1. Amerika, Vereinigte Staaten
2. Deutschland
3. Frankreich
4. England
5. Holland
6. Schweiz
7. Einige andere Länder, soweit wir den genügenden Stoff erhalten.

Wir bitten nun, indem wir auf den drei folgenden Seiten drei grosse amerikanische Firmen mit ihren Fabriken und Biographien folgen lassen, die grossen und bedeutenden Kakao- und Schokoladenfabriken in allen Ländern, uns ähnliches Material zur Verfügung zu stellen, damit es eines Tages seine Verwendung in der Arbeit »Hundert Kakaojahre« finden kann.

Hamburg 21. Redaktion des Gordian.

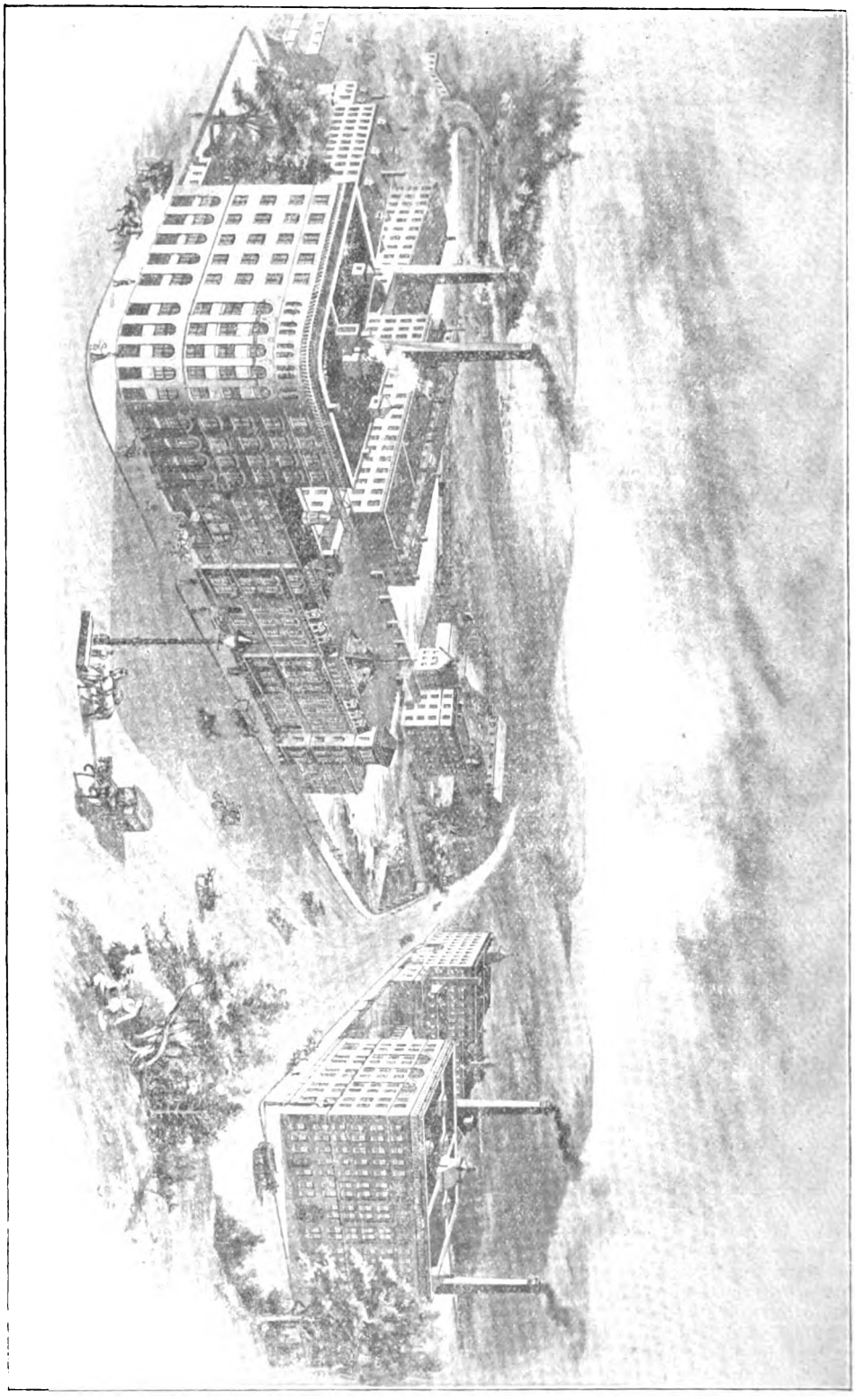
* * *

Unter den amerikanischen Fabriken unserer Industrie ist die Firma Walter Baker & Co. Ltd. die älteste und die grösste; sie wurde im Jahre 1765 in Dorchester, Mass., in den damals noch britischen Provinzen Nordamerikas errichtet als Kakaomühle im Anschluss an eine Schneidemühle. Die Triebkraft lieferte der Neponset-Fluss. Man hielt anfangs nicht viel von der Lebensfähigkeit des Unternehmens und misstraute ihm. Die Anlage war geschaffen nach den Angaben von John Hannan, einem irischen Auswanderer, der in England die Kunst der Schokoladebereitung gelernt hatte. Der neue Erwerbszweig blühte in den ersten Jahren in recht sehr bescheidenen Grenzen, und nach dem Tode Hannans, im Jahre 1780, übernahm Dr. James Baker die Anlage und gab ihr seinen Namen, den die Firma bis auf den heutigen Tag ununterbrochen beibehalten hat.

Dr. James Baker hinterliess das Geschäft seinem Sohn Edmund und seinem Enkel Walter, und nach des letzteren Tode, im Jahre 1852, leitete Sidney Williams, der schon vordem Teilhaber war, den Betrieb. Als dieser nach zwei Jahren 1854 starb, übernahm Henry L. Pierce, ein Verwandter von Walter Baker, die Firma zunächst pachtweise, dann zu eigen. 42 Jahre stand er an der Spitze der Firma und schuf aus einem verhältnismässig kleinen, rein örtlichen Gewese eine Weltfirma, die in ihrem Kreise eine wichtige, führende Stellung einnimmt. 1895 wurde die Firma in eine Gesellschaft umgewandelt nach den rechtlichen Bestimmungen des Staates Massachussets, und 1898 wurde der neuen Gesellschaft eine »special charter« von der Behörde gewährt.

An Stelle der alten, 1822 erbauten und 1849 erweiterten Steinmühle ist heute eine gewaltige Anlage errichtet. Das ganze Gewese umfasst

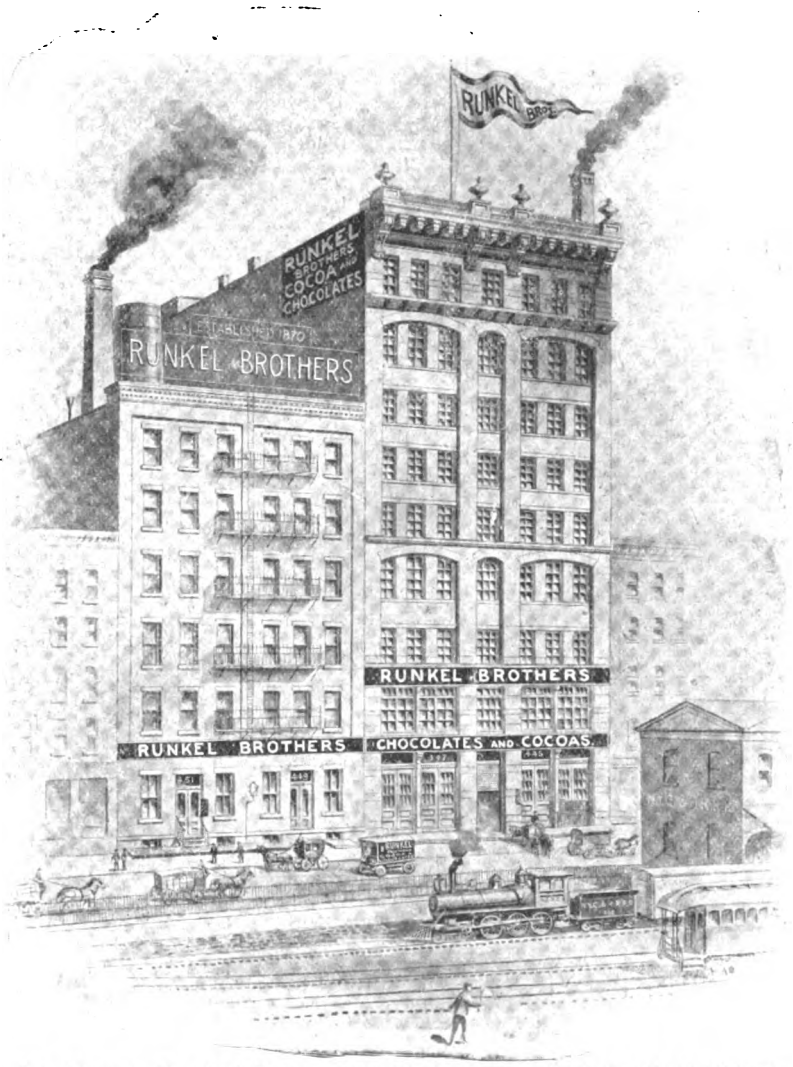
Digitized by Google



Die Anlagen von Walter Baker & Co. Ltd. in Dorchester, Mass., Vereinigte Staaten, aus der Vogelschau.

sechs Mahlgänge und liegt auf der Dorchester- und Milton-Seite des Neponset-Flusses; es bedeckt 348480 Quadratfuss oder etwa acht Acker Landes. Es ist sicherlich bedeutsam, wenn auf demselben Platze, von dem die ganze amerikanische Kakao-Industrie ihren Ausgang nahm, heute, nach mehr als fünf Viertel Jahrhunderten, das Geschäft noch besteht und sich gar gewaltig entwickelt hat. Aus der kleinen Holzmühle hat sich eine der grössten Anlagen der Welt entwickelt, das Haus Walter Baker & Co. Ltd., das heute in unserer Industrie die Führung drüben hat.

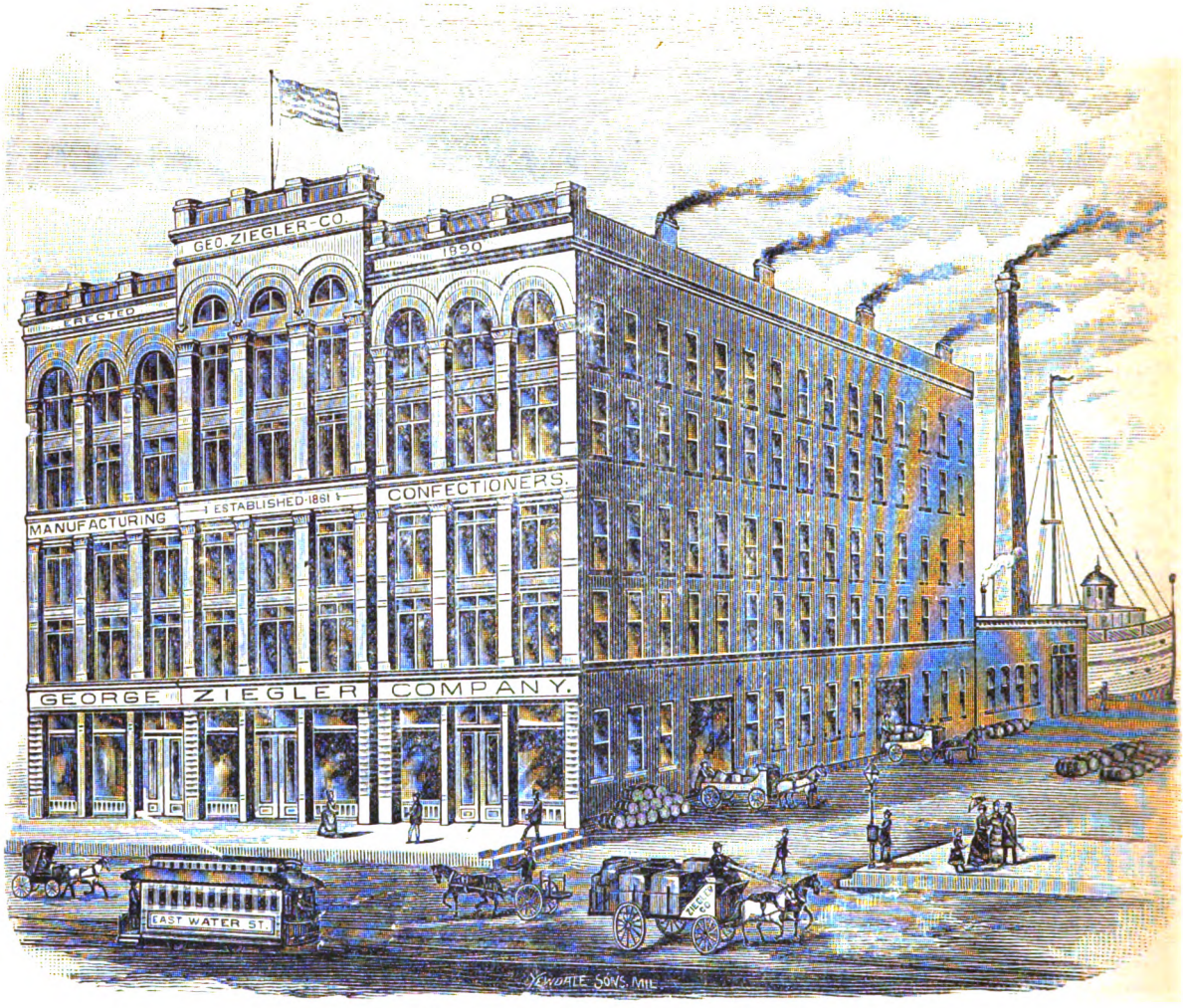
Digitized by Google



Anlage der Herren Runkel Bros., New-York City, 445/451 West Thirtieth Str.

Die Firma Runkel Bros. in New-York wurde im Jahre 1870 gegründet und ist verhältnismässig jung im Vergleich mit Baker. Das Geschäft nahm eine sehr gesunde, schnelle Entwickelung. In der Fabrik sind heute 300 Personen beschäftigt. Inhaber sind Louis Runkel, Hermann Runkel und Adhemar Fieux. Die Anlage besteht aus drei grossen Gebäuden und soll mit ihren neun Stockwerken die höchste ihrer Art sein, sie misst in der ganzen Höhe etwa 110 Fuss; drei Fahrstühle vermitteln den Verkehr der einzelnen Stockwerke.

Digitized by Google



Fabrik der Geo Ziegler Co. in Milwaukee, Vereinigte Staaten.

Die Geo Ziegler Co. in Milwaukee entstand im Jahre 1861 und hiess damals Boll Brothers, confectioners. Im Jahre 1865 wurde George Ziegler, von Haus aus Schuhmacher, der aus Deutschland stammte und schon bei der Gründung Geld hergegeben hatte, Mitinhaber bei seinen beiden Schwägern Boll. 1870 zog sich der eine Boll vom Geschäft zurück, und 1873 starb der andere. George Ziegler übernahm jetzt das Anwesen und gab ihm seinen Namen, und 1878 wurde die Firma in eine Gesellschaft umgewandelt, deren Präsident George Ziegler bis zu seinem Tode, Februar 1905, war.

Die Zieglersche Anlage, die sich aus ganz bescheidenen Anfängen heraus entwickelte zu ihrer heutigen Grösse und Bedeutung, ist heute die grösste ihrer Art westlich Philadelphia. Die Fabrik nimmt einen Platz ein, der 80 Fuss in der Front und 120 Fuss in der Tiefe misst, mit fünf Stockwerken und Untergeschoss. In diesen Räumen finden 350 Arbeiter lohnende Beschäftigung. Das Unternehmen wird nach dem Tode des Vaters und Gründers von den Söhnen weitergeführt. Präsident ist Frank P., Vizepräsident H. Theodore, Schatzmeister Charles J., Betriebsleiter Andrew J. Ziegler. Der älteste Sohn Geo P. Z. besitzt ein eigenes, ähnliches Geschäft in St. Paul, und die Ziegler Co. hat noch ein Zweiggeschäft in Duluth.

Bemerkt mag noch werden, dass der alte Ziegler, dem das Unternehmen seine heutige Entwickelung verdankt, ein rechter »selfmademan« war, und dass er alle Trustbestrebungen, die von anderer Seite gemacht wurden, weit von sich wies. Ziegler gehört heute mit Baker und Runkel zu den bedeutendsten Anlagen der amerikanischen Kakaoindustrie.

Digitized by Google

Kakaomarkt.

Bericht vom 21. März 1905.

Aus den Kakaoländern lauten die Berichte übereinstimmend dahin, dass die Ernteperiode 1904/1905 beendet ist, dass die Ankünfte und die Verladungen in den Verschiffungshäfen kleiner und kleiner werden. In Bahia werden wir erst wieder im Juni, in Lissabon im Mai und in Port of Spain, wo widrige Witterungseinflüsse statt der Frühjahrsernte eine frühzeitige Johannisernte voraussehen lassen, etwa im Mai/Juni mit grösseren Zufuhren rechnen dürfen. Bis dahin ist der Verbrauch gezwungen, sich aus den aufgestapelten Vorräten zu decken; das kann auch mühelos geschehen, trotz der — England ausgenommen — allgemeinen Steigerung der Nachfrage, denn die 1904er Ernten haben es so reichlich gemeint, dass wir heute überall Vorräte haben, die den wachsenden Anforderungen durchaus genügen können in den nächsten Monaten.

Unter solchen Voraussetzungen ist die allgemeine Marktlage eine ganz natürliche, unverändert ruhige. Die Verschiffungshäfen bleiben angesichts der geringen Zufuhren fest und stimmen nur zögernd kleinen Untergeboten zu. Andererseits bemühen sich die Kakaohäuser in den Einfuhrhäfen, die vorhandenen Bestände möglichst abzustossen, was indessen oft an der Zurückhaltung der Käufer scheitert. Diese haben sich meist um die Jahreswende auf längere Zeit versorgt und zeigen augenblicklich wenig Lust zu weiteren Abschlüssen, da die Preise zweiter Hand jetzt eher nach unten als nach oben zeigen. Die Hamburger Zufuhren sind fortgesetzt beträchtlich und helfen englische und französische Bestände mit verringern. Vom 1.—13. März waren es 31 349 Sack gegen nur 22 247 Sack im Vorjahr. Auf die einzelnen Häfen verteilen sich die Mengen wie folgt:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. März 1905:

Aus Lissabon	8156	Sack
Westküste Afrika	4237	»
Westindien	3717	»
Le Hâvre	3651	»
Bahia	3589	»
Westküste Südamerika	3132	»
Southampton	2792	»
Colombo	730	»
London	512	»
Amsterdam	359	»
Kopenhagen	126	»
Bremen	118	»
Liverpool	111	»
New-York	59	»
Bordeaux	48	»
Antwerpen	12	»
Zusammen	31349	Sack.

Wir lassen hier die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. Im März sind bis heute eingetroffen:

D. »Benguella« mit 9637 Sack am 10. März
und D. »Zaire« » 2421 » » 14. »

während ein dritter Dampfer noch mit etwa 2 bis 3000 Sack erwartet wird, sodass sich die Gesamtankünfte heute auf etwa 14 - 15 000 Sack annähernd angeben lassen. 1904 hatten wir im März nur 8911 Sack hereinbekommen, 1903 dagegen 23 679 Sack. Die Ernte gilt jetzt als beendet, und man erwartet vor Mai keine nennenswerten Zufuhren mehr.

Der Lissaboner Vorrat betrug am 11. März 86 278 Sack, während am gleichen Datum des Vorjahres nur 42 377 Sack im Zollhause aufgestapelt waren oder 43 901 Sack weniger. Danach wird das diesjährige Lager sehr gut den Anforderungen des Bedarfs genügen können, bis die neue Ernte am Markte greifbar wird. Die Lage hat sich für die Thomésorten inzwischen nicht geändert, entsprechend dem allgemeinen Stand des Kakaomarktes.

Bahia. Inzwischen wurde brieflich bestätigt, dass die Ernte vollständig beendet ist. Hier sind noch immer Angebote im Markt, die bei 48/— s stehen, während man drüben wohl 1 s mehr anlegen muss, um zum Geschäft zu kommen. Die Februarzufuhren in Bahia haben 21 040 Sack betragen gegen 13 400 Sack in 1904. In zwei Monaten sind in Bahia angekommen:

	1905	1904	
Januar	22 557	35 760	Sack
Februar	21 040	13 400	»
	43 597	49 160	Sack

Mit dem Februar hat die Ernteperiode 1904/05 abgeschlossen, die nächsten drei Monate März, April, Mai sind belanglos, da sie keine oder nur unbedeutende Zufuhren zu bringen pflegen. Erst mit dem Juni, wenn die neue Ernte anhebt, werden die Ankünfte in Bahia wieder an Umfang gewinnen.

London. Die vor vier Wochen anhebende Bewegung hat wieder nachgelassen, und in der Berichtszeit herrschte wieder das alte, stille Leben, das für den Londoner Kakaomarkt — man möchte sagen — bezeichnend geworden ist. In der ersten Woche wurden 6212 Sack angeboten, in der zweiten nur 1867 Sack. Verkauft wurden 2711 und 570 Sack.

Im Vordergrund standen auf beiden Auktionen Ceylons, die mit 2084 und 1412 Sack angemeldet waren. Die zweite Partie zeigte meist schlechten Bruch (bunt und schwarz). Verkauft wurden 1183 und 513 Sack zu unveränderten Preisen. Auch unter der Hand wurden noch 500 Sack umgesetzt. Sorten wie Grenada und andere Westindier erzielten alte Preise bei kleinen Umsätzen, dagegen waren Trinidads und fremde Sorten (darunter 106 Sack Kamerun) vernachlässigt.

Für die Auktionen am 21. März sind im ganzen 4733 Sack angemeldet. Was daraus wird, soll im nächsten Heft berichtet werden.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen seit Jahresanfang bis zum 11. März folgende Mengen (Vorjahr in Klammern):

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:	31797 (54255);	29002 (32458);	54105 (52539) Sack
Fremde Sorten:	11923 (12909);	15943 (13715);	27772 (19706) »
	43720 (67164);	44945 (46173);	81877 (72245) Sack

Bemerkenswert ist, dass einmal die Zufuhren fremder Sorten nachlassen und dann die Ablieferungen zunehmen, was auf eine vermehrte Ausfuhr in diesen Kakaos deutet, da der englische Verbrauch sie nach wie vor nicht beachtet.

Liverpool. Die Lage ist unverändert ruhig, und die abgeschlossenen Platzgeschäfte sind so unbedeutend, dass sie kaum berichtenswert erscheinen. Für Afrikaner wurden 44/6 bis 45/- s das cwt ab Kai bezahlt. Die Zufuhren stellten sich auf

1996 Sack Afrikaner,
1009 » Bahia,
36 » Para,
25 » Guayaquil.

Nach **Goole** gingen nur 15 Sack Java.

Digitized by Google

England. Die Bewegungen für Rohkakao sind in folgenden Mengen dargestellt (Vorjahr in Klammern):

	Februar	Januar u. Februar
Einfuhr ...	1837 (3252)	4467 (6552) tons
Verbrauch .	1532 (1375)	3361 (3862) »
Ausfuhr ...	526 (447)	813 (757) »
Bestände Ende Februar		5981 (4944) »

Für bearbeiteten Kakao veröffentlicht die Behörde folgende Ziffern

	Februar	Januar u. Februar
Einfuhr	789514 (981705)	1675819 (1890927) lbs
Verbrauch ..	714576 (945599)	1587343 (1795892) »
Ausfuhr	37557 (30958)	76396 (66389) »
Bestände Ende Februar		117000 (114000) »

Hoffentlich holen die anderen zehn Monate das entsprechend wieder auf, was Januar und Februar nachgelassen haben. Zugenommen haben nur Ausfuhren und Bestände, während Einfuhren und Verbrauch nicht unbedeutend hinter dem Vorjahr zurück sind für den sechsten Teil des Jahres.

Kakaoschalen. Die am 7. März angebotenen 1880 Sack = 70 tons von Cadbury erzielten:

A 80/— bis 92/6 s,
B 92/6 s,
C 130/— bis 137/6 s,
D 215/— s.

Die 450 Sack unter Zollverschluss ergaben 60/— bis 62/6 s.

Guayaquil. Es liegen heute nur Zahlen vor für die erste Märzhälfte. Danach sind in Guayaquil angeliefert 29 000 Quintales gegen
26 500 » in 1904,
21 000 » » 1903.

Es scheinen sich die günstigen Ernteaussichten mehr und mehr in die Tat umzusetzen, genauere Berichte warten wir indessen noch ab, zumal die zweite Monatshälfte seit drei Jahren immer noch die erste übertraf.

Auf den europäischen Märkten waren Guayaquils, abgesehen von kleineren Geschäften in Hamburg und London, nicht gefragt. Die Preise waren eher matt als fest zu nennen.

Trinidad-Kakao. Auf den europäischen Märkten sind Trinidads unbeachtet, aus London werden sehr matte Stimmung und nur Privatumsätze gemeldet. Dort ist gute »Estate«-Ware für 55/— s käuflich. Die Zufuhren verringern sich, und der Bedarf versorgt sich aus den bedeutenden Beständen. Diese betrugen in den europäischen Häfen

	1905	gegen 1904	mehr
Jahresanfang	58 175	29 119	28 956 Sack
Ende Februar	56 990	39 077	17 913 »

In diesen Zahlen spiegeln sich deutlich die Ernteverhältnisse auf Trinidad wieder. Im vorigen Jahre waren bis zum 24. Februar bereits 59 661 Sack verladen, in diesem Jahre sind es nur 36 169 Sack. 1904 stiegen die Vorräte von 29 119 Sack in zwei Monaten auf 39 077 Sack, da die Verschiffungen reichlich, grösser als der Bedarf waren. In diesem Jahre fielen die Bestände etwas, da die Verladungen in Port of Spain kleiner, nur eben dem Bedarf entsprechend waren, denn sonst hätten die Vorräte um mehr als 1185 Sack fallen müssen angesichts der verhältnismässig kleinen Mengen, die auf den Weltmarkt gebracht wurden. Die europäischen Bestände sind heute noch immer mit ihren 56 990 Sack um 17 913 Sack höher als das Vorjahr, ein Zustand, der durchaus den kleineren Verladungen entspricht.

Aus Port of Spain wird gemeldet, dass das Wetter sich weiter trocken hält und weiter in den Pflanzungen Schaden anrichtet. Augenblicklich wechseln die Bäume die Blätter. Man erwartet allgemein eine frühzeitige Johannisernte. Die Ankünfte vom Felde bleiben nach wie vor klein und werden sich bald noch mehr verringern. Dem entsprechend werden auch die Verschiffungen noch abnehmen. Seit Jahresanfang gingen

nach	England	11 943	Sack
	Frankreich	7 651	»
	Amerika	16 575	»
	im ganzen 1905	36 169	Sack
	gegen 1904	59 661	»
	1903	61 634	»

Die Preise bleiben drüben trotz der matten europäischen Stimmung fest.

Grenada. Vom 9. bis 23. Februar wurden im ganzen 5774 Sack verladen, wovon 560 Sack für New-York bestimmt waren. Seit Jahresanfang sind 28 845 Sack verschifft gegen 21 148 und 27 223 Sack in den beiden Vorjahren. Die Londoner Grenadabestände betrugen am 11. März 12 485 Sack, die Anlieferungen dort seit Jahresanfang 11 432 Sack. Auf den Auktionen zahlte man für common 49 s, fair bis good 52/— bis 53/6 s

---

Kakaobutter.

Bericht vom 22. März 1905.

Am 4. April finden die nächsten Auktionen in Amsterdam und London statt.

Für London sind die Zahlen noch nicht bekannt. In Amsterdam sollen
75 000 Kilo Van Houten
22 000 » Dejong
9 000 » Mignon
5 000 » ohne Marke, sekunda Qualität,
zur Auktion kommen.

Von der Marke Van Houten haben wir in den ersten vier Monaten dieses Jahres nun schon 25 000 Kilo weniger zu verzeichnen als im vorigen Jahre und 35 000 Kilo weniger als 1903 und 1902. Denn es waren angemeldet und wurden verkauft:

	1902	1903	1904	1905
Januar	85 000	75 000	80 000	65 000
Februar	85 000	85 000	75 000	80 000
März	80 000	75 000	70 000	65 000
April	70 000	85 000	85 000	75 000
4 Monate	320 000	320 000	310 000	285 000

Der freihändige Verkehr verlief in ruhigen, gesunden Bahnen; die vorhandenen Vorräte, die verkauft sein wollten, haben ihre Nehmer gefunden; die Preise blieben im Exportverkehr so, wie sie durch die Märzauktion festgesetzt worden sind, dagegen waren im Inlande einzelne Mengen, besonders von kleinen und mittleren Fabrikanten, unter dieser Marktparität zu kaufen.

Allem Anscheine nach werden die Aprilpreise sich von denen der Märzauktion nur wenig unterscheiden, indessen kann ein einziger grosser Meinungskauf auch Aenderungen nach oben bringen.

Allerlei.

Mit Nr. 240 — dieses ist Nr. 238 — schliesst der zehnte Jahrgang des Gordian. Nr. 240 kommt am 19. April heraus. Wer ohne Unterbrechung auch den 11. Jahrgang zu empfangen wünscht, der muss uns so bald wie möglich dieses anzeigen und die dafür fälligen 20 Mark einschicken. Das Ausland zahlt 22 Mk. Der elfte Jahrgang beginnt wieder mit Nr. 1 und mit Seite 1 und

Digitized by Google

wird bis zum 20. Jahrgang laufend in Nummern- und Seitenzahlen genau so geführt wie die ersten zehn Jahrgänge.

Bestellungen auf Einbanddecken erbitten wir uns auch vor Ablauf dieses zehnten Jahrganges.

Anglo-Swiss Condensed Milk Co., Cham. Das Ergebnis des Betriebsjahres 1904 beziffert sich auf 3769143 Fr. (1903: 3318138 Fr.) einschliesslich Vortrag von 1903.

Die in Aussicht stehende Verschmelzung mit der Société anonyme Henri Nestlé veranlasst die Verwaltung, die Verwendung des Betriebsergebnisses mit der Zuweisung anderer verfügbaren Summen an die Aktionäre zu verbinden. Demgemäss wird in der kommenden ordentlichen Generalversammlung beantragt werden, das Aktienkapital von 19200000 Fr. auf 20000000 Fr. zu erhöhen. Das erheischt die Ausgabe von 2000 neuen Aktien à 400 Fr. bezw. die Einzahlung von 800000 Fr. Kapital. Die Schweizerische Kreditanstalt ist bereit, die 2000 neuen Aktien mit 800000 Fr. zu bevorschussen, damit die Kapitalerhöhung auf 20000000 Fr. als vollzogen erklärt werden kann. Die Schweizerische Kreditanstalt hat die 2000 neuen Aktien bezw. Anteilscheine ab 1. Mai 1905 zur Verfügung der Aktionäre zu halten. Auf 24 alte Aktien erfolgt die Aushändigung einer neuen Aktie (Interimsschein), wogegen der Aktionär nichts zu leisten hat. Die Verrechnung der 800000 Fr. der Kreditanstalt mit der Anglo-Swiss Milk Co. erfolgt laut Vereinbarung. Zum Jahresergebnis von 3769143 Fr. wird der Reservefonds von 3000000 Fr. geschlagen und so der ordentlichen Generalversammlung die Totalsumme von 6769143 Fr. zur Verfügung gestellt werden. Der Verwaltungsrat wird der Generalversammlung beantragen: 800000 Fr. Vorschuss der Schweizerischen Kreditanstalt zu remboursieren; 20000 Fr. dem Kranken- und Unfallfonds einzuverleiben; 80000 Fr. für Gratifikationen an Beamte der Gesellschaft zu verabfolgen; 5856000 Fr. an die Aktionäre als Bonus und Dividende zu verteilen, und zwar: 60 Fr. auf Coupon Nr. 51 am 1. Mai 1905 und 62 Fr. auf Coupon Nr. 52 am 1. August 1905, zusammen 30,5 Prozent; 13143 Fr. auf neue Rechnung vorzutragen; total 6769143 Fr.

Alle diese Anträge haben zur Voraussetzung, dass der Vertrag mit Nestlé von der Generalversammlung genehmigt werde. Die ordentliche Generalversammlung ist auf Sonnabend, den 15. April, vertagt. Die ausserordentliche Generalversammlung findet am gleichen Tage, unmittelbar nach der ordentlichen Generalversammlung, statt.

Amsterdamer Kakaobericht. In Ergänzung des Berichtes in Heft 233 werden uns die Kakaozahlen von Java genannt. Die Verladungen stellten sich in piculs[1]) vom 1. Januar bis 30. September, in neun Monaten:

	auf	wovon Niederlande	Singapore	andere Länder
1904	10930	8805	1909	216
1903	18743	12916	5257	570
1902	10252	7472	2770	10
1901	15436	13128	2308	—
1900	14752	11643	3096	13
1899	12678	10319	2237	122
Die Gesamtausfuhr betrug				
1903	26069	19235	6187	647
1902	13637	9921	3706	10
1901	18450	15468	2982	—
1900	18613	14948	3652	13
1899	16028	13175	2681	172

1) 1 picul = 60.128 Kilo.

Wir erfahren, dass das Kakaohaus **Justus & Co.** seine Filiale in London mit dem 31. März d. J. auflöst und fortab seine Kundschaft nur von Hamburg aus versorgen wird Die Herren versichern in ihrem Rundschreiben, sie hätten Vorkehrungen getroffen, mit deren Hilfe sie auch ferner — nach Auflösung des Londoner Zweiggeschäfts — die dort gangbaren Sorten, wie Ceylon, Trinidad und Grenada, ihren Kunden anbieten würden, zumal die direkte Einfuhr dieser Kakaos nach Hamburg im Zunehmen ist. Die Prokura des Herrn F. W. Becker erlischt mit dem Aufhören des Londoner Geschäfts.

Lage des Kakaomarktes in Guayaquil während der Monate November und Dezember 1904. In der ersten Hälfte des November war wiederum ein Steigen der Ankünfte von Arribakakao zu verzeichnen, indem von diesem Produkt 885998 spanische lbs an den Markt gebracht wurden gegen 255212 im Jahre 1903. Die zunehmenden Ankünfte hatten zur Folge, dass der Marktpreis um 50 Centavos pro qtl von 46 kg herabgesetzt wurden, da das Angebot und die Nachfrage nicht im Verhältnis standen; man bezahlte für diese Qualität nur 20,50 s pro qtl.

Balao und Machala lieferten in der gleichen Zeit:
334486 lbs gegen 199946 lbs und
172053 » » 204704 » im Jahre 1903.

Bezahlt wurden für diese Qualitäten 20 s und 19,50 s.

Die zweite Hälfte des November zeigte anfangs ein unverändertes Bild, die Ankünfte nahmen aber ab, trotzdem gingen die Preise abermals um 50 Centavos zurück und stellten sich daher auf 20 s für Arriba, 19,50 s für Balao und 19 s für Machala. An den Markt gebracht wurden folgende Quantitäten:

Arriba ...	758515 lbs	gegen	320800 lbs
Balao ...	350051 »	»	190400 »
Machala .	73935 »	»	195100 »

In den letzten Tagen des November änderte sich die Lage etwas, indem lebhaftere Nachfrage eintrat, da von Europa sowohl als auch von San Franzisko Aufträge eingelaufen waren, und die Preise wurden etwas erhöht. Doch schwand die Kauflust schon wieder nach einigen Tagen, und in der ersten Hälfte Dezember verkehrte der Markt wieder so ruhig wie früher. Die an den Markt gebrachten Quantitäten betrugen

Arriba	1169420 lbs	gegen	762300 lbs
Balao	258684 »	»	187300 »
Malacha	51215 »	»	168600 »

in der gleichen Periode des Vorjahres. Zu Beginn der zweiten Hälfte des Dezember war eine Aenderung der Verhältnisse nicht zu merken, und der Markt verkehrte in ruhiger Stimmung, als in der letzten Woche des Monats plötzlich eine äusserst lebhafte Nachfrage eintrat, da von den Vereinigten Staaten von Amerika grössere Ordres eingetroffen waren. Die Preise gingen in die Höhe, und man bezahlte für Arribakakao bis zu 20 s, und besonders schöne Partien konnten sogar noch 20 Centavos mehr machen.

Die Ankünfte betrugen

Arriba	1367565 lbs	gegen	1401200 lbs
Balao	213976 »	»	205600 »
Machala	13824 »	»	92500 »

im Jahre 1903.

Das Gesamternteprodukt betrug am 31. Dezember 53581835 lbs gegen 45600918 lbs im Vorjahre.

Die Cosecha de Navidad soll, nach der derzeitigen Lage der Dinge zu urteilen, nicht sehr gross ausfallen.

(Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil.)

Kakao-Ernte und Marktverhältnisse in Carúpano im Januar 1905. Die aussergewöhnliche Trockenheit der letzten Monate v. Js. hat die Weihnachtsernte stark geschädigt, so dass diese nicht allein zwei Monate verspätet erfolgte, sondern auch

Digitized by Google

insgesamt nur etwa den dritten Teil der Ernte des Vorjahres betragen haben dürfte.

Ueber die Johannisernte (Mai/Juli d. Js.) lässt sich nur das mit Bestimmtheit sagen, dass sie ebenfalls sehr leiden wird, wenn das trockene Wetter fortdauert.

Der Export im Quartal Oktober/Dezember v. Js. über den Hafen von Carúpano nach Europa betrug 564 802 kg, an welchem folgende vier Dampferlinien beteiligt waren: Hamburg-Amerika Linie mit einem Dampfer monatlich, Royal Mail Steamship Co. mit zwei bis drei Dampfern monatlich, Koninklijke West-Indische Maildienst mit zwei Dampfern und die Compagnie Générale Transatlantique mit einem Dampfer monatlich.

Infolge ungünstiger Marktlage des Artikels namentlich in Deutschland und in Frankreich ging neuerdings ein grosser Teil der Carúpano-Ausfuhr als gefärbter Kakao nach Spanien.

Der Gesamtexport über Carúpano im Jahre 1904 betrug nach Europa 4 279 679 kg und nach Amerika ca. 200 000 kg.

(Bericht des Kais. Vizekonsulats in Carúpano.)

Wittenberg. Die Kakao- und Schokoladenfabrik A.-G. gab am 4. März ihren sämtlichen Angestellten ein Fest mit Abendessen, Theater und Ball Das Fest verlief sehr fröhlich, da die Direktion es an nichts hatte fehlen lassen und die Festteilnehmer ihrer Freude darüber in jeder Weise Ausdruck gaben. Diese Feste werden von vielen Fabriken unserer Industrie für die Angestellten veranstaltet und sind gewiss dazu angetan, die heute leider überall bestehende Kluft zwischen dem Arbeitnehmer und Arbeitgeber zu verengern, zu überbrücken. — Auf diesem Abend hielt Herr Direktor Wolf eine Rede, in der er von der Entwickelung der Fabrik erzählte. Vor drei Jahren wurden nur 25 Arbeiter in einem beschränkten Betrieb beschäftigt, heute sind, ohne Beamte, 200 Angestellte vorhanden, und die Fabrik stellt die verschiedensten Waren unserer Industrie her. Für das Frühjahr ist schon wieder eine Vergrösserung in Aussicht genommen.

Oesterreich - Ungarn. Im Januar wurden Kakaobohnen und Kakaoschalen eingeführt

	zu Lande	zur See	im ganzen
1905	48 100	177 500	225 600 kg
1904	60 400	130 300	190 700 »
	— 12 300	+ 47 200	+ 34 900 kg

Während die Einfuhren zu Lande, also wohl hauptsächlich die über Hamburg elbaufwärts verladenen Mengen, nachgelassen haben, sind die Seeeinfuhren so sehr gestiegen, dass sie den Landausfall reichlich wett machen. Trotz dieser Zunahme um 34 900 kg sind die Mengen im Vergleich mit anderen Ländern recht winzig.

Es nahmen im Januar 1905 auf an Rohkakao:

Oesterreich-Ungarn	225 600 kg
England	1 856 435 »
Deutschland	4 556 400 »

Die Oesterreichische Industrie muss also noch recht sehr wachsen, wenn sie auch nur das Verhältnis der Menge anderer Länder erreichen will.

Der Zentralverein der Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten in **Wien** ladet seine Mitglieder ein zu der am Sonntag, den 26. März d. J., vormittags 10 Uhr, ausgeschriebenen XII. ordentlichen Generalversammlung im Vereinshause, Wien I, Falkestr. 3. Auf der Tagesordnung steht: 1. Rechenschaftsbericht, 2. Kassabericht, 3. Eventuelle Anträge, die nach § 10 der Satzungen rechtzeitig schriftlich beim Vorstande einzureichen sind.

Der allgemeine Gewerbeverein in **Danzig** hat vor einiger Zeit die Bonbon- und Schokoladenfabrik der Herren Schneider & Co. in Langfuhr besichtigt unter Führung des Inhabers und des Herrn Gewerberat Garnn. Die Mitglieder sahen aufmerksam zu, wie die Schokolade entstand, und besonders, wie die Fruchtbonbonstangen, die Dragees und die Pralinees hergestellt wurden.

Graz (Steierm.). Eduard Schmidt ist als Gesellschafter aus der Firma Viktor Schmidt & Söhne, Detailverkauf von Kanditen, Bonbons und Zuckerwaren, Zweigniederlassung der in Wien bestehenden Hauptniederlassung, ausgeschieden. (K.)

Wien. Die Zuckerwaren- und Kanditenfabrik der Firma D. Ullmanns Söhne, XIV., Sechshauserstrasse 15, ist nach Ausscheiden der Leopoldine Ullmann in den Alleinbesitz von Ludwig Ullmann übergegangen. Die Kollektivprokura des Franz Kraft ist erloschen. (K.)

Warmbrunn b. Hirschberg (Schles.). Die Firma Paul Arnold, Warmbrunner Original-Biskuitfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Kattowitz. Die Zuckerwarenfabrik L. Schlesinger feierte am 1. März ihr 15jähriges Fabrikjubiläum. (K.)

Bremen. Anna Karth eröffnete Am Wall 115 ein Spezialgeschäft in Schokoladen und Konfitüren. (K.)

Strassburg i. E. Ueber das Vermögen des Franz Wildberger, Alleininhaber der Firma Gebrüder Wildberger, Elsässische Dragees- und Zuckerwarenfabrik, Grosse Renngasse 16, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 19. März cr. anzumelden. (K.)

Markirch b. Colmar (Els.). Die Firma Adolf Bippert, Markircher Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Zwickau. Das Konkursverfahren über das Vermögen der Ida Marie Schelzig, Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft, früher hier, ist nach Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Bad Kissingen (Bay.). Dem Konditor Adam Ströhlein wurde die Bewilligung zur Annahme und Führung des Titels eines herzoglich Sachsen-Koburg-Gothaischen Hoflieferanten erteilt. (K.)

Bregenz (Vorarlberg). Die Firma Friedrich Kayser, Bonbonserzeugung, Zweigniederlassung der in Waiblingen bestehenden Hauptniederlassung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Zeitz. Die Firma Zeitzer Schokoladenhaus, Inh. Frau Martha Schmidt, eröffnete Domherrnstr. 8 ein Zweiggeschäft. (K.)

München. Die Firma Albin Ziolkowski, Zuckerwarengeschäft, Reichenbachstr. 20c, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Surinam. Der Bau grosser Zuckerfabriken hier wird von der Regierung geplant. Nähere Auskunft dürfte D. H. Havelaar, Chef van het Bouwdepartement in Paramaribo, geben können. (K.)

Jungbunzlau (Böhm.). Die Firma Moritz Reiss wurde geändert in Erste Jungbunzlauer Stärke-, Syrup- und Traubenzuckerfabrik Moritz Reiss. (K.)

Mülheim (Ruhr). Emil Tengelmann ist aus dem Hamburger Kaffee-Import-Geschäft Emil Tengelmann, mit Zweigniederlassungen in Bochum, Hamburg, Rotterdam und Berlin, ausgeschieden. (K.)

Leipzig. Die Firma Kretzschmar & Spörl Fabrikation von Zuckerwaren, Honig- und Lebkuchen- wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Goslar. Gustav Schlüter hat die Bäckerei und Konditorei von Herrn Fuls übernommen. (K.)

Paris. Unter der Firma Roccart & Brusseaux hat sich hier, 168 Boul. Voltaire, ein Geschäft für »weichen Kandiszucker«, Caramel mou, aufgetan. Das eingetragene Gesellschaftskapital beträgt 10 000 Francs. (K.)

Borbeck (Rhld). C. A. Lecke eröffnete Gerichtsstrasse 44 eine Konditorei. (K.)

Digitized by Google

Bern. Die Berner Schokoladefabrik Tobler & Co.,. A.-G., verteilte für 1904 eine Dividende von sechs Prozent (im Vorjahre fünf Prozent). (K.)

Société anonyme des Chocolats au lait F. L. Cailler à Broc. Zum weiteren Ausbau des Etablissements und der Installationen gibt dieses Unternehmen eine Anleihe heraus im Betrage von 3 Millionen Fr., mit 4 Prozent verzinslich, zum Nennbetrage.

Anglo-Swiss Biscuit Co., Winterthur. Für 1904 werden acht Prozent Dividende gegen zehn Prozent fürs Vorjahr verteilt werden.

Schweizerische Milchgesellschaft, Hochdorf. Während 1903 keine Dividende ausgerichtet wurde, gestattet das Rechnungsergebnis für 1904 die Auszahlung einer Dividende auf Stamm- und Prioritäts-Aktien. Vorgeschlagen werden fünf Prozent auf beide Aktienarten.

Das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee hat sein **Kolonial-Handels-Adressbuch** für 1905 herausgegeben. Das Buch gibt Auskunft über alles, was die Kolonien angeht, als da ist: Statistik, Koloniale Gesellschaften, Firmen und Farmer; dann Kolonialverwaltungen, koloniale Einrichtungen und Vereine, Verkehr mit den Kolonien, Dampferverbindungen und dergl. Den Schluss machen Anzeigen von Exportfabrikanten usw. Dem Buche sind Karten beigegeben, die sämtliche deutsche Schutzgebiete deutlich veranschaulichen. Es mag darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Handelstabellen für den Handel erst volle Bedeutung erhalten, wenn sie Gewicht und Wert angeben. Vielleicht lässt sich das auch für die Folge ermöglichen. — Weiter wird in dem Bericht über die Jahrestätigkeit des Komitees gesagt, dass Deutschland an der Spitze der Kakaobraucher marschiert, und dass Deutschland in absehbarer Zeit einen beträchtlichen Teil seines Kakaoverbrauches aus den eigenen Schutzgebieten decken wird. Beide Behauptungen fanden sich vor einiger Zeit auch im »Tropenpflanzer«. Gesagt wird auch, dass die Verbesserung der Güte des Kamerunkakaos festgestellt ist. Wir verweisen hier auf das, was wir in den Gordianheften 227 und auch 234 darüber sagten, und können im allgemeinen nur das Gegenteil finden, wenn auch einzelne Partien, die wir in letzter Zeit sahen, wieder besser und gut ausfielen. Unsere Ansicht wird durch die Jahresberichte Hamburger Bohnenhändler bestätigt, die aber den Grund der Verschlechterung in anderer Veranlassung als wir sehen, ferner durch den Aufsatz des Herrn Dr. Strunk über Kakaodörrapparate, den wir in Heft 237 brachen. Sehr vermisst haben wir einen ganz kurzen Bericht über den Aufstand in Deutsch-Südwest-Afrika, einen Bericht, der von jeder Kritik absieht und nur die geschichtlichen Begebenheiten in übersichtlicher, knapper Reihenfolge nennt. Diese Lücke wird von uns nicht allein empfunden worden sein.

Das Kolonial-Handels-Adressbuch ist für 1.50 ℳ im Buchhandel zu kaufen. Wer an dem Wohl und Wehe unserer Schutzgebiete Anteil nimmt oder mit ihnen Beziehungen pflegt, soll es sich anschaffen, er findet darin viele wertvolle Angaben.

»Die Zuckerfabrikation« nennt sich ein Buch, das im Verlage von B. G. Teubner erschienen ist. Verfasser sind H. Claassen und W. Bartz. Nach einigen einleitenden Worten von Dr. W. Bartz, die einen kurzen geschichtlichen Ueberblick über die Entwickelung der deutschen Rübenzuckerindustrie gewähren, behandelt Dr. Claassen im ersten Teil die Rohzuckerfabrikation. Er geht aus von den chemischen und physikalischen Eigenschaften des Zuckers, sagt einiges über die Untersuchung zuckerhaltiger Säfte, über das Verhältnis der Zuckerfabriken zu den Rübenbauern und kommt dann zur Zuckerrübe selbst. Wir begleiten sie auf dem Transport zur Wäsche, von der Wäsche zum Zerschneiden, zur Saftgewinnung mittelst Diffusion, zur Saftreinigung mit ihren verschiedenen Prozessen. Dann hören wir einiges über die Verdampfung, das Verkochen des Dicksaftes und die Verarbeitung der Füllmasse. Aus dieser Füllmasse wird der Rohzucker durch Abschleudern des grössten Teils des Sirups gewonnen mit Hilfe von Zentrifugen. Viele Fabriken stellen ausser dem Rohzucker noch Kristallzucker her, in der Weise, dass die Kristalle in der Zentrifuge völlig vom anhängenden Sirup befreit werden. Solche Zucker sind direkt für den Verbrauch bestimmt. Auch vom Weisszucker wird gesprochen. Nachdem darauf noch über Nachprodukte und ihre Verwertung, über Abwässer und Abfallstoffe das nötige behandelt ist, gibt Verfasser eine sehr lesenswerte kurze Auseinandersetzung über Betriebsorganisation, technische Buchführung, Rentabilität und Fabrikationskosten einer Rübenzuckerfabrik. Die Ausführungen sind kurz, knapp und klar und entsprechen damit vollkommen dem Zweck des Buches.

Umfangreicher ist der zweite Teil des Buches von Dr. W. Bartz über die Raffination des Zuckers. Ob sich Verfasser hätte kürzer fassen können, wollen wir nicht erörtern, jedenfalls ist der ausgewählte Stoff angemessen behandelt. Wo es für nötig gehalten wurde, sind mehrere Verfahren, alte und neue, besprochen worden, während Dr. Claasen nur einen normalen modernen Fabrikationsgang beschreibt. Wenn das Gebiet der Raffination an sich schon verwickelter ist als die Rohzuckergewinnung, so wird es durch die nebeneinander beschriebenen, verschiedenen Methoden für den Nichtfachmann ziemlich schwierig, sich über die einzelnen Fabrikationsgänge ein übersichtliches Bild zu schaffen; man muss sehr langsam und wiederholt lesen, um von dem gebotenen Stoff einen dauernden Nutzen ziehen zu können. Wer das tut, wird zwar nicht gleich Raffinadeur, kann aber sehr wohl Zweck und Wesen der Raffination in sich aufnehmen, eine richtige Ahnung davon bekommen. Dr. Bartz bespricht zuerst den Rohstoff für die Raffination, den Rohzucker, wie er den Raffinerien geliefert wird, und sagt dann, dass Zweck der Raffinerie ist, den unreinen Rohzucker in reinen, weissen, zum Gebrauch geeigneten Zucker umzuwandeln, ihn zu verfeinern. Wir werden im Laufe der Abhandlung, mit der Vorreinigung des Rohzuckers beginnend, durch die einzelnen Fabrikationsvorgänge und ihre verschiedenen Weisen geführt, der Rohzucker wird geklärt, filtriert, verkocht; natürlich ist das weit verzwickter in Wirklichkeit, als diese drei Worte zu sagen vermögen. Dann wird Brotraffinade, Würfelzucker und Kandis erzeugt, und zur Vermahlung kommen schliesslich beschädigte Brote, Blöcke und Platten, Abfälle von den Würfelmaschinen und Kristallzucker. Auch über die Verwendung von Nachprodukten und Abläufen, über Zuckerverluste und Unkosten hören wir, und den Schluss bildet die kaufmännische und technische Organisation des Raffineriebetriebes, erläutert durch Tabellen und Formularvorlagen.

Es bleibt noch zu bemerken, dass die Ausführungen der beiden Verfasser durch zahlreiche, den Text begleitende Zeichnungen und Schnitte sehr verständlich gemacht werden. Um dem Buch auch den Charakter eines Handbuches zum schnellen Nachschlagen zu geben, ist noch ein Sachregister angefügt am Schluss.

Das Buch wird im ganzen seinen Zweck sehr gut erfüllen, es soll in erster Linie den Nichtfachmann, den Kaufmann, den Volkswirt, kurz weitere Kreise in die Geheimnisse der Zuckerfabrikation einweihen; auch dem Fachmann dürfte es zum Nachschlagen und Ratholen nicht unerwünscht sein. Wer sich für Zucker

Digitized by Google

erwärmt, mag gern dem Verlage 5.60 Mk. einschicken und sich das Buch bestellen, gefallen wird es ihm schon, und es wird ihm auch den gewünschten Einblick in die Zuckerindustrie gewähren.

Als zweiter Teil und Fortsetzung der Zuckerfabrikation wird vom gleichen Verlag »Der Zuckerhandel und die besonderen Einrichtungen der Zuckerindustrie«, von Pilet, herausgegeben. Wir dürfen wohl annehmen, dass sich der zweite Band dem ersten würdig anschliessen wird.

Handelsregister.

Kleve. Holländische Kakao- und Schokoladen-Fabriken Bensdorp & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Kleve. Kaufmann Herman Christian Jacob Wynoogst in Amsterdam ist Prokura erteilt. 27. 2. 05.

Duisburg. Duisburger Bisquit-, Zwieback- und Honigkuchenfabrik Gebrüder Possberg zu Duisburg. Der bisherige Gesellschafter Hugo Possberg ist alleiniger Inhaber. Er führt das Handelsgeschäft unter Uebernahme der Aktiven und Passiven unter unveränderter Firma fort. Die Gesellschaft ist aufgelöst. 4. 3. 05.

Colmar, Els. Markircher Zuckerwarenfabrik Adolf Bippert in Markirch. Inhaber der Firma ist Adolf Bippert, Konditor in Markirch. Dem Paul Bippert, Konditor in Markirch, ist Prokura erteilt. 7. 3. 05.

Bielefeld. Kommanditgesellschaft unter der Firma Bielefelder Kakes- und Bisquitfabrik Stratmann & Meyer in Bielefeld. Ein Kommanditist ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. 6. 3. 05.

Mülhausen, Els. Schweizer Schokoladenhaus Karl Unglenk in Mülhausen. Inhaber ist der Kaufmann Karl Unglenk in Basel. 27. 2. 05.

Viersen. Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu Viersen. Dem Karl Didden zu Viersen ist Prokura erteilt worden. 10. 3. 05.

Kempten, Schwaben. Anglo-Swiss Condensed Milk Co. Fabrik Rickenbach-Lindau. Die in der Generalversammlung vom 18. April 1901 beschlossene Herabsetzung des Grundkapitals ist nunmehr erfolgt. 13. 3. 05.

Musterregister.

Eintragungen.

Würzburg. In das Musterregister ist eingetragen für: Erste Würzburger Konserven- und Schokolade-Fabrik von W. F. Wucherer & Co., offene Handelsgesellschaft in Würzburg: 1) ein Muster Goldtannenzapfen in Karton mit Pilzdekoration, offen, Muster für plastische Erzeugnisse, Geschäftsnummer 3438/1, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. Februar 1905, nachmittags 5¾ Uhr. 2) ein Muster Glückspilzei in Karton mit Osterglockendekoration, offen, Muster für plastische Erzeugnisse, Geschäftsnummer 4550, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. Februar 1905, nachmittags 5¾ Uhr.

Hamburg. Nr. 2418. Firma P. W. Gaedke in Hamburg, ein offenes Kuvert, enthaltend ein Muster einer Schokoladenform (Riegelform) (Zeichnung), Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 2147, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 2. Februar 1905, nachmittags 2 Uhr 30 Minuten.

Nr. 2419. Konditor Louis Bernhard Carl Wilhelm Köpff in Hamburg, ein versiegeltes Kuvert, enthaltend ein Muster von einem Zwieback (Abbildung), Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 1019, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 3. Februar 1905, vormittags 11 Uhr 30 Minuten.

Berlin. Nr. 22786. Fabrikant Arthur de Lorne in Berlin, ein Umschlag mit einem Muster für Packungsumhüllungen mit der Aufschrift Milch-Kakao, versiegelt, Flächenmuster, Fabriknummer I, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 13. Februar 1905, nachmittags 12 Uhr 25 Minuten.

Patente.

1. Anmeldungen.

53c. R. 18560. Verfahren zur Konservierung von Nahrungs- und Genussmitteln. Dr. Karl Rücker und Daniel Jacques Pickée, Berlin, Greifswalderstrasse 140/141. 24. 8. 03.

2. Erteilungen.

2a. 159776. Verfahren zur Herstellung waffelartiger und anderer Zuckerbrötchen im Backeisen. Frederic Diener, Basel; Vertr.: C. Gronert und W. Zimmermann, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 6. 12. 9. 03.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Gebrauchter

Melangeur,

gut erhalten, mittlerer Grösse, zu kaufen gesucht. Offerten mit Preisangabe an

Chocoladen-Hering, Dresden.

Leistungsfäh. mittelgr. **Zuckerw.-Fabrik** in Mitteldeutschland, die anerk. gute Qualität. produz., wünscht mit einer ebensolch. **Schokoladen-Fabrik** in Verbindung zu treten zwecks gegenseit. Abnahme der Fabrikate. Auf Wunsch auch stille finanz. Beteiligung, wenn solide Basis vorh. Off. unter **E. B. 543** an Verlag des Gordian, Hamburg, erbeten.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie

Draiswerke G.m.b.H. Mannheim-Waldhof

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Digitized by Google

Schokolade.

Eine **Unternehmung der Nahrungs- und Genussmittel-Branche,** welche mehrere hundert Verkaufsstellen einrichtet,

sucht Verbindung für Tafel-Schokolade und Schokolade-Fabrikate.

Besonders leistungsfähige Fabrikanten, welche bereit sind, Ausnahmspreise zu machen, wollen unter **J. J. 6491** Offerte an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.,** abgeben.

Hafermehl

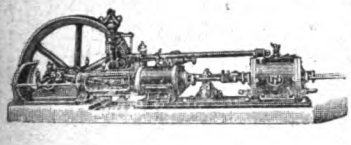
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Für

Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

10 verschd. belehrende Kindergeschichten-Kartons } mit Bilderstreifen
„ Märchen- „ } jetzt 1000 Stück
„ Heldensagen- „ } sortiert zu Mk. 26
„ Soldaten- „ } franko.
„ Circus- u. Dexlerkätzchen ohne Bilderstreifen, 1000 Stück sort. Mk. 16 franko.

10 verschiedene Brief-Chocolade-Umschläge pp.
Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die gesamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie liefert die graphische Kunst- und Prägeanstalt von

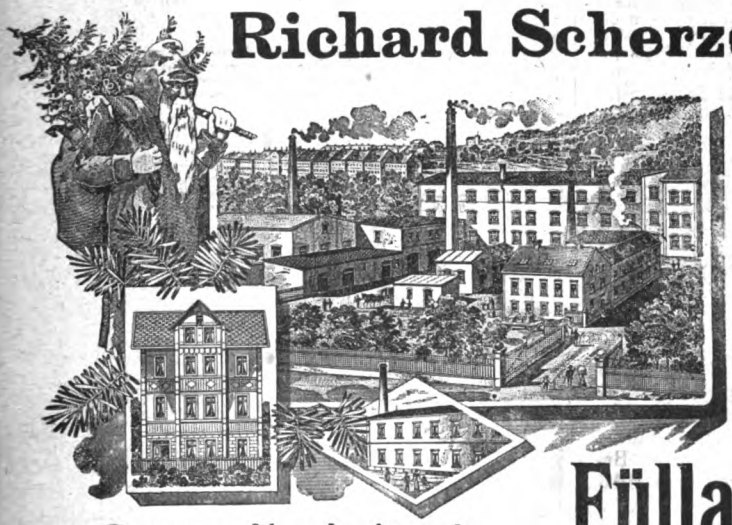
C. Busch-du Fallois Soehne
Krefeld (Rheinland).

EMAIL
REKLAME
SCHILDER

unverwüstlich grösste Wirkung

FRANKFURTER EMAILLIR-WERKE
OTTO LEROI
NEU-ISENBURG BEI FRANKFURT a/M.

Richard Scherzer & Fischer



Grosse Neuheiten!

Christbaumschmuck-, Lichthalter- und Spielwarenfabriken

Aue	Lauschau	Olbernhau
i. Erzg.	i. Th.	i. Erzg.
(Blech)	(Glas)	(Holz)

Telephon Aue Nr. 259.

Zu den Messen in Leipzig:

Kaufhaus „Der Reichshof" Kojen Nr. 101-109, II. Etage links

empfehlen als ihre Spezialitäten:

Füllartikel aus Holz u. Blech.

Digitized by Google

Kakao-Meister

Eine bedeutende Fabrik sucht einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen Herrn, der schon in ersten Häusern tätig war und für ein erstklassiges Produkt garantieren kann. Es wird nur auf eine **erste Kraft** reflektiert bei angenehmer Lebensstellung und hohem Gehalt. Eintritt sofort oder später. Gefl. Offerten unter **S. N. 542** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

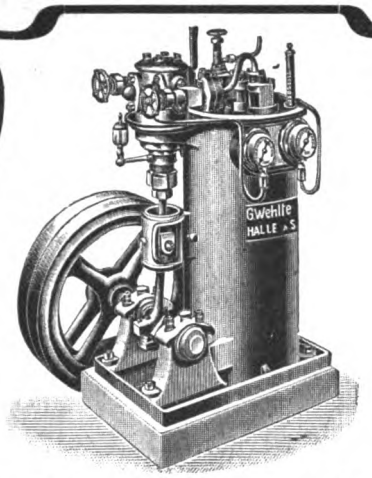
QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt über **500** Kältemaschinen.

Digitized by Google



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw. nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Automatische

Tabletten-

Komprimier-

Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln ° ° °

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

Prima Referenzen.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

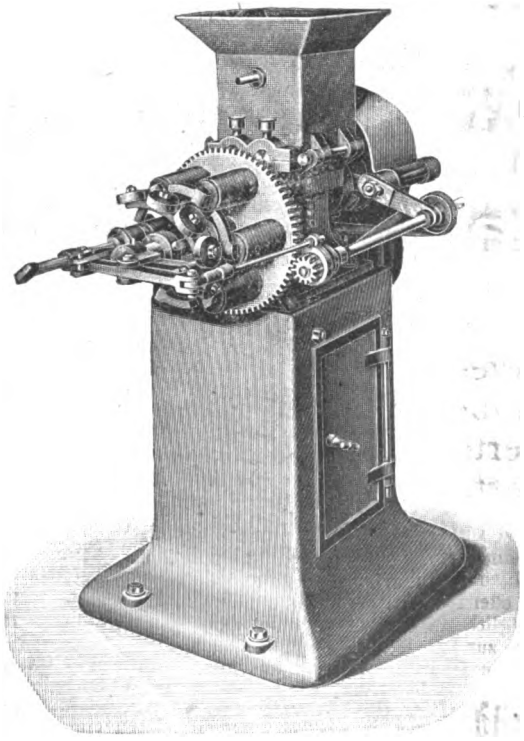
Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 239.** Hamburg, 5. April 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

✽

Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

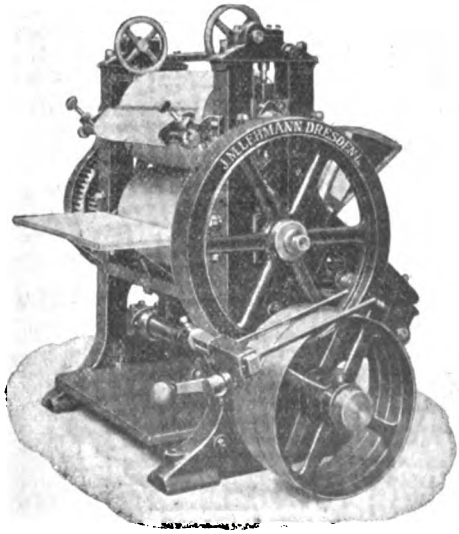
Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und

Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES.

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. *E. Sachsse & Co.* gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 239:

Zwei wichtige Neuerungen. — Geschützte Warenzeichen. — Vanillemarkt. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1905. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Zwei wichtige Neuerungen.

Damit man weiss, was wir meinen, wollen wir gleich vorweg sagen, dass es sich um Zucker und Kakao handelt.

Beim Zucker wird jetzt die Herabsetzung der inländischen Verbrauchssteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. für 100 Kilo angestrebt, und beim Kakao haben wir zu erwarten, dass am 1. März 1906 der Einfuhrzoll von 35 Mk. auf 20 Mk. ermässigt wird. Das erste wird angestrebt, das zweite steht fest; beide Aenderungen sind für die Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikation von ganz ausserordentlicher Wichtigkeit. Und darum soll darüber schon heute einiges, vorausbauend, gesagt werden.

Das Bestreben, die Verbrauchssteuer auf Zucker um 2 Pfg. pro Pfund herabzusetzen, geht natürlich von der Zuckerindustrie, in noch engerem Sinne gesprochen, vom »Verein der Deutschen Zuckerindustrie« aus. Dieser hat im vorigen Monat an die Reichsregierung eine lange, wohlbegründete Eingabe gehen lassen, in der er seinen Wünschen gar kräftige Stützen gibt:

Als über den Beitritt zur Brüsseler Konvention verhandelt worden ist, hat der Finanzminister erklärt:

»Sollte aus der Zuckersteuer durch eine Bedarfssteigerung ein erheblicher Mehrbetrag kommen, so wird der Reichstag schon genügend drängen, dass die Steuer weiter herabgesetzt werden soll. Nun ist, bei den billiger gewordenen Preisen, nach der Konvention, der Zuckerbedarf innerhalb der deutschen Grenzen ganz bedeutend gestiegen, aber — inzwischen hat diese Steigerung schon wieder ihr Ende gefunden. Dieselben Ursachen, die die prompte und bedeutende Steigerung des Zuckerbedarfes nach der Konvention hervorgerufen haben, haben ihr auch wieder ein Ende gemacht: Niedriger Preis erzeugt Zuckerkauflust und höheren Bedarf, hohe Preise schrecken ab und verringern Kauflust und Bedarf.«

Digitized by Google

Im Jahre 1902/1903, als das Zuckerkartell dem Konsum die Preise diktierte, wurden verbraucht und versteuert

im September	767 992	Dz
Oktober	883 298	»
November	796 631	»
Dezember	669 689	»
Januar	579 536	»
Februar	532 686	»
in 6 Monaten	4 229 802	Dz

Ein Jahr später, als das Kartell gefallen und als die Verbrauchssteuer von 20 Mk. auf 14 Mk. für den Doppelzentner ermässigt worden war, war der deutsche Inlandsbedarf auf 5 857 217 Dz gestiegen. Er hatte betragen

im September 1903/04	1 463 020	Dz
Oktober	1 137 200	»
November	987 479	»
Dezember	712 738	»
Januar	826 758	»
Februar	730 022	»
in 6 Monaten	5 857 217	Dz

Wieder ein Jahr später, also in den letzten sechs Monaten, hat die Spekulation geherrscht. Die hat genau nach dem Rezepte des Zuckerkartells gewirtschaftet, hat nur danach getrachtet, die eigenen Taschen zu füllen und hat natürlich keinerlei Rücksicht auf Rübenbauer, Zuckerfabrikanten oder Zuckerlutscher genommen. Da ist denn von einer merkbaren und stetigen, zuverlässigen Bedarfssteigerung keine Rede gewesen, im Gegenteil, der Bedarf in den letzten sechs Monaten ist um 947 883 Dz. niedriger, als er in den sechs Monaten des Jahres 1903/04 gewesen ist. Nebeneinander gestellt, finden wir, dass verbraucht wurden:

1904/05	1903/04	1902/03
4 909 334	5 857 217	4 629 832 Dz

Durch diesen kleiner gewordenen Zuckerbedarf hat der Finanzminister in diesem halben Jahr rund 14 Millionen Mark weniger aus der Zuckersteuer ziehen können, als im halben Jahr vorher, zu Zeiten der billigen Preise. Aufs Jahr gerechnet, wird er also im ganzen mit einem Ausfall von 28—30 Millionen Mark rechnen.

Da derartige Ausfälle beim Finanzminister schlechte Laune erregen müssen, glauben wir bis auf weiteres nicht daran, dass das Gesuch der Zuckerfabrikanten auf Annahme rechnen kann. Wir werden einstweilen wohl den heutigen Steuersatz von 14 Mk. auf 100 Kilo behalten.

Dass eine weitere Steuerermässigung eine Preisermässigung des Zuckers für den Konsumenten bewirken kann, darf zugestanden werden. Aber viel besser würde das Bestreben, den Inlandsverbrauch zu steigern, dadurch gestützt werden, wenn ein für allemal und immer auf längere Zeitspannen gültig, der Zuckerpreis fest und niedrig normiert wäre.

Fest, d. h. der im deutschen Lande fabrizierte und für den deutschen Konsum bestimmte Zucker wird den Treibereien der Weltmarktspekulanten entzogen; einen festen Preis, der so hoch ist, dass die Rübenbauer, Zuckerfabrikanten und Raffinerien ihre Rechnung finden, gilt jahraus, jahrein. Dieses Ziel mögen die deutschen Zuckerfabriken anstreben. Dann werden sie sehr bald sehen, wie sehr und wie regelmässig der deutsche Bedarf an Zucker noch steigen kann. Niemand hat Beweise dafür, aber wir glauben, dass der Bedarf in Zuckerfabrikaten, also des Zuckers in Obstkonserven, Zuckerwaren, Schokoladen, Likören, Konditoreisachen mindestens ebenso gross ist, als der Hausbedarf in unverwandeltem Zucker. Und diese zuckerverarbeitenden Gewerbe werden durch die Unregelmässigkeit in der Preisstellung aufs empfindlichste gestört.

Will die Zuckerindustrie mit vollem Ernst dahin kommen, dass der in Deutschland produzierte Zucker ganz in Deutschland verzehrt wird und will sie sich vom Weltmarkt los machen, so soll sie sich nicht damit begnügen, die Regierung um Steuerherabsetzung anzugehen, sondern sie soll, weil sie allein es kann, ihre deutschen Abnehmer gegen die **Spekulation** schützen, damit diese jahraus, jahrein, Hand in Hand mit ihr, für die Bedarfsvergrösserung wirken können.

* * *

Bei der zweiten, uns sicherer bevorstehenden Neuerung, bei der für den 1. März 1906 in Aussicht gestellten Herabsetzung des Einfuhrzolles für Kakaobohnen — von 35 auf 20 Mk. für 100 Kilo — möchten und müssen wir schon heute an die Schokoladenfabrikanten im ganzen Lande die dringende Bitte richten, alle gangbaren Wege zu benutzen, um diesen Uebergang wenig schmerzhaft werden zu lassen. Es ist ein hartes Ding, für die Schokoladenfabrikanten, am 1. März 1906 durch den Glockenschlag 12 alle Vorräte an Kakao um 15 Mk. im rohen, um 20 Mk. im gerösteten und vermahlenen Zustand für 100 Kilo entwertet zu sehen. Und wenn hier nicht, vom Bundesrat aus, die Ausführungsbestimmungen von verständigen, die Bedürfnisse und Eigenheiten kennenden Experten ausgearbeitet werden, so sind grosse Störungen der einzelnen Betriebe, wochenlange Arbeitslosigkeit für tausende von Arbeitern und Arbeiterinnen unvermeidlich. Um diese Störungen, diese Verluste für Fabrikanten und Arbeiter zu vermeiden (die natürlich für die Reichskasse durch Verminderung der Zolleinnahmen aus Kakao und der Steuereinnahmen aus Zucker, ebenfalls einen erheblichen Ausfall geben müsste) ist es nötig, dass aus der Schokoladenindustrie heraus rechtzeitig Vorschläge an den Bundesrat gerichtet werden, damit die Experten des Bundesrats gut unterrichtet werden.

Sollen die Kakao- und Schokoladenfabriken ohne Störung und ohne Verlust im nächsten Jahre aus dem Februar hinaus und am 1. März in das neue Verhältnis des neuen Zolltarifs hineingehen, so wird das nicht anders zu erreichen sein, als dass alle Fabriken am 27. und 28. Februar 1906 still liegen, am 27. eine Aufnahme ihrer Bestände an Rohkakao, an geröstetem Kakao, an Kakaowaren, Kakaobutter, Kakaopulver, Kuvertüre und Schokoladen machen und dass am 28. Februar diese Aufnahmeurkunden von kontrollierenden Steuerbeamten abgeholt werden. Dabei hätten die Beamten Stichproben vorzunehmen. Die Aufnahmeurkunden müssen dreifach aufgestellt, von den Chefs, Prokuristen und verantwortlichen Meistern oder Lagerhaltern unterschrieben worden sein. Auf diese Waren wird drei Monate nach dem 1. März die Zolldifferenz zurückvergütet.

Bei einer solchen Ausführungsbestimmung würden die ärgsten Störungen für Fabrikanten und Arbeiter zu überwinden sein.

Wenn wir Zollerhöhungen erlebt haben, ist fast immer in ähnlicher Weise eine Nachversteuerung gefordert worden. So ist es bei Einführung der Sektsteuer im Jahre 1902 gewesen und so war es, als Hamburg 1888 in den deutschen Zollverein trat. Damals hatten die Schokolade-

Digitized by Google

fabrikanten ebenfalls für einige Tage ihre Betriebe zu schliessen, eine Aufnahme ihrer zollpflichtigen Bestände zu machen und die sich aus dieser Aufstellung ergebenden Zollbeträge hinterher in bestimmten Raten zu bezahlen. Dieses Mal allerdings ist der Staat nicht der Empfangende, sondern der Zahlende. Aber es liegt kein Grund vor, anzunehmen, dass der Bundesrat hierbei nicht erkennen sollte, dass kein Mensch etwas geschenkt haben will; dass eine derartige Abrechnungsweise nichts weiter soll und kann, als eine grosse Störung des Gewerbslebens zu vermeiden. Die Fabrikanten, die in dieser Richtung uns unterrichten und Vorschläge machen wollen, werden gebeten, es bald zu tun. Die, die sich direkt an die Reichsregierung wenden wollen, werden dies am besten durch ihre Handelskammern tun. R. d. G.

Geschützte Warenzeichen.

Wir bringen heute eine neue Reihe von Warenzeichen und bemerken dazu, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feil halten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in Nr. 219, 223, 226, 227, 231 und 233 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

A. Bildzeichen.

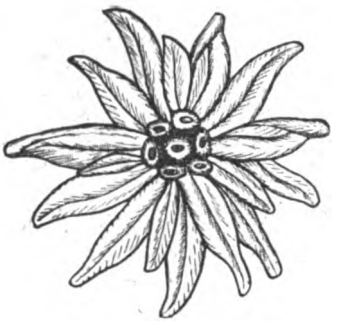
26 d. 75 677. T. 3188.

25. 7. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 10. 1. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten und dergl.

26 d. 75 835. S. 5544.

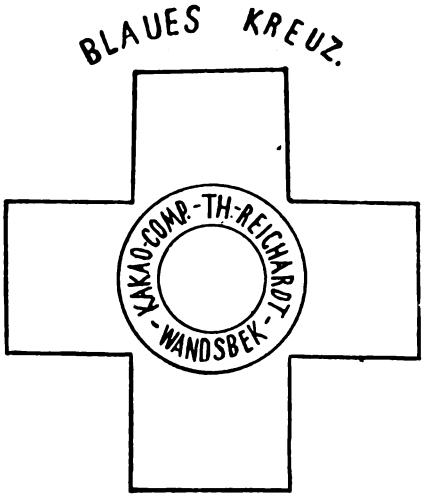
12. 10. 1904. **Ph. Suchard,** Lörrach. 17. 1. 1905. G.: Schokoladenfabrik.

26 d. 74 996. St. 2790.



31. 10. 04. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim (Württ.) 15. 2. 04. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbonsfabrik.

26 d. 75 339. K. 9479.



14. 10. 1904. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek. 28. 12. 1904. G.: Versandgeschäft für Kakao, Schokolade und sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

26 c. 74 993. K. 9397.

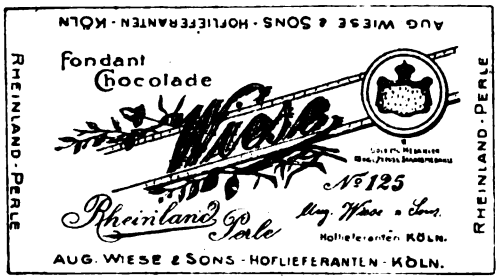
21. 9. 1904. **Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H.,** München. 15. 12. 1904. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung.

Digitized by Google

26 d. 74 471. L. 5865.

8. 8. 1904. Fa. **Aug. Linkmeyer jr.,** Herford. 30. 11. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb von Schokolade und Zuckerwaren.

26 d. 76 374. W. 5551.



20. 8. 1904. **Aug. Wiese & Sons,** Cöln a. Rh. 9. 2. 1905. G.: Schokolade-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 75 550. H. 10582.

7. 11. 1904. — 31. 12. 1904.

26 d. 76 261. H. 10583.

7. 11. 1904. Fa. **Joh. Gottl. Hauswaldt,** Magdeburg-Neustadt. 7. 2. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Schokoladen und Kakao.

26 c. 75 450. L. 5554.

18. 3. 1904. **J. Latscha,** Frankfurt a. M., Grünestrasse 11. 31. 12. 1904. G.: Kolonialwarengeschäft.

B. Wortzeichen.

26 d. 76 417. M. 7770.

Marzirahm

10. 12. 1904. **Michelmann & Schlüter,** Altona-Ottensen. 10. 2. 1905. G.: Marzipanfabrik.

26 d. 76 418. E. 4182.

Mycodermin

5. 12. 1904. **F. Enderlin,** Lindau a. Bodensee. 10. 2. 1905. G.: Chemische Fabrik.

26 d. 76 413. B. 11 405.

WEIDMANNSLUST

26 d. 76 414. B. 11 406.

HONEY-MOON

23. 11. 1904. **Carl Booch fr. C. H. Hollstein,** Halle a. S., Breitestr. 1. 10. 2. 1905. G.: Honigkuchen-, Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik.

26 d, 76 375. S. 5163.

Ultra

12. 3. 1904. **Dr. Leopold Sarason,** Berlin-Grunewald. 9. 2. 1905. G.: Chemisches Laboratorium und Verwertung von Erfindungen.

2. 76 702. K. 9560.

Euhämose

2. 11. 1904. **Kohrs & Co. Nachfolger,** Hamburg, Mühlenkamp 63. 21. 2. 1905. G.: Chemische Fabrik.

26 a. 75 519. B. 10374.

Es lebe der König

27. 1. 1904. Fa. **F. W. Borchardt,** Berlin, Französischestr. 47/48. 31. 12. 1904. G.: Vertrieb von Weinen, Spirituosen, Mineralwasser, Bier, alkoholfreien Getränken, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakaos, Tabak, Zigarren, Zigaretten, Kolonialwaren und Delikatessen.

26 d. 75 302. E. 4021.

TAMINA

23. 7. 1904. **Engl. Dampf-Cakes- & Biscuits-Fabrik A.-G.,** Hamburg. 27. 12. 1904. G.: Herstellung und Vertrieb von Kakes, Biskuit und Honigkuchen.

26 d. 75 303. C. 5153.

Sana-Badenia

5. 11. 1904. **Chocolade- und Zuckerwarenfabrik »Badenia« von Merck & Arens,** Freiburg i. B. 27. 12. 1904. G.: Schokoladen-, Zuckerwaren-, Biskuit- und Bretzel-Fabriken.

26 d. 75 304. K. 9425.

Diva

28. 9. 1904. **C. R. Kässmodel,** Leipzig, Elisenstrasse 15. 27. 12. 1904. G.: Schokoladen- und Konfekturenfabrik.

26 c. 76 471. St. 2730.

Victoria

5. 9. 1904 **August Strengert,** St. Johann a. Saar, Marktplatz 5. 14. 2. 1905. G.: Teegroßhandlung.

Digitized by Google

26 d. 75 305. A. 4832.

Gaucho

19. 10. 1904. — 27. 12. 1904.

26 d. 76 637. A. 4833.

Paloma

19. 10. 1904. **Actiengesellschaft für automatischen Verkauf,** Berlin, Neu-Kölln a. W. 24. 18. 2. 1905. G.: Back-, Teig- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 74 930. B. 10402.

Säntis

3. 2. 1904. — 13. 12. 1904.

26 d. 74 995. B. 10630.

Eden

15. 4. 1904. Fa. **Friedr. Bauer,** Elberfeld. 15. 12. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 76 091. P. 3832.

Hans und Grete

26. 2. 1904. Fa. **C. Pecher,** Detmold. 28. 1. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln, Versandgeschäft. (Mit besonderem Ausschluss von Bonbons.)

42. 75 903. K. 9595.

Franz Kathreiner's Nachfolger, G. m. b. H.

10. 11. 1904. **Franz Kathreiners Nachfolger G. m. b. H.,** München u. Hamburg. 19. 1. 1905. G.: Landesprodukten-, Kolonial- und Materialwarenhandlung.

42. 75 031. R. 4991.

Vulkan

23. 2. 1903. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 15. 12. 1904. G.: Baukastenfabrik, Fabrik mechanischer Musikinstrumente und Warenvertrieb en gros.

42. 75 380. L. 5712.

HEIMO

27. 5. 1904. Fa. **J. Latscha,** Frankfurt a. M., Grünestr. 11. 28. 12. 1904. G.: Kolonialwarengeschäft.

26 d. 76 020. S. 5590.

TECOLAT

8. 11. 1904. **Ph. Suchard,** Lörrach (Baden). 25. 1. 1905. G.: Schokoladenfabrik.

42. 75 590. R. 6313.

Riquet

3. 11. 1904. — 5. 1. 1905.

42. 75 987. R. 6227.

Feierabend

19. 9. 1904. **Riquet & Co.,** Gautzsch-Leipzig. 23. 1. 1905. G.: Nahrungs- und Genussmittelfabrik und Importgeschäft.

26 d. 76 260. A. 4902.

Chocolat Lindt Berne

3. 12. 1904. **Aktien-Gesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli,** Zürich (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anw. F. A. Hoppen, Berlin SW. 12. 6. 2. 1905. G.: Kakao- und Schokolade-Fabriken.

26 d. 75 650. O. 2046.

Gedenke mein

15. 10. 1904. — 9. 1. 1905.

26 d. 75 452. O. 2054.

ADSELLA

24. 10. 1904. **F. A. Oehler,** Zeitz. 31. 12. 1904. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 75 456. G. 5143.

Esperanza

26. 3. 1904. **Paul Gloger,** Eisleben. 31. 12. 1904. G.: Kolonialwarengeschäft und Kaffee-Rösterei.

26 d. 74 932. D. 4623.

Alberich

6. 10. 1904. — 13. 12. 1904.

26 d, 75 740. D. 4642.

Alarich

15. 10. 1904. **Wilhelm Dender,** Cöln, Breitestrasse 153. 12. 1. 1905. G.: Brot- und Gebäckfabrik.

26 d. 75 457. H. 10311.

Lebenswecker

23. 8. 1904. **Hartwig & Vogel,** Dresden. 31. 12. 1904. G.: Fabrik und Versandgeschäft für Genuss- und Nahrungsmittel sowie für Automatenwaren.

42. 76 573. P. 4087.

Heda

19. 8. 1904. — 16. 2. 1905.

26 d. 75 708. P. 3972.

Iduna

3. 5. 1904. — 11. 1. 1905.

42. 76 094. P. 4015.

Elvira

4. 6. 1904. **Petzold & Aulhorn, Aktien-Gesellschaft,** Dresden-Plauen. 28. 1. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen-, Marzipan-, Konfituren-, Honigkuchen-, Lebkuchen- und Biskuit-Fabrik; Kaffee-, Tee- und Chinawarenhandlung; Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 75 377. S. 5337.

Glück auf

22. 6. 1904. — 10. 2. 1905.

(Unter Ausschluss von Kakes, Biskuits, Bonbons).

26 d. 75 191. S. 5247.

Pfeilkreuz

22. 4. 1904. — 21. 12. 1904.

26 d. 75 192. S. 5338.

St. Barbara

22. 6. 1904. — 21. 12. 1904.

26 d. 76 555. S. 5531.

Bienengold

7. 10. 1904. Fa. **Franz Sobtzick,** Breslau, Gartenstr. 3[illegible]. 16. 2. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 75 190. H. 10366.

TÊTE

10. 9. 1904. **Offene Handelsgesellschaft Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen,** Hannover. 21. 12. 1904. G.: Fabrikation und Vertrieb aller Waren der Nahrungs- und Genussmittelbranche sowie von Reklamematerial.

26 d. 75 454. H. 10179.

AVA

1. 7. 1904. **Gregor Höflich,** Karlsruhe i. B., Marienstr. 12. 31. 12. 1904. G.: Bäckerei.

26 d. 75 455. H. 10608.

Alpenstern

12. 11. 1904. **Gebr. Hörmann,** Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstr. 40. 31. 12. 1904. G.: Biskuit- und Waffelfabrik.

26 c. 76 019. K. 8680.

PONA

10. 3. 1904. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Wandsbek bei Hamburg. 25. 1. 1905. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

26 d. 75 551. O. 1983.

Glasurin

23. 6. 1904. Fa. **L. C. Oetker,** Altona Bahrenfeld. 31. 12. 1904. G.: Dampf-Marzipanfabrik.

Digitized by Google

26 d. 75451. Sch. 7003.

Sanapan

10. 10. 1904. **M. Schubert & Co.,** Berlin, Gitschinerstr. 106. 31. 12. 1904. G.: Essenzenfabrik und Exportgeschäft.

26 d. 74997. St. 2791.

Edelweiss

31. 10. 1904. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim (Württ.). 15. 12. 1904. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbonsfabrik.

26 d. 75874. T. 3111.

Piccolo

16. 5. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 18. 1. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dergl.

26 d. 76550. N. 2693.

Orienta

28. 9. 1904. **Neugebaur & Lohmann,** Emmerich a. Rh. 16. 2. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 76595. L. 5960.

Confituren-Fabrik „Romanow"

9. 9. 1904 **Mendel Lewin,** Berlin, Wasserthorstrasse 64. 17. 2. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Konfitüren.

26 d. 74931. L. 5957.

Marconi

3. 9. 1904. **Aachener Printen- und Dampf-Chocoladenfabrik Henry Lambertz,** Aachen. 13. 12. 1904. G.: Printen-, Schokoladen- und Kakes-Fabrikation.

26 b. 75391. M. 7538.

Salome

4. 10. 1904. — 29. 12. 1904.

26 b. 75870. M. 7669.

Beweis

7. 11. 1904. — 18. 1. 1905.

26 b. 76245. M. 7671.

Grunda

7. 11. 1904. — 4. 2. 1905.

26 b. 76239. M. 7662.

Mohr'sche AB

26 b. 76240. M. 7663.

Mohr'sche BA

26 b. 76241. M. 7664.

Mohr'sche FFM

26 b. 76242. M. 7665.

Mohr'sche BB

26 b. 76243. M. 7666.

Mohr'sche AA

26 b. 76244. M. 7667.

Mohr'sche FF

5. 11. 1904. **A. L. Mohr, A.-G.,** Altona-Bahrenfeld. 4. 2. 1905. G.: Margarine-, Kakao- und Schokolade-Fabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

42. 76652. A. 4878

Omnimobil

17. 11. 1904. **Aachener Stahlwarenfabrik Aktien-Gesellschaft,** Aachen. 18. 2. 1905. G.: Stahlwarenfabrik und Exportgeschäft. (Ausgenommen Edelmetalle.)

42. 76698. A. 4547.

Arcona

8. 4. 1904. **Arndt & Cohn,** Hamburg. 21. 2. 1905. G.: Exportgeschäft.

42. 76575. H. 10280.

Caritas

11. 8. 1904. **Franz Hartmann,** Detmold. 16. 2. 1905. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

26 a. 76538. T. 3015.

JUBEL

3. 3. 1904. — 15. 2. 1905.

26 d. 76553. T. 3370.

HEIDEKÜNSTLER

12. 12. 1904. — 16. 2. 1905.

26 d. 76554. T. 3374.

POLITIK

16. 12. 2904. — 16. 2. 1905.

42. 76511. T. 3236.

JUNGBORN

22. 8. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 31. 12. 1904. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

26 d. 76552. T. 3305.

Mysterien

24. 10. 1904. **Gebr. Tiede,** Brandenburg a. H. 16. 2. 1905. G.: Nahrungsmittel-Fabrik.

26 d. 76551. St. 2815.

Stollwerck's Deutsche Volks-Schokolade

24. 11. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh. 16. 2. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

42. 76513. C. 477.

Endermol

8. 6. 1904. **Chemische Werke Hansa G. m. b. H.,** Hemelingen b. Bremen. 15. 2. 1905. G.: Chemische Fabrik.

42. 76511. H. 978.

ALEMANIA

25. 4. 1904. **Carl Henckell,** Hamburg. 15. 2. 1905. G.: Export- und Importgeschäft.

26 b. 76543. M. 787.

Belladonna

5. 1. 1905. — 16. 2. 1905.

26 b. 76541. M. 7[illegible].

Radium

26 b. 76542. M. 7[illegible].

Liane

2. 1. 1905. — 16. 2. 1905.

26 b. 76544. M. 7[illegible].

Brabantia

6. 1. 1905. — 16. 2. 1905.

26 b. 76545. M. 7[illegible].

Lesimona

12. 1. 1905. **Muller & Co.'s Margarine Ges. m. b. H.,** Kleve (Rheinl.). 16. 2. 1905. Herstellung bezw. Vertrieb von Margarine, Schweinefett, Rinderfett, Speisefett, Pflanzenbutter, Pflanzenspeisefett, Kunstspeisefett.

26 b. 76546. E. 2[illegible].

Sparta

22. 12. 1904. **Wilhelm Edel,** Schüttorf. 16. 2. 1905. G.: Margarinefabrik und Molkerei.

26 b. 76547. D. 9[illegible].

Vollmond

12. 10. 1904. **Duisburger Margarine- und Butterfabrik Schmitz & Loh,** Duisburg a. 16. 2. 1905. G.: Margarine- und Butterfabrik.

26 d. 76597. B. 12[illegible].

Bergmann's Allzeit frisch

21. 11. 1904. **Willy Bergmann,** Berlin, N. strasse 24. 17. 2. 1905. G.: Konditorei.

Digitized by Google

Ueber die Lage des Vanillemarktes.

Von R. Hennings.

Als Hauptproduktionsgebiete für Vanille kommen bekanntlich in Betracht die Seychellen, Mauritius, Bourbon, Komoren, Madagaskar, Kuba, Dominica, Martinique, Mexiko, Java und neuerdings haben wir auch in unserer Kolonie Kamerun einen Versuch mit dem Anbau dieser Kulturpflanze gemacht, allerdings, wie es scheint, mit wenig befriedigendem Resultate. Vorwiegend kommen nur die englischen und französischen Besitzungen in Betracht, insbesondere die Seychellen einerseits und die französische Insel Bourbon andererseits. Als die wichtigsten europäischen Märkte sind London und Paris zu nennen. Die Gesamtproduktion an Vanille dürfte sich auf etwa 300 000 kg belaufen, doch fehlen die genauen Unterlagen, damit eine solche Schätzung Anspruch auf Richtigkeit machen kann.

Recht interessant ist es zu beobachten, wie französische Händler sich zur Zeit bemühen, die Einfuhren gänzlich nach Paris zu leiten. Zu diesem Zwecke versandte ein einflussreiches Haus in Paris, welches auf diesem Gebiete arbeitet, an die massgebenden Quellen in den Produktionsgebieten, insbesondere den Seychellen, Mitte vorigen Jahres Zirkulare, ihre Sendungen in Zukunft nach Paris statt nach London zu richten, um günstigere Preise zu erzielen.

Es muss vorausgeschickt werden, dass die Lage des Vanillemarktes zur Zeit eine unbefriedigende ist, und die Quotierungen mehr und mehr gesunken sind. Dies ist einerseits einer Ueberproduktion, anderseits der Konkurrenz des synthetisch dargestellten Vanillins zuzuschreiben.

Das oben erwähnte französische Haus führt in seinem Schreiben aus, dass der Londoner Markt nicht imstande sei, grössere Quantitäten abzusetzen, wodurch nur eine Preisdrückung zustande käme. Paris sei in bei weitem günstigerer Lage und durch Zentralisation des Verkaufes in sachkundigen Händen würden die Interessen der Pflanzer auf den Seychellen am besten gewahrt werden.

Natürlich kann man sich denken, dass englische Händler nicht lange mit einer Antwort auf sich warten liessen, um ihre alten Rechte zu wahren, umsomehr, da bekanntlich die Seychellen unter englischer Verwaltung stehen und die imperialistische Idee augenblicklich recht sehr an der Tagesordnung ist.

Sehr wirksam führen sie gegen diesen französischen Angriff aus, dass London die einzigen öffentlichen Vanille-Auktionen in der auf dem Drogenmarkte wohlbekannten Mincing Lane hätte und auf diesen Käufern wie Verkäufern die beste Gelegenheit für befriedigende Abschlüsse geboten würde. Von allen Ländern eilten erstere herbei und es sei nicht schwierig, einen Ueberblick über die vorliegenden Qualitäten und Quantitäten des Produktes zu bekommen.

Vorräte in zweiter Hand häuften sich nicht an, und durch die spätere Zusendung der Kataloge mit den erzielten Verkaufspreisen wären die Pflanzer selbst in der Lage, den Markt zu übersehen. In Paris dagegen würden die Konsignationen unter der Hand ausgeboten, wodurch häufig eine falsche Vorstellung von den zur Verfügung stehenden Quantitäten aufkäme, auch würden die französischen Händler mutmasslich die Bourbon-Vanille, von der sie oft grössere Quantitäten hielten, zu Ungunsten der Seychellen-Vanille mehr poussieren.

Soweit die englische Antwort, die nicht des nötigen Schneids entbehrt. Oeffentlichen Auktionen ist entschieden für Produzenten ein Vorteil zuzuschreiben.

Hartnäckig wird aber von französischer Seite das Projekt weiter verfolgt, und es ist nunmehr den Pflanzern ein Vorschlag unterbreitet, Verarbeitung, Versand und Verkauf einem französischen Syndikate anzuvertrauen. Zu diesem Zwecke würde der erforderliche Betrieb an Ort und Stelle eingerichtet, und auch die anderen Ausfuhrartikel wie Kopra, Bananen, Tapioca usw. könnten eingeschlossen werden. Auch wird für die Vanille die Anwendung des Petitschen Reifeverfahrens vorgeschlagen, nach dem dieselbe beträchtlich an Feinheit gewinnt und dadurch bessere Preise erzielt. Man darf darauf gespannt sein, zu sehen, wie weit französische Initiative auf diesem Gebiet erfolgreich sein wird.

Wenden wir uns nun noch der Preisseite dieses Produktes zu. Ende der neunziger Jahre wurde der Höhepunkt, etwa 45 Mark pro Kilogramm, erreicht. Alsdann sank der Preis langsam und stetig, und die massgebenden Kreise bemühten sich infolgedessen, die Produktion einzuschränken. Gegenwärtig werden 8 bis 40 Mark gezahlt, je nach Qualität. Eine Besserung ist gegenwärtig kaum zu erwarten, da die grosse Dürre die Qualität ungünstig beeinflussen wird.

Auch wird der Vanillemarkt durch das synthetisch dargestellte Vanillin, welches den aromatischen Bestandteil der Vanille darstellt, gedrückt. Der Preis für Vanillin stellt sich zur Zeit auf etwa 40 bis 42 Mark pro Kilogramm. Der Durchschnittsgehalt an diesem in der Vanille beträgt etwa 1,5 bis 2,5 Prozent, so dass wir also scheinbar in ersterem ein Substitutionsprodukt haben, welches um ein vielfaches billiger ist. Der deutsche Gelehrte Tiemann stellte es zuerst aus dem Koniferin, einem im Kambialsafte der Fichte enthaltenen Glykosid, her, welches eine rentable Basis für die Darstellung aber nicht lieferte. In dem Eugenol, einem Bestandteil des Nelkenöls und Träger des Geruches in letzterem, liegt jedoch ein günstigeres Ausgangsmaterial vor, und deutsche, französische und schweizer Fabrikanten haben die Darstellung dieses Artikels aufgenommen. Es steht auch zu erwarten, dass binnen kurzem ein noch billigeres Verfahren in den Betrieb gelangt, und es liegen von französischer Seite schon diesbezügliche Patente vor.

Trotzdem wird das Vanillin nicht imstande sein, die Vanille gänzlich zu verdrängen, wiewohl es den Konsum einschränken kann, was bis jetzt aber auch noch nicht der Fall ist. Ausser dem Vanillin scheinen in der Vanille noch einige andere aromatische Bestandteile, wenn auch nur in Spuren, zu sein, die kombiniert, jenen bekannten feinen Geruch der Vanille ausmachen und die Verwendung des Gewürzes in der Schokolade-, Speiseeis-, Parfüm- usw. Fabrikation bedingten. Ohne Zweifel liegen diese kleinen Mengen von Nebenbestandteilen wie Benzoesäure usw. in Form von Estern vor, wie sie durch einfache Mischung nicht zu erzielen sind. Der Gedanke also, den Wert der Vanille nach dem Gehalt an Vanillin festzusetzen, wie etwa die Chinarinde nach dem Prozentsatz an Alkaloiden beurteilt wird, ist vorläufig nicht ausführbar. Es ist aber auch nicht tunlich, dass Vanille und Vanillin im Preise verglichen werden, und obgleich letzteres schon einen bedeutenden Markt gefunden hat, tritt es noch nicht in unmittelbare Konkurrenz mit dem Naturprodukt.

(Aus dem Tropenpflanzer.)

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1905.

Im Januar und Februar d. J. sind zusammen 65822 dz Rohkakao in den deutschen Verbrauch gegangen gegen nur 48044 dz im Vorjahre und 43779 dz in 1903. Besonders der Januar weist sehr starke Zahlen, 45564 dz, auf, während der Februar gegen 1904 um ein geringes zurückbleibt. Zu erwarten ist es nach den Aussichten für Zucker und Kakaozoll nicht oder doch zweifelhaft, dass 1905 im gleichen Verhältnis zu den Vorjahren weiter wachsen wird, wir kämen dann ja auf etwa 35 Millionen Kilo Bohnen am Jahresende. Wahrscheinlich ist, dass unter den herrschenden Aussichten vielleicht gerade die Zahlen des Vorjahres erreicht werden. Von den einzelnen Kakaoländern steht San Thomé an der Spitze mit bereits 1½ Millionen Kilo mehr als 1904; ihm folgt Ecuador mit 2½ Millionen Kilo mehr als im Vorjahr. Auch die übrigen Länder warten mit höheren Zahlen auf, besonders San Domingo mit fast der doppelten Menge; beachtenswert ist Ceylon, das in steigendem Masse und geraden Wegs — unter Umgehung von London — für den Hamburger Platz, für den deutschen Verbrauch verschifft. Das gleiche gilt von Britisch-Westindien. Kameruns Ausbeute hebt sich zusehends. In den beiden Vorjahren konnte es Januar und Februar nichts liefern, im laufenden Jahre sind es bereits 163500 Kilo.

Bei Kakaopulver, das fast nur aus den Niederlanden kommt, sind die Einfuhren kleiner, die Ausfuhren ebenfalls, doch nur für den Februar, der Austausch zwischen Deutschland und den Niederlanden ist seit Jahresanfang gestiegen, jedoch so, dass Holland in den beiden vorliegenden Monaten 64 dz weniger lieferte. In ungemahlenen Kakaoschalen stieg die Ausfuhr um mehr als das dreifache, von 466 dz 1904 auf 1444 dz 1905 in zwei Monaten. Hauptabnehmer dafür sind Holland mit 410 (349) dz und die Schweiz mit 988 (114 und 440 in den beiden Vorjahren) dz. Die Schokoladeneinfuhr war im Februar grösser als im Januar und lässt schon das anhebende Auffüllen der Vorräte für die kommende osterliche Bedarfszeit erkennen. Bei weitem das meiste lieferte die Schweiz (für zwei Monate 83600 Kilo gegen 53400 und 50200 Kilo in den Vorjahren), während Frankreichs Anteil weitere Abnahme erkennen lässt. Von anderen Waren mag noch erwähnt werden, dass die amerikanische Obsteinfuhr nachgelassen hat, doch liegen noch zehn Monate von 1905 mit ihren Mengen vor uns, und diese werden wohl den Nachlass leicht aufholen.

Wir haben nur das wichtigste von den Zahlen besonders hervorgehoben und lassen jetzt die Tabellen folgen, aus denen mancher mancherlei gutes und wissenswertes erkennen kann und wird, wenn er nicht nur darüber hinfliegt mit seinen Blicken und Gedanken.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar und Februar zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	2025800	2141700	1840300
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Portugal	1510100	1369200	1155000
Ecuador	1419700	1154800	1040400
Brasilien	987200	712700	641200
Dominic. Republik	917000	569700	431500
Britisch-Westafrika	587800	250500	330400
Uebriges Brit. Amerika	507600	247500	308700
Venezuela	295000	173000	167800
Kamerun	163500	—	—
Ceylon	93800	42700	51200
Niederl. Indien usw.	38700	32800	34200
Kuba, Portorico	19300	60100	28200
Grossbritannien	6000	13300	16800
Kakaobohnen gebrannt	wurden nicht eingeführt.		
Kakaobutter	1200	500	600
Kakaopulver	43900	53200	57100
aus den Niederlanden.			
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	900	300	600
Es kamen im Januar und Februar aus:			
Niederlande	100	600	1200
Schokolade	57400	42400	32500
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	83600	53400	50200
Frankreich	9100	14300	12900
Schokoladenersatzstoffe	wurden nicht eingeführt.		
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	8200	4500	6700
Im Januar und Februar kamen aus:			
Schweiz	4700	2100	5200
Frankreich	4000	3000	2900
Oesterreich-Ungarn	3700	2400	1800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	32800	38100	37900
Im Januar und Februar kamen aus:			
Grossbritannien	19700	20500	20700
Frankreich	17800	17900	14900
Schweiz	9900	9900	49000
Oesterreich-Ungarn	8600	7900	7900
Mandeln, getrocknet	408600	376500	325400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Italien	743300	726100	582600
Marokko	215900	209900	97200
Frankreich	152800	83300	104700
Spanien	144200	80500	54000
Vanille	1500	2800	1200
Im Januar und Februar kamen aus:			
Französisch-Australien	18400	12100	8700
Madagaskar	11600	12100	16700
Frankreich	1900	2200	2100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	5676500	7902600	6744400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	8442700	12811800	13161500
Serbien	2323100	1516400	2360600
Oesterreich-Ungarn	1713500	2038400	2039600
Frankreich	668400	46500	1029500
Niederlande	282800	170400	283800
Belgien	108000	79900	131200
Italien	63600	136500	151300
Honig, auch künstlicher	120200	241300	211400
Im Januar und Februar kamen aus:			
Kuba, Portorico	94600	167800	94400
Chile	71000	100500	80730
Verein. Staaten v. Amerika	33200	35300	8180
Mexiko	34700	53900	5630

Digitized by Google

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	51200	27100	62500
Im Januar und Februar gingen nach:			
Schweiz	98800	11400	44000
Niederlande	41000	34900	93100
Kakaobutter	93800	120500	81600
Kakaopulver	26500	33000	9500
Im Januar und Februar gingen nach:			
Niederlande	29800	20900	800
Deutsch-Südwestafrika	6300	2800	—
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	29100	49000	16500
Im Januar und Februar gingen nach:			
Niederlande	21400	31600	31800
Oesterreich-Ungarn	13800	25000	13400
Grossbritannien	5700	19700	—
Schokolade	21700	39400	37700
Im Januar und Februar empfingen:			
Verein. Staaten von Amerika	9000	11200	5000
Deutsch-Südwestafrika	8600	5300	400
Grossbritannien	7700	6200	40200
Belgien	1800	15800	6200
Schokoladenersatzstoffe	600	1000	600
Davon erhielten im Januar und Februar:			
Oesterreich-Ungarn	400	1700	400
Russland	300	100	100
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	23400	18400	26000
Davon gingen im Januar und Februar nach:			
Grossbritannien	20300	23100	42300
Belgien	3900	6600	1000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	97700	89500	81700
Im Januar und Februar gingen nach:			
Grossbritannien	44800	27400	34300
China	21100	10700	10600
Niederlande	11900	17900	10700
Dänemark	11300	15600	11100
Oesterreich-Ungarn	10700	15600	7400
Niederländ.-Indien usw.	9200	8600	8000
Verein. Staaten von Amerika	2600	4700	4100
Mandeln	1600	800	3600
nach Grossbritannien	2100	400	2900
nach Freihafen Hamburg	100	200	3000
Honig, auch künstlicher	1400	16500	69000
Im Januar und Februar gingen nach:			
Frankreich	19300	100	200
Niederlande	1200	1200	800
Freihafen Hamburg	400	12400	123000
Vanille	600	700	200
Es gingen im Januar und Februar nach:			
Russland	600	500	400
Oesterreich-Ungarn	200	300	100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	11300	5800	13100
Im Januar und Februar erhielten:			
Belgien	4000	11700	700
Schweiz	900	1500	11700
Freihafen Hamburg	900	2600	2700

Kakaomarkt.

Bericht vom 4. April 1905.

Auf der ganzen Linie herrscht Ruhe; die Ernte in den Hauptländern ist beendet, und der Verbrauch deckt sich mühelos aus den reichlichen Vorräten und den kleinen Zufuhren. Beide werden uns leicht über diese erntelose Zeit hinweghelfen. In den Empfangshäfen regte es sich noch ein wenig. Die Säumigen unter den Fabrikanten, die immer erst im letzten Augenblick kaufen, meldeten sich in Hamburg und London und kauften, was sie für die bevorstehende Bedarfszeit noch nötig haben. Doch sind diese Mengen im Vergleich zum Gesamtumsatz nur klein. Die grossen Ablieferungen für den Verbrauch aus früheren Schlüssen flossen in ruhigen Bahnen.

Die Hamburger Zufuhren bleiben fortgesetzt beträchtlich, ein Beweis, dass der deutsche Platz dem wachsenden Verbrauch in den Ländern, die er versorgt, Rechnung trägt. Im März sind 59 868 Sack angekommen gegen 46 736 Sack im Vorjahre, und für das erste Vierteljahr 1905 haben die Hamburger Kakaozufuhren schon wieder einen hübschen Vorsprung gegen das Vorjahr, wie die folgenden Zahlen zeigen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16.—31. März 1905:

Aus Lissabon	11445	Sack
Bahia	4519	»
Westküste Afrika	2716	»
Westindien	2574	»
Le Hâvre	1965	»
Westküste Südamerika	1635	»
Bremen	1575	»
London	1306	»
Southampton	284	»
Amsterdam	214	»
Kopenhagen	100	»
Antwerpen	85	»
Liverpool	76	»
New-York	25	»
Zusammen	28519	Sack.

Die Ankünfte der letzten 12 Monate betragen:

1904	April	53354	»
	Mai	57428	»
	Juni	37048	»
	Juli	66179	»
	August	77217	»
	September	53836	»
	Oktober	50885	»
	November	37612	»
	Dezember	58155	»
1905	Januar	56393	»
	Februar	50765	»
	März	59868	Sack
in d. letzten 12 Monaten zus.		658740	Sack
seit dem 1. Januar 1905		167026	»
gegen 1904		153422	»

Wir lassen die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. Der dritte März-Dampfer »Cazengo« hat am 20. März 1613 Sack in Lissabon gelandet, sodass die Märzankünfte auf 13671 Sack kommen. Im Lissaboner Zollhause lagen am 18. März 86 935 Sack, eine Zahl, die wohl geeignet ist, auch über die kleineren Aprilzufuhren hinwegzuhelfen. Die Verladungen von Lissabon waren im März nur etwa halb so umfangreich als im Februar und bleiben auch um ein Fünftel unter den Januarverschiffungen. Den Hauptanteil an den Märzmengen hatte wieder Hamburg, dann folgen, in weitem Abstande New-York, Liverpool, Antwerpen und Genua, ausserdem noch einige Häfen mit unbedeutenden Mengen. Die Marktlage für Thomés ist unverändert, d. h. die Lissaboner Forderungen stehen über den Angeboten aus zweiter Hand in den Empfangshäfen. Im übrigen herrscht Ruhe. Das gleiche gilt auch vom

Bahia-Kakao. Zufuhrzahlen in Bahia für März liegen noch nicht vor; die angelieferten

Digitized by Google

Mengen werden sich auch in bescheidenen Grenzen bewegen, die drüben den Markt fest halten wie in Port of Spain, bis im Juni die Ankünfte neuer Ernte auch neues Leben in Bahia-Markt veranlassen werden.

London. Die Berichtszeit zeigte etwas Leben, wohl deswegen, weil sich jetzt auch die säumigen unter den Fabrikanten für die vor der Tür stehende Bedarfszeit versorgen müssen. In der ersten Woche wurden von den angebotenen 5130 Sack (darunter 2225 Sack Ceylons) 3011 Sack verkauft, mehr als die Hälfte. In der zweiten Auktion standen sogar 7660 Sack zum Verkauf, wovon 5789 Sack — mehr als drei Viertel — umgesetzt wurden. Solche Ergebnisse sind für London selten und werden sich auch wohl nicht so bald wiederholen. Ueber Trinidad, Grenada und Ceylon wird in besonderen Absätzen berichtet, von anderen Westindiern wie Dominica ist zu melden, dass kleinere Umsätze zu unveränderten Preisen stattfanden. Fremde Sorten zeigten wenig Regung, Preise blieben für die paar verkauften Sack die gleichen, und das meiste wurde zurückgezogen.

Privatumsätze wurden in mässigen Mengen abgeschlossen wie die Einzelberichte zeigen. Unter anderen wurden auch 60 Sack Puerto Cabello zu 60 bis 67/6 s verkauft.

Zu der nächsten Auktion am 4 April sind im ganzen nur 2975 Sack gemeldet. Ob der augenblickliche Bedarf inzwischen — nach den ziemlichen Umsätzen der Berichtszeit —, versorgt ist oder sich auch dann noch bemerkbar machen wird, muss der Ablauf zeigen. Jedenfalls sind Bewegungen am Londoner Kakaomarkt meist nur von kurzer Dauer. Die Londoner Kakaobewegungen zeigen seit Jahresanfang bis zum 25. März folgendes Bild (Vorjahr in Klammern):

	Zufuhr	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:			
	39803 (64025);	35087 (39770);	56026 (54997) Sack
Fremde Sorten:			
	14579 (15870);	19021 (16069);	27350 (20313) »
	54382 (79895);	54008 (55839);	83376 (75310) Sack

Die Ausfuhr fremder Sorten steigt weiter; besonders Hamburg kommt dafür in der Berichtszeit in Betracht, doch auch New-York und St. Petersburg waren für kleinere Mengen Empfänger. Die Versorgung des englischen Verbrauches am Londoner Platz geht weiter zurück.

Liverpool. Gemeldet werden kleine Verkäufe über 45 Sack Afrikaner zu 45/3 s und 44/6 s ab Kai. Das Platzgeschäft ist unbedeutend und unverändert still. Dagegen stellen sich die Liverpooler Zufuhren auf 2996 Sack Afrikaner und 100 Sack Ceylon, Partien, die wohl ohne Vorzug ins Inland gegangen sein dürften. Dass die Kakaos sich in Liverpool nur vorübergehend aufhalten und nicht so dauernd wie in London, zeigen auch die sehr schwankenden Lagerzahlen, die auf 2924 Sack

gegen 464 » in 1904
und 4572 » » 1903

standen am 21. März d. J.

Nach **Southampton** gingen 1950 Sack Bahia und nach **Bristol** 47 Sack Jamaika.

Trinidad-Kakao. In London wurden auf den Auktionen von 160 und 1362 Sack verkauft 56 und 293 Sack zu 55 bis 56/6 s. Unter der Hand wurden ausserdem umgesetzt 350 Sack zu 55 bis 63 s. Die Stimmung ist unverändert, und die Sorte wird weiter vernachlässigt. Die Bewegungen zeigen kleinere Zufuhren, so dass die Bestände langsam und wenig zurückgehen. In London lagen am 25. März 17477 Sack. Aus Le Hâvre waren noch keine Zahlen gemeldet.

Aus Port of Spain dauern die Klagen über schlechtes Wetter fort. Die Pflanzungen leiden schon darunter, und die wenigen Früchte, die schon einigermassen entwickelt und widerstandsfähig genug zu sein schienen, werden auf den Bäumen schwarz. Hiernach wird mit der neuen Ernte erst recht spät zu rechnen sein. Dieser Umstand hält die Preise in Port of Spain fest mit Neigung nach oben, doch sind die gemeldeten Notierungen noch unverändert.

Seit Jahresanfang sind verladen 43997 Sack gegen 89165 Sack im Vorjahr, und in der Berichtszeit gingen 4220 Sack nach Europa und 3608 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 19234 und 10270 Sack im Vorjahre.

Diese Zahlen und Nachrichten müssten oder hätten vielmehr schon unter gesunden Voraussetzungen ein Anziehen der Preise auch an den europäischen Märkten veranlasst, wenn nicht bei Trinidad-Kakao noch ein besonderer Grund vorliegt. Die Fabrikanten sind beim Trinidad-Kakao sehr kritisch geworden. Früher wusste man, dass unter diesem Namen eine besondere, die »Criollo«-Spielart zu verstehen sei; seit man aber in Trinidad grosse Plantagen mit dem gewöhnlichen »Forasterosaamen« bepflanzt hat, die grössere Mengen liefern, widerstandsfähiger gegen Schädlinge und ungünstige Witterung sind, seit der Zeit sieht man sich jede Partie Trinidad genau an. Und wenn sie aus der flachbohnigen, oft violetten Sorte besteht, statt aus den dickbohnigen, hübschreifen, hellbraunen Criollobohnen, dann bezahlt man dafür nicht mehr als man für Grenada, Bahia, feinen Thomé bezahlt. Das mit Recht, weil es dieselbe Bohnengattung dann ist.

Gewiss ist es sehr zu wünschen, dass auch die Trinidadpflanzer ihren angemessenen Nutzen beim Kakaobau finden, aber wenn sie die Güte der Bohnen verschlechtern, müssen sie sich auch mit kleineren Preisen zufrieden geben. Das wäre gerade so, als ob jemand, der seinem Abnehmer bisher Gravensteiner Aepfel geliefert hat, plötzlich dafür Sommerscheiben um den gleichen Preis zumutet.

Grenada-Kakao. In der Zeit vom 23. Februar bis zum 9. März d. J. wurden 2125 Sack verladen, und seit Jahresanfang sind es 17673 Sack gegen 37578 Sack in 1904. Auch hier kommen scheinbar die frischen Ankünfte später herein wie auf Trinidad, da beide Inseln mit fast gleichen klimatischen Verhältnissen zu rechnen haben.

In London entwickelte sich in der Berichtszeit ein starkes Geschäft in Grenadas. Von den in die Auktion gekommenen 956 und 2911 Sack wurde in der ersten Woche alles zu 52/-, 54/6 und 55/- s geräumt, und in der zweiten Woche liessen sich 2236 Sack unterbringen zu 51/6, 54/- und 55 s. Auch unter der Hand wechselten noch 390 Sack zu 53/- bis 54/- s den Inhaber.

Die Preise sind im allgemeinen fest. Bessere Sorten zogen um 6 d an. Die Londoner Vorräte in Grenadas sind in diesem Jahre kleiner als in den beiden Vorjahren, trotzdem die Gesamtbestände Londons höher sind als im Vorjahre. Die Fabrikanten kaufen lieber Grenada, dessen Preis ihnen zusagt, als Trinidad, und dies ist auch der Grund, weshalb heute Grenada am Londoner Markte besser und mehr gefragt und gehandelt wird als Trinidad. Der Leser möge hiermit auch den Absatz über Trinidad-Kakao vergleichen.

Ceylon-Kakao. Der Hauptmarkt hierfür ist London, ebenso wie für Trinidad und Grenada. Trotzdem weiss der deutsche Konsul in Colombo zu berichten, dass in der letzten Zeit nicht mehr die ganzen Verladungen seines Platzes nach London gehen, sondern dass auch andere Empfangshäfen, besonders Hamburg, in wachsenden Mengen Ceylon-Kakao ohne Londoner

Digitized by Google

Vermittelung aufnehmen. Wenn auch London immer das meiste aufnehmen wird, so sind doch die nicht dorthin gehenden Mengen bedeutend genug, um in Colombo einen eigenen kleinen Kakaomarkt zu schaffen. Wenn am 1. Dezember 1904 über eine spätere Ernte geklagt wurde, so scheinen deren Ankünfte nach den Londoner Zufuhren jetzt schon in den Empfangshäfen anzukommen. In London kamen in der Berichtszeit allein 3701 Sack an, wodurch sich die Bestände nach Abzug der Lieferungen von 18701 Sack auf 19628 Sack am 25. März hoben. Gegen Jahresanfang lagen in London nur 15502 Sack. Das Anziehen der Vorräte kommt daher, dass im Februar/März des Jahres die Empfangshäfen die Weihnachtsernte von Ceylon aufnehmen.

In London war bereits das Ceylon-Angebot der vorigen Berichtszeit gross, wie in 238 berichtet. Auch die letzten 14 Tage wurden erhebliche Mengen angeboten, 2225 und 2237 Sack, wovon 1662 und 1490 Sack untergebracht wurden. Dank entsprechender Nachfrage wurden die Forderungen bewilligt, gute und feine Partien brachten gute Preise. Man zahlte für mittlere Sorten 53 bis 58/6 s, für gute 64/6 bis 69 s, für feine 72/6 bis 80/6 s und für auserlesene 85/6 bis 88 s. Eingeborenen-Partien brachten 45 bis 47 s. Privatim wurden 420 Sack verschiedener Güte zu ähnlichen Preisen umgesetzt. Die Stimmung ist fest.

Guayaquil-Kakao. Märzzahlen aus Guayaquil lagen uns noch nicht vor. Die allgemeine Lage dieser Sorte ist unverändert, die Preise bleiben willig und nachgebend unter dem Eindruck der Ernteaussichten. Umsätze werden aus Hamburg und London gemeldet. Hier wurden für 700 Sack 64 bis 65 s bezahlt.

Kakaoschalen. Zur Auktion in London am 4. April sind angemeldet

52 Tons von Cadbury und
500 Sack, unter Zollverschluss liegend.

Das Ergebnis wird von uns im nächsten Heft gemeldet werden.

Kakaobutter.

Bericht vom 4. April 1905.

Heute fanden die Aprilauktionen statt. In London sollten 50000 Kilo Cadbury-Butter und in Amsterdam sollten 75000 » Van Houtens,
22000 » De Jong,
5000 » markenlose, 2. Qualität
9000 » Mignon-Butter
verkauft werden.

In den beteiligten Kreisen sah man besonders dem Ablauf der Londoner Auktion mit Spannung entgegen: Denn die in den ersten vier Monaten dieses Jahres in England von der Marke Cadbury zur Auktion gebrachten Mengen sind erheblich hinter den Mengen der früheren Jahre zurückgeblieben, sodass die Butterproduzenten und Lieferanten auf dem Kontinent von Monat zu Monat damit rechneten, dass England wieder bei ihnen als Käufer auftreten würde, wie es bis 1901 regelmässig, von da an nur sporadisch der Fall gewesen ist.

In den vier ersten Monaten der letzten Jahre kamen in London zur Auktion

	1900	1901	1902	1903	1904	1905	
Januar	65	75	70	90	90	70	tons
Februar	110	120	90	100	100	90	»
März	100	60	90	100	110	70	»
April	100	100	100	100	100	50	»
	375	355	350	390	400	280	tons

Wir sehen also, in diesem Jahr haben die ersten vier Monate ein Defizit von 120 tons gegen 1904, 110 tons gegen 1903 gebracht; wir haben in diesem Jahre das kleinste Auktionsquantum für vier Monate seit langer Zeit. Und da wir gerade noch in starker Bedarfszeit stecken, so ist es erklärlich, dass für die vorgebrachten 50 tons ein höherer Preis erzielt worden ist, als in früheren Jahren und auch als im März.

Alle 50 tons sind bei einem Durchschnittspreise von 13⁷/₈ d pro Pfund verkauft worden. Wie bekannt, versteht sich dieser Preis stets frei Bahnhof englischer Städte, inklusive englischem Zoll, per Kassa ÷ 2½ Prozent Diskont.

Da diese Marke in der Märzauktion bei 12⁵/₈ bis 12½ d zu kaufen war, sehen wir, dass die Aprilpreise um 1³/₈ d höher stehen, was ohne Zweifel Veranlassung wird, dass englische Importeure sich in Holland und Deutschland zu decken suchen. —

In Amsterdam hat die Auktion den folgenden Verlauf genommen:

Die Marke Van Houten hat einen Durchschnittspreis von 68,35 c erzielt; sie ist zwischen 67,25 bis 69 c verkauft worden, gegen 67.75 c im März. Diese Marke hat also etwas im Preise gewonnen. Die Marken »Dejong« aber und »Mignon« fanden nur für Kleinigkeiten Käufer; Mignon bei 62.50, Dejong bei 63 c. Während also in Mark und Pfennigen Van Houtens Butter bei 280 Mark für 100 Kilo reichlich Käufer hatte, blieben »Dejong« und »Mignon« bei 210 und 212 Mark unverkauft. Für die unter der Bezeichnung »zweite Qualität« vorgebrachten 5000 Kilo ohne Marke ist 55 c gleich 185 Mark für 100 Kilo geboten worden, aber auch davon ist wenig verkauft worden. Zu dieser Sorte wird uns aus Holland das folgende geschrieben:

»Sie haben im Gordian gemeldet, dass in der Aprilauktion 5000 Kilo Kakaobutter **zweiter Qualität** verkauft werden sollten. Wir haben uns diese Kakaobutter, die »Leijdsche veem, Prinsengracht bij het Molenpad« liegt, angesehen und teilen Ihnen mit, dass es sich um »Schalenbutter« handelt. Wir sehen darin, dass die Amsterdamer Makler ein solches **Surrogat** als **»Kakaobutter«** in die öffentliche Auktion bringen, eine Ungehörigkeit. Diese Ware wird in den Auktionspapieren als »gegarandeerd zuivere Boter« deklariert, und in dieser unrichtigen Deklaration sehen wir die Ungehörigkeit. Denn, Butter, die durch chemische Mittel, durch Benzin aus Kakaoabfällen extrahiert wird, darf nicht als »gegarandeerd zuivere Boter« deklariert und sollte nicht in die öffentlichen Butterauktionen gebracht werden! »Gegarandeerd zuivere Kakaobutter ist aus Kakaokernen **durch Druck** gewonnen.« Wir teilen Ihnen dieses mit, damit Sie im Gordian rechtzeitig gegen diese Ungehörigkeit einschreiten können.« — —

Wenn die Sache so liegt, wie unser Herr Berichterstatter schreibt, dann hat er vollkommen Recht. Wir werden uns Muster kommen lassen und uns noch näher unterrichten.

Wenn die von Van Houten ins Leben gerufenen Kakaobutter-Auktionen nun auch noch dazu dienen sollen, um derartige ordinäre Surrogatfabrikate unter dem Namen »garantiert reine Kakaobutter, zweite Qualität« unter die Leute zu bringen, dann wird man diesseits der holländischen Grenze sich ein Misstrauen angewöhnen müssen. Davon kann Amsterdam als Kakaobutterplatz so wenig profitieren als es die holländischen Kakaopulverfabrikanten tun können, und diesen letzteren wäre zu raten, ein ernstes Wort mit den Auktionsleitern zu reden.

Digitized by Google

Allerlei.

»Heute Holländischer Kakao das Pfund 1 Mark!« Aus Berlin wird uns mitgeteilt, dass dort, Leipzigerstrasse 131, in dem Geschäft von Heinrich Ehrecke holländischer Kakao das Pfund mit 1 Mk. im einzelnen verkauft würde, und man befragt uns, wie das möglich sei, da doch Kakao aus Holland allein 40 Pfg. pro Pfund an Zoll zu zahlen hätte. Wir haben geantwortet, dass wir, eben aus diesem Grunde, nicht glauben könnten, dass es sich tatsächlich um holländischen Kakao, d. h. um Kakao, der in Holland fabriziert und aus Holland eingeführt sei, handelt. Wir vermuten, dass im günstigsten Fall die Käufer einen Kakao bekommen, der in einer Filialfabrik einer holländischen Firma, diesseits der holländischen Grenze, also in Deutschland, fabriziert sei. Dann sei es aber ein deutscher Kakao und wer den als ›holländischen‹ verkauft, kann auf Antrag bestraft werden, da ein Verstoss gegen das Gesetz, das sich gegen unlauteren Wettbewerb richtet, vorliegt.

Ein interessanter Wettbewerbsprozess. Der Mitinhaber der beklagten Firma Dicke & Co. in Rüttenscheid war früher bei dem Zuckerwaren- und Schokoladenfabrikanten de Giorgi zu Essen als Reisender beschäftigt gewesen und hatte dann ein Konkurrenzgeschäft gegründet. Letzterer beanspruchte nun auf Grund des § 1 des Reichsgesetzes vom 27. Mai 1896, dass Beklagter es unterlasse, sich in öffentlichen Bekanntmachungen als Schokoladenfabrik zu bezeichnen. In der mündlichen Verhandlung behauptete Kläger, die Beklagte lege sich zu Unrecht die Bezeichnung »Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik« bei. In Wirklichkeit treibe sie nur mit fertig gekauften Waren Handel. Ueber irgend welche maschinellen Einrichtungen verfüge sie nicht und beschäftige nur ein ganz geringes Personal. Namentlich stelle Beklagte nicht aus Rohstoffen Schokolade her, ihre sogenannte Fabrikation beschränke sich vielmehr darauf, dass sie nach Art eines Zuckerbäckers oder Konditors Bonbons mit Schokoladenguss überziehe. Gleich dem Landgericht kam nunmehr auch das Oberlandesgericht mit folgender beachtenswerten Begründung zur Klageabweisung: Das Wort »Schokoladenfabrik« wird im Verkehr dahin verstanden, dass in dem Geschäfte, welches sich des Ausdruckes für sich bedient, die Schokolade selbst hergestellt und nicht etwa nur mit fertig eingekaufter Schokolade Handel getrieben wird. Als Gegensatz zu dem blossen Handel mit Schokolade stellt sich die Bezeichnung ›Schokoladenfabrik‹ als Angabe tatsächlicher Art dar. Sie ist, da es dem konsumierenden Publikum bekannt ist, dass der Fabrikant billiger verkaufen kann, als der erst von dem Fabrikanten kaufende Händler, geeignet, den Anschein eines besonders günstigen Angebots zu erwecken. Der Kläger hat nun aber garnicht nachgewiesen, dass Beklagte sich des Ausdruckes »Schokoladenfabrik« für ihren Betrieb bedient hat. Die beeideten glaubwürdigen Aussagen der Zeugen Keller und Limbach ergaben, dass Beklagte sich in öffentlichen Ankündigungen stets nur als »Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik‹ bezeichnet hat. Im Einklange mit dem Inhalt der Zeugnisse stehen die Aufschriften auf den vorgelegten Rechnungen, Kuverts, Etiketten usw. Die mitgeteilte Wortverbindung wird sprachgebräuchlich dahin aufgefasst, dass die Beklagte Schokoladen und Zuckerwaren fabriziere, wobei es keinen Unterschied macht, ob hinter dem Wort »Schokoladen« ein Bindestrich steht oder nicht. Für den letzteren Fall kann die Aufschrift auch dahin verstanden werden, dass das Wort »Schokoladen ganz selbständig für sich steht und von dem nachfolgenden Ausdrucke »Zuckerwarenfabrik garnicht mehr mitbetroffen wird. Dagegen trifft nach der Auffassung des Oberlandesgerichts die vom Kläger beliebte Auslegung, die Beklagte erwecke durch die von ihr gewählte Wortverbindung den Anschein, als ob sie eine Schokoladenfabrik betreibe, für keinen der beiden Fälle zu. Der Ausdruck »Schokoladenfabrik« bedeutet, dass aus Rohstoffen, Kakaopulver, Zucker und Butter, Schokolade hergestellt wird, Schokoladenwarenfabrik aber nur, dass die bereits fertige Schokolade zu Schokoladenwaren weiter verarbeitet wird. Schon hiernach erweist sich die Klage, welche lediglich auf Unterlassung der Bezeichnung ›Schokoladenfabrik‹ gerichtet ist, als unbegründet. Die Beklagte hat aber auch erwiesenermassen Zuckerwaren, Schokolade und Schokoladewaren in erheblicher Menge und mit einer Reihe von Arbeitskräften hergestellt und an Detailgeschäfte abgesetzt. Zur Fabrikation der Zuckerwaren sind auch Maschinen benutzt worden. Da ein einheitliches Unternehmen vorliegt, kommt es auf die Grösse des Betriebes in einem einzelnen Zweige nicht an, um für das Gesamtunternehmen die Bezeichnung ›Fabrik‹ zu rechtfertigen. Sollte demnach die Fabrikation der Schokolade und der Schokoladenwaren an sich über den Umfang eines handwerksmässigen Betriebes nicht hinausgehen, so wird der Ausdruck »Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik« doch dadurch gerechtfertigt, dass die Fabrikation der Schokolade und der Schokoladewaren in Verbindung mit der der Zuckerwaren, hinsichtlich welcher ganz unbedenklich ein Fabrikbetrieb vorliegt, erfolgt ist. Davon abgesehen ist noch darauf hinzuweisen, dass die Bezeichnung Fabrik als Gegensatz zu einem bloss handwerksmässigem Betriebe keine Angabe tatsächlicher Art ist. Ob ein Betrieb sich als ein bloss handwerksmässiger oder als ein Fabrikbetrieb darstellt, ist eine Frage einer oft keineswegs einfachen Beurteilung. Die Klage ist somit auch dann unbegründet, wenn in der Bezeichnung als Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik der Gebrauch des Ausdruckes Schokoladenfabrik zu erblicken wäre. Die Bezeichnung »Fabrik« wird dadurch nicht zu einer unrichigen, dass Beklagte zum Teil fertige Schokolade eingekauft hat.

(Entscheidung des Königlichen Oberlandesgerichts Hamm vom 18. Februar 1905.)

(Nachdruck verboten.)

Geschützte Warenzeichen. Häufig versäumen es Firmen, ein Warenzeichen rechtzeitig eintragen zu lassen, und andere, die das Zeichen erst nach ihnen aufnehmen, kommen ihnen mit der Anmeldung beim Patentamt zuvor. Die Saumseligen sind dann wie aus den Wolken gefallen, denn sie haben das Zeichen schon viel länger verwandt, sie haben daher ein Recht darauf, wenn es auch nicht geschützt ist, und sie werden dem Kaiserlichen Patentamt den Fall vorlegen und Löschung beantragen. Die Logik bei den Uebertölpelten ist die: Wenn sich A ein Warenzeichen ausdenkt und es für seine Waren verwendet, dann darf ein B, der erst nach ihm mit dem gleichen Zeichen ankommt, davon keinen Gebrauch machen, denn

Digitized by Google

A ist vor ihm auf den guten Gedanken gekommen, er hat damit das Recht gepachtet, allein das Warenzeichen zu benutzen, B darf auf keinen Fall ebenso tun. A hat ja ganz recht, nur hat er die Hauptsache übersehen, er hat sich seinen Gedanken sozusagen nicht gesetzlich schützen lassen und kann daher nicht verhindern, dass ein B oder C das gleiche Zeichen »annektiert«, für sich in Anspruch nimmt. A wird sich doch nicht einbilden wollen, dass B oder C oder sonstwer nur deshalb das Zeichen nicht verwenden, obwohl es ihnen sehr gut passt, weil A behauptet, er sei der erste gewesen, und das schütze ihn vollständig. Wenn die Sachen so stehen, dann brauchten wir kein Kaiserliches Patentamt, das Warenzeichen in seine Listen einträgt, das die Inhaber der Zeichen vor Nachahmungen schützt, davor schützt, dass noch andere für gleiche Waren unter gleichen Voraussetzungen das gleiche Zeichen benutzen.

Im Warenzeichengesetz vom 12. Mai 1894 steht kein Wort davon, dass jeder, der ein Warenzeichen zuerst verwendet und es nicht schützen lässt, nun auch berechtigt ist, von einem andern, der nach ihm kommt und das Zeichen eintragen lässt, zu verlangen, es nicht zu verwenden. Das wäre auch ein ganz unbilliges Verlangen. Im Deutschen Reich hat Recht auf ein bestimmtes Warenzeichen jeder, der es beim Patentamt zuerst eintragen lässt und dafür seine Gebühren bezahlt. Dabei ist vollkommen gleichgültig, ob das Zeichen schon vorher von anderer Seite verwandt ist, o h n e eingetragen zu sein. Wenn A es versäumt hat, rechtzeitig sein Zeichen anzumelden, oder wenn er die Kosten scheut, dann kann B ohne weitere Gewissensbisse seine Anmeldung einreichen. Es ist lediglich die Schuld von A, wenn er sich von anderen zuvorkommen lässt, und wenn er sich dann post festum durch B geschädigt fühlt. Das Gesetz sagt klipp und klar im ersten Paragraphen:

»Wer in seinem Geschäftsbetriebe zur Unterscheidung seiner Ware von den Waren anderer eines Warenzeichens sich bedienen will, kann dieses Zeichen zur Eintragung in die Zeichenrolle anmelden.«

Da steht nichts von älteren Anrechten und ähnlichen Sachen, und die Rechtslage ist einfach die, dass d e r e r s t e b e i d e r A n m e l d u n g vor dem Patentamt auch Aussicht hat, sein Zeichen eingetragen zu sehen. Kommt ein anderer nur eine Minute nach ihm, so ist das schon zu spät.

Hieraus ergibt sich ohne weiteres, dass ein A, selbst wenn er jahrelang ein Zeichen geführt hat, und B hat sich dieses schützen lassen, dass dann A das Zeichen nicht mehr führen darf. Es steht A ja frei, beim Patentamt Beschwerde einzureichen; natürlich wird diese für den einzelnen Fall je nach Lage der Sache verschieden ausfallen. Tatsache ist jedoch, dass A selbst bei älteren sogenannten Ansprüchen ein Warenzeichen nicht führen darf, was B gesetzlich geschützt ist.

Kakaoberichte. In Heft 211 des Gordian vom 5. Februar 1904 druckten wir einen Briefwechsel ab, den wir mit dem Reichsamt des Innern über Berichte aus Kakao bauenden Ländern hatten. Damals wurde uns versichert, dass die erforderlichen Schritte getan würden, und wir konnten es auch an den Berichten spüren, die ausführlicher gehalten waren. Indessen gaben diese Berichte kein vollständiges Gesamtbild, da aus einigen Gebieten keine oder nur mangelhafte Nachrichten einliefen, und zwar gerade aus Ländern, die wesentlich den Weltmarkt versorgen, insonderheit den deutschen Markt, den Hamburger Platz. Wir schrieben daher, um auch die Lücken zu vervollständigen, am 10. Januar d. J. folgenden Brief:

»An das Reichsamt des Innern.
Berlin.

Wir beziehen uns auf unsere Eingabe vom 16. Oktober 1903 und Ihre Antwort darauf vom 13. Januar 1904. Dort hatten wir gebeten, dass die in den Kakaoländern sitzenden Konsuln des Reiches häufiger — regelmässig einmal im Monat — über Ernte, Markt, Absatz und Verschiffungen von Kakao berichten möchten, um zu verhindern, dass gewisse Gruppen von Preistreibern durch übertriebene Berichte den Rohkakaopreis beeinflussen. In der Antwort wurde gesagt, dass die Kaiserlichen Vertretungen, soweit sie in Betracht kommen, angewiesen seien, in angemessenen Zeitabschnitten zu berichten.

Wir lesen die »Nachrichten für Handel und Industrie« und erkennen an, dass aus manchen Gebieten sehr umfassende, erschöpfende Berichte kommen, z. B. aus Bahia, Ecuador, ferner aus Le Hâvre. Diese Nachrichten sind eine unentbehrliche Kontrolle der Berichte, die einzelne interessierte Firmen aus den Kakaoverschiffungshäfen nach den Verbrauchsländern senden. Und wenn diese Berichterstatter wissen, dass sie durch amtliche, konsularische Parallelberichte kontrolliert werden, so dürfen sie keine einseitig gefärbten Schilderungen über die Kakaolage ihres Platzes in die Welt hinaussenden, um nicht ihren Ruf zu gefährden.

Angesichts dieser guten Wirkungen bedauern wir, dass manche Kaiserlichen Vertretungen nur sehr selten oder garnicht über die Kakaolage ihres Bereiches berichten. Die deutsche Kakaoindustrie, die in elf Monaten 1904 bereits fast 23 Millionen Kilo Rohkakao aufgenommen hat, darf wohl erwarten, dass sie von den Vertretern des Reiches aus allen in Betracht kommenden Gebieten über ihren wichtigsten Rohstoff eingehend unterrichtet wird. Wir halten es als die Herausgeber der Kakaofachschrift Gordian für unsere Pflicht, auf Lücken in der Berichterstattung über Kakao und seine Bewegungen auf den Weltmarkt hinzuweisen.

Wir vermissen unter den Kakaoberichten besonders genaue monatliche Berichte über San Thomé (Portugiesisch Westafrika) und die Dominikanische Republik; beide Gebiete haben einen Hauptanteil an der Versorgung des deutschen Kakaoverbrauches. Ueber San Thomé berichten regelmässig interessierte Lissaboner Firmen, doch fehlt jede amtliche Kontrolle, die der Kaiserliche Generalkonsul Daehnhardt in Lissabon leicht geben könnte. Man beachte: San Thomé nimmt unter den Kakaoversorgern Deutschlands die erste Stelle ein und deckt fast ein Viertel des Verbrauches.

Auch über die Dominikanische Republik und ihre Kakaoernte sind keine eingehenden amtlichen Nachweise zu erhalten. Wie bedeutsam gerade der Kakao aus diesem Gebiet für Deutschland ist, mag die folgende Zahlenreihe zeigen. Die dominikanische Republik lieferte dem deutschen Verbrauch

1901	1 853 000	Kilo
1902	2 448 000	»
1903	3 116 000	»
und in elf. Mon. 1904	4 309 400	» oder mehr als den sechsten Teil des Verbrauches Januar November 1904.

Digitized by Google

Wir bitten, dahin zu wirken, dass die Kaiserlichen Vertreter in Kakao erzeugenden Ländern, besonders der Generalkonsul in Lissabon und die Konsuln im Gebiet der Dominikanischen Republik, in Puerto Plata, in San Domingo und in Sanchez, veranlasst werden, monatlich über die Kakaolage zu berichten.

Wir hoffen, dass sich das Reichsamt des Innern unseren Vorstellungen nicht verschliessen und die erforderlichen Schritte tun wird.

In dieser Erwartung zeichnen wir
Mit vorzüglicher Hochachtung
Verlag des Gordian.«

Auf diese unsere Vorstellung wurde uns am 15. März aus Berlin folgendes geantwortet:

»Der Staatssekretär des Innern.
Auf das Schreiben vom 10. Januar d. J.

Zur Herbeiführung einer eingehenderen Berichterstattung über die Kakaoernte und den Kakaomarkt in den wichtigsten Produktionsgebieten ist das Erforderliche veranlasst worden.

In Vertretung
(Unterschrift.)«

Es freut uns, dass unsere Vorstellungen bei der Reichsbehörde Gehör gefunden haben, und dass damit eine neue Gewähr für eine ruhige, angemessene Entwickelung des Kakaohandels geschaffen ist, eine Gewähr, die den Fabrikanten vor Preistreibereien, den Pflanzer vor Preisstürzen schützen hilft.

Aus der Schweiz: 2 Millionen Tafeln werden der schweizerischen Kundschaft jetzt von **»Nestles Schweizer Milch-Schokolade«** angeboten in grau-goldener Packung. — **Russ-Suchard & Co. in Neuchâtel** haben noch immer keine Ruhe vor ihrem Namensvetter Francois Suchard in Genf, vor dem wir bereits in den Heften 230 und 231 warnten. Als Hauptmittel im Kampfe gegen die grosse Suchard-Firma benutzt François seinen Namen. Daneben lehnt er sich in der Benennung seiner Erzeugnisse und in der Wahl seiner Marken an das ältere Geschäft getreulich an. Wie das Neuenburger Haus Suchard eine Schokoladensorte „Alpha", so bringt er eine „Alpa" in den Handel u. drgl. Dagegen klagten Russ-Suchard & Cie. in Genf. Der Gerichtshof verbot dem Genfer Suchard die Weiterführung des Fabrikats „Alpa", konnte aber in den andern eingeklagten Marken keine strafbaren Nachahmungen erblicken. Der Beklagte hat dem Kläger 300 Fr. Entschädigung zu bezahlen; ein Teil der Motive soll in den Amtsblättern von Waadt, Neuenburg und Genf, sowie im „Schweizerischen Handelsamtsblatt" abgedruckt werden. Die Kosten trägt zu $^2/_3$ François Suchard, zu $^1/_3$ Russ-Suchard & Cie. Die Neuenburger Firma hatte u. a. verlangt, dass ihr Konkurrent verpflichtet werde, seinen Taufnamen François Josef und den seiner Frau, Gerbeaud, ausser dem blossen Namen Suchard zur Unterscheidung von dem des älteren Geschäfts im geschäftlichen Verkehr zu führen. Dieses Begehren wurde abgewiesen. Da die Kläger sich mit dem Urteil des Genfer Gerichts nicht zufrieden geben, so wird das Bundesgericht über die Sache noch zu befinden haben. —

Aus **Bern** wird gemeldet unter dem 29. März, dass der Ständerat den Handelsvertrag mit Deutschland einstimmig genehmigt hat.

Societé anonyme des Fabriques de Chocolat et Confisierie J. Klaus, Le Locle. Der Verwaltungsrat beantragte für 1904 nach einer Meldung aus Neuenburg vom 27. März 5% für die Prioritäts- und 2% für die Stamm-Aktien Dividende.

Die **Anglo Swiss Condensend Milk Co in Cham** ladet ihre Aktionäre zur 38. ordentlichen Generalversammlung ein auf Sonnabend, den 15. April d. J., mittags 12 Uhr, im Theatersaal „Neudorf" zu Cham. Hier sollen die Tagesfragen erledigt werden, die sich auf Jahresrechnung und Vorstandsbericht für 1904, Bericht der Revisoren, Verwendung des Ertrages und der Reserven, Erhöhung des Aktienkapitals auf 20 Millionen Frs. und damit zusammenhängende Fragen erstrecken.

Im Anschluss hieran wird eine ausserordentliche Generalversammlung tagen, die sich mit den Fragen beschäftigen soll, die in den letzten Wochen und Monaten über die Verschmelzung mit Nestlé behandelt wurden.

Die Ansage dazu lautet:

1) Vorlage und Genehmigung des Verschmelzungsvertrages mit den S. A. Henri Nestlé in Vevey;
2) Vorlage und Genehmigung der neuen Satzungen;
3) Neuwahl des Verwaltungsrates und der Revisoren auf Grund der neuen Satzungen.

Eintrittskarten sind bis zum 12. April am Kontor in Cham zu beziehen. Der Verwaltungsrat bittet in Anbetracht der Tragweite der Verhandlungen um zahlreiches Erscheinen, denn zur Beschlussfassung müssen mindestens zwei Drittel des Kapitals auf der Versammlung vertreten sein.

Hierbei wollen wir noch auf eine Bewegung hinweisen, die sich in den letzten Tagen an der Zürcher Börse in Chamer Aktien bemerkbar macht. Zum ersten Mal seit vielen Wochen hat sich ein empfindlicher und andauernder Kursrückgang eingestellt; zu Beginn der Woche spielten dabei die durch die Prämienerklärung hervorgerufenen Abgaben mit. Am Dienstag trat vorübergehend eine Besserung ein, während am Mittwoch, Donnerstag und Freitag die Realisationen fortgesetzt wurden. Besonders empfindlich war der Kurssturz am Donnerstag. Wie es scheint, liegt diesen Realisationen kein greifbares Motiv zu Grunde; es dürfte sich um einige überladene Positionen sowie um jene Sorte von Verkäufern handeln, die bei jedem Wanken des Kurses den Titel au mieux auf den Markt wirft. Dass bei einem Papier, dessen Kurs so ins Unermessliche getrieben worden ist, die Neigung dazu eine grössere ist, ist ziemlich klar. Da es an einer entsprechenden Aufnahme fehlte, ging der Titel erheblich zurück. In der letzten Woche hat sich in Chamer Milch-Aktien die Kursbewegung folgendermassen gestaltet:

Samstag,	den 25.	März	(2210†)
Montag,	» 27.	»	(2190†—2200†)
Dienstag,	» 28.	»	(2190††—2195††)
Mittwoch,	» 29.	»	(2215††—2200††)
Donnerstag,	» 30.	»	(2150—2080††)
Freitag,	» 31.	»	(2068—2068††)

Den Schweizerischen Aktiengesellschaften unserer Industrie gesellt sich jetzt eine neue hinzu. Die Schokoladenfabriken der Herren A. Maestrani & Cie. in St. Gallen sind durch eine Bankgruppe, zu der Alfred Schuppisser & Cie., Schläpfer, Blankart & Cie. und Kugler & Cie. in Zürich gehören, in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden unter der Firma **»Maestrani« Swiss American Chocolate Cy. Lt. St. Gallen.** Das Aktienkapital beträgt $1^1/_2$ Millionen Franken, wovon die bisherigen Inhaber der Anlage 1 Million und die Banken $^1/_2$ Million übernehmen. Diese $^1/_2$ Million ist bevorrechtigt, kann noch erhöht werden, soll 5% Zinsgenuss haben und ist mit 110% zurück zu zahlen. Die Fabrikanlage der neuen Gesellschaft reicht bereits um etliche Jahre zurück. Die bisherigen Inhaber, die Herren Ludwig Viktor Angelo und Robert Maestrani, haben das Geschäft bereits von ihrem Vater übernommen; es gelang ihnen, das Unternehmen so in die Höhe zu bringen, dass die Verkaufsziffern der Firma nach dem Angaben

Digitized by Google

unseres Schweizerischen Gewährsmannes bereits eine Million Franken überschritten haben. Das Unternehmen arbeitet schon seit einer Reihe von Jahren stark mit Italien und kann mit guten Aussichten in die Zukunft sehen, denn nach dem neuen schweizerisch-italienischen Handelsvertrage sind die italienischen Einfuhrzölle auf Kakao und Schokolade ermässigt worden (vergl. Gordianheft 232, Seite 4430). Im Verwaltungsrat der neuen Gesellschaft sitzen u. a. auch die beiden Zürcher Bankiers Blankart und Theodor Kugler.

Nach uns vorliegenden amtlichen Zahlen führte die Schweiz aus in dz.:

	1904	1903	1902	1901
Schokolade	67809	59243	47457	38407
Kakaopulver \ Schokoladenteig	5530	nicht aufgeführt	3571	2801
Zuckerwaren	5645	5478	5126	nicht zu ermitteln

Diese Zahlen sind für Schokolade weiter gewachsen und beweisen wieder, was wir schon häufig im »Gordian« sagen konnten, dass die Schweizerischen Erzeugnisse unserer Industrie auf der ganzen Erde Beifall und steigende Abnahme finden, dank ihrer Güte. Die Schokoladenausfuhr 1904 wurde von der Zollbehörde auf 26836108 frs bewertet, gegen 22912135 frs im Jahre 1903; die Wertzahlen der drei oben genannten Warensorten stellen sich für 1904 sogar auf 30446997 frs.

Ueber die neuen **Handelsverträge** schreibt und urteilt man in massgebenden schweizerischen Kreisen folgendes: »Im neuen schweizerischen Handelsvertrag sind die italienischen Zölle auf Zuckerwaren und gezuckerte Bonbons auf dem bisherigen Ansatz von 100 Lire belassen worden, dagegen sind die Zölle auf Kakao, gestossen, gemahlen oder in Teigform, von 100 auf 60 Lire, auf Schokolade, auch Milchschokolade, von 130 auf 90 Lire ermässigt worden. — Die schweizerischen Zölle auf Zuckerwaren sind mit 40 Fr., wie bisher, gebunden, diejenigen auf Kakao und Kakaopräparate (0—30 Fr.) werden durch den Vertrag nicht berührt.

Im neuen Handelsvertrag mit Deutschland sind die deutschen Zölle auf Zuckerwerk usw. von 60 auf 40 Mk., auf Schokolade von 80 auf 50 Mk. herabgesetzt worden, welche Zölle bei Aufhören der Brüsseler Zucker-Konvention auf 50 und 60 Mk. erhöht werden. — Der schweizerische Zoll auf Zuckerwaren ist wie mit Italien mit 40 Fr. gebunden.

Wie aus dem Vorstehenden ersichtlich ist, hat die schweizerische Zuckerwaren- und besonders Schokoladen-Industrie allen Grund, mit den neuen Verträgen zufrieden zu sein«.

Hamburg. Im Konkurse der offenen Handelsgesellschaft in Firma Cäsar Prediger & Co. (Export- und Import-Geschäft) hier und in Daressalam (Deutsch-Ostafrika) mit Zweigniederlassung in Ibo (Portugiesisch-Ostafrika) soll eine zweite Abschlagsverteilung erfolgen. Dazu sind etwa Mk. 41075.— verfügbar. Nach dem auf der Gerichtsschreiberei des Amtsgerichts, Zivil-justizgebäude vor dem Holstentor, Hinterflügel, Erdgeschoss, Zimmer Nr. 160, niedergelegten Verzeichnis sind Mk. 410741.99 nicht bevorrechtigte Konkursforderungen zu berücksichtigen. Ferner kommen zur Verteilung Mk. 805.57 als erste Abschlagsverteilung auf früher bestrittene und nachträglich angemeldete Mk. 4027.86 nicht bevorrechtigte Konkursforderungen. 15. 2. 05.

Erste böhmische Aktiengesellschaft orientalischer Zuckerwaren- und Chocolade-Fabriken in den Königl. Weinbergen. Der Geschäftsbericht für das Jahr 1904 gibt der Befriedigung Ausdruck, dass trotz der Ungunst der Zeit über die Entwickelung des Unternehmens doch wieder nur Erfreuliches mitgeteilt werden kann. Der Wert der im Laufe des Jahres verkauften Erzeugnisse erreichte die Summe von K 2685306, daher um K 495219 mehr als im Vorjahre. Gegenüber der mächtigen und finanziell starken Konkurrenz mussten die Kanditen- und Schokoladenpreise ermässigt werden, wäre dies nicht geschehen, hätte sich das Erträgnis bedeutend höher gestellt. Da man auch für eine Vermehrung des Absatzes sorgen musste, stiegen die Forderungen bei den Abnehmern; soll die Entwickelung nicht an Intensität leiden, wird es notwendig sein, durch Erhöhung des Aktienkapitals diese Ausstände zu ersetzen. Von den einzelnen Zweigen der Erzeugung weisen besonders die Brauselimonaden-Bonbons eine namhafte Steigerung auf, aber auch der Absatz von Schokoladen steigt regelmässig. Expediert wurden 40809 Kisten Ware gegen 32456 Kisten im Vorjahre. Der neu aufgeführte Fabrikstrakt entspricht selbst den strengsten Anforderungen der Hygiene, und seine zweckmässige Einrichtung bewährt sich. Wird die derzeitige Steigerung des Absatzes andauern, wird sich die jetzige Fabrikseinrichtung als unzureichend erweisen, und deshalb beschäftigt sich die Verwaltung mit dem Studium der Frage der Errichtung einer neuen Fabrik in einem anderen geeigneten Orte.

Die Bilanz vom 31. Dezember 1904 weist folgende Positionen aus: Aktiva: Barschaft K 17743.31, Gebäude K 404134.12, Maschinen K 151745.56, Inventar K 53446.58, Pferdegespanne K 2882.57, Waren- und Materialvorräte K 254736.88, Wertpapiere K 2020.—, Kautionen K 700.—, Wechselportefeuille K 1291.07, Vorschüsse K 761.—, Debitoren K 555248.50. Passiva: Aktienkapital K 800000.—, Hypothekarschuld K 53857.28, Kreditoren K 344081.44, unbehobene Dividenden K 223.—, Reservefonds K 34396.19, Arbeiterunterstützungsfonds K 2072, Akzepte K 84745.04, Gewinnvortrag K 20976 65, Reingewinn pro 1904 K 104358.08, zusammen 125334.73. — Der zur Verfügung stehende Gewinn von K 125334.73 soll wie folgt verteilt werden: dem Reservefonds K 5217.90, den Aktionären K 68000.— als 8½ prozentige Dividende, d. i. K 17.— per Aktie, Tantième dem Verwaltungsrate K 6228.—, Remuneration den Revisoren K 2491.22; Remuneration den Beamten K 1500.—, dem Arbeiterunterstützungsfonds K 1500.—, dem Reservefonds weitere K 15000.—, der Rest von K 4120.96 wird vorgetragen.

Herr **Julius Meinl,** in Firma Julius Meinl in Wien, teilt uns mit, dass sich sein langjähriger Mitarbeiter, Herr Ferdinand Pfannl, entschlossen hat, seine Tätigkeit in seinem Hause aufzugeben. Herr Pfannl verlässt mit 31. März d. J. seinen Posten, es hört mit diesem Tage auch die Prokurazeichnung auf, welche er mit Herrn Ernst Hoffmann kollektiv inne hatte. Die Verständigung wegen der zukünftigen Prokurazeichnung erfolgt nächster Tage.

Lohnunterschlagung. In der Biskuitfabrik von de Beukelaer in Antwerpen haben drei Angestellte während eines Zeitraums von nahezu fünf Jahren den Arbeitern geringere als die verbuchten Löhne ausbezahlt. Die unterschlagene Summe beträgt eine halbe Million Frs. Einer der Defraudanten beging aus Reue Selbstmord und enthüllte in einem nachgelassenen Schreiben den Betrug. Hierauf erschoss sich auch ein zweiter der Defraudanten.

Santosa, Kakao- und Schokolade-Werke, G. m. b. H., in Altona, teilen uns mit, dass sie ihrem seitherigen Mitarbeiter, Herrn Emil Prinz, Prokura erteilt haben.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Dahn	Bäcker Theodor Stassen † in Rumbach	28. 2.	Gerichtsvollzieher Peter Flatter in Dahn	22. 4.	6. 5.
Kempen a. Rh.	Bäcker Heinrich Heinen jr.	3. 3.	Prozessagent van Lier in Kempen	6. 5.	20. 5.
Oldenburg	Bäckermstr. Carl Gräper	4. 3.	Rechnungssteller Georg Schwarting in Eversten	15. 4.	27. 4.
Werdau	Bäckermstr. Heinrich Paul Ebert	6. 3.	Lokalrichter Müller	19. 4.	16. 5.
Leipzig	Bäckermstr. Karl Paul Westeritzscher i. L.-Eutritzsch	8. 3.	Rechtsanw. Dr. Mothes	13. 4.	28. 4.
Gerresheim	Mediz. Ein- und Ausfuhrhaus Ferdinand Serres und Apotheker Clemens Weber, G. m. b. H. in Liqu. zu Hochdahl	8. 3.	Rechtsanwalt Dr. Balcke	5. 4.	12. 4.
Radolfzell	Bäckermstr. Jul. Reinh. Hoffmann in Arlen	13. 3.	Rechtsanwalt Bohl	10. 4.	19. 4.
Glauchau	Bäcker Emil Paul Degenhardt, Albersthal 10 b.	14. 3.	Rechtsanwalt Häussler in Glauchau	1. 5.	11. 5.
Dresden	Konditor Karl Friedrich Ernst Magerstädt, Liliengasse 4	18. 3.	Auktionator Prinz	10. 4.	25. 4.
Cöln a. Rh.	Bäckermstr. Heinrich Remy, Blaubach Nr. 79	20. 3.	Rechtsanw. Dr. Röckerath	18. 5.	16. 6.
Minden Westf.	Bäckermstr. Friedrich Harms	21. 3.	Handelsmakler A. Schmidt	20. 5.	31. 5.
Dresden	Kaufm. (Schokoladen- u. Zuckerwaren) Heinrich Paul Peisker in Laubegast, i. F. Richard Förster Nachf.	24. 3.	Kommissionsrat Canzler	15. 4.	25. 4.

Die französische Zuckerrübenkampagne 1904/05. Die Kampagne hat infolge der, besonders der Menge nach, geringen sowie frühzeitigen Rübenernte ihren Abschluss im wesentlichen schon mit dem Ablauf des Jahres 1904 gefunden. Nach einer Veröffentlichung der Verwaltung der indirekten Steuern hatten sämtliche Zuckerfabriken (270) ihre Tätigkeit am 1. Januar d. J. bereits eingestellt.

Das Ergebnis der Kampagne war folgendes: Aus 55 888 000 hl Saft wurden 609 611 430 kg Zucker, als raffiniert berechnet, hergestellt gegen 76 234 990 hl bezw. 737 308 419 kg in der Kompagne 1903/04. Zu obigem Quantum mögen noch 28 bis 29 Millionen kg Zucker hinzukommen. Infolge des geringen Zuckerertrages haben die Preise eine weitere Steigerung erfahren. Die Pariser Börse notierte am 15. Januar für 100 kg:

sucre roux base 88° . . .	40,75	Franken
sucre blanc No. 3	45,00	„
sucres raffinés	77,00	„

Gleichzeitig ist der inländische Zuckerverbrauch, der in den Monaten September und Oktober v. J. 600 000 dz und darüber betragen hatte, im November auf 490 000 dz und im Dezember auf 467 000 dz heruntergegangen.

(Nach einem Bericht des Kaiserl Konsulates in Havre.)

Luzern. Die zentralschweizerische Teigwarenfabrik Aktiengesellschaft verteilt laut „N. Zürch. Ztg." auch für 1904 keine Dividende. Der Reingewinn soll zum Teil zu Abschreibungen verwendet werden. (K.)

Stralsund. George Asdecker hat die Konditorei Apollonienmarkt 4 von H. Könecke käuflich erworben und wird sie nach beendetem Umbau Anfang April eröffnen. (K.)

Ludwigsburg. Das Konkursverfahren über das Vermögen der Firma W. Eichhorn & Co., Zuckerwaren-Fabrik, ist nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins aufgehoben. (K.)

Gestorben: Karl Dippold, Begründer einer Zuckerwaren und Schokoladenfabrik in Hof. (K.)

Leipzig. Die Schokoladenfabrik Wilhelm Felsche, Leipzig-Gohlis, erhielt auf der Internationalen Kochkunst- und Fachausstellung für Gastwirtsgewerbe die silberne Staatsmedaille des Königreichs Sachsen. (K.)

Grossenhain (S). Emma Fleischer hat die Niederlage der Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik Gerling & Rockstroh in Dresden übernommen. (K.)

Stuttgart. Friedrich Krauter hat die Konditorei und Feinbäckerei von G. Klemm, Kgl. Hoflieferant, Johannesstr. 10, käuflich erworben. (K.)

Wiesbaden. A. Dammüller hat sein Konfitüren-Geschäft von Michelsberg. 16 nach Michelsberg 23 verlegt. (K.)

Luzern. Adolphe Gehrig eröffnete Pilatusstr 24 eine Confiserie-Patisserie. (K.)

Kreibitz (Warnsdorf Böhm.). Die Firma Adolf Rothe, Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Meissen. Hermine Christoph, Schokoladen- und Konfitürengeschäft, Fleischergasse 7, eröffnete Burgstr. 11 eine Filiale. (K.)

Schneeberg-Neustädtel (Sa.). Hans Sauer eröffnete Bahnhofstr. 112 unter der Firma Konditorei und Café »Carola« ein Café. (K.)

Bierstadt bei Wiesbaden. Die Wiesbadener Biskuitfabrik A. von Sprecher & Co. ist erloschen. (K.)

Berlin. Die Firma Eduard Raspiller, Berliner Fruchtzuckerfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Schwarzenberg (Sa.). Die Firma Sächsische Schokoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik Emil Ficker & Co. ist erloschen. (K.)

Speier. Dem Inhaber der Schokoladenfabrik Franz Günther hier, Herrn Ludwig Mostert, wurde der bayerische Hoftitel verliehen. (K.)

Digitized by Google

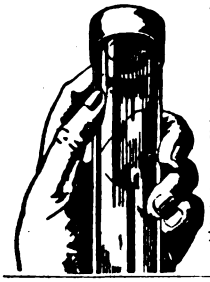
Falkenstein (Vogtl). Emil Sandner eröffnete König Johannstrasse eine Bäckerei und Konditorei. (K.)

Riga. H. Grunwald eröffnete Wallstr. 20 eine Konditorei und Café. (K.)

In der **Rechtschreibung** wird jetzt viel gesündigt, der eine schreibt in der ganz alten Weise, ein anderer in der ganz neuen, ein dritter verquickt beides miteinander, wodurch Worte wie etwa Chokolade entstehen u. ä. Die Kreise unserer Industrie sind von diesem Wirrwarr ebenfalls nicht frei zu sprechen, sie schreiben bald so, bald so. Wir meinen, dass jeder, wenn einmal die amtliche Schreibweise festgelegt ist, sich bemühen soll, nun auch danach zu handeln. Wir bekennen uns durchaus zu der neuen Schreibweise und haben unsern Standpunkt im Mai/Juni 1904 in den Gordianheften 218—221 eingehend begründet.

Um für eine allgemein anerkannte Schreibweise, die neue amtliche, zu wirken, geben wir im folgenden einige Worte in der alten und in der neuen Schreibart und hoffen, damit zur Einheit in der Schreibweise unserer Kreise beizutragen.

Alte	Neue Schreibweise:
Biscuit	Biskuit
Cacao	Kakao
Cacaobutter	Kakaobutter
Café	Café
Cakes	Kakes
Calculation	Kalkulation
Canditen	Kanditen
Caramel	Karamel
Carton	Karton
Charnier	Scharnier
Chocolade / Chokolade	Schokolade
Citronat	Zitronat
Citrone	Zitrone
Cocosnuss	Kokosnuss
Concentriren	Konzentrieren
Condensiren	Kondensieren
Conditor	Konditor
Confiserie	Konfiserie
Confitüren	Konfitüren
Conserven	Konserven
Couvertüre	Kuvertüre
Delicatessen	Delikatessen
Dragée	Dragee
Extract	Extrakt
Gelée	Gelee
Glucose	Glukose
Glycose	Glykose
Marcipan	Marzipan
Mocca	Mokka
Pralinés	Pralinés
Recept	Rezept
Reclame	Reklame
Succade	Sukkade
Thee	Tee
Vacuum	Vakuum



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kakao-Meister

Eine bedeutende Fabrik sucht einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen Herrn, der schon in ersten Häusern tätig war und für ein erstklassiges Produkt garantieren kann. Es wird nur auf eine **erste Kraft** reflektiert bei angenehmer Lebensstellung und hohem Gehalt. Eintritt sofort oder später. Gefl. Offerten unter **S. N. 542** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Für
Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

10 versch. belehrende Kindergeschichten-Kartons
„ Märchen- „
„ Heldensagen- „
„ Soldaten- „
mit Bilderstreifen jetzt 1000 Stück sortiert zu Mk. 26 franko.

„ Circus- u. Dexterkärtchen ohne Bilderstreifen, 1000 Stück fort. Mk. 16 franko.

10 verschiedene Brief-Chocolade-Umschläge pp.
Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die gesamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie liefert die graphische Kunst- und Prägeanstalt von

C. Busch-du Fallois Soehne
Krefeld (Rheinland).

Günstige Acquisition!

Renommierte Kakao- und Schokoladenfabrik mit nur neuem Maschinenmaterial, glänzend prosperierend, sucht umständehalber Käufer oder Sozietär mit 100 Mille. Gefällige Offerten erb. unter **Q. Q. 88** an den **Verlag des Gordian,** Hamburg 21.

Digitized by Google

Chocolatier,

tüchtiger, durchaus mit der Branche vertrauter Fachmann, welcher mit der Technik und der praktischen Leitung vertraut und tüchtiger Disponent ist,

sucht gute Lebensstellung

In- oder Ausland.

Suchender ist im Besitze noch nicht bekannter Spezialitäten, wie billigster ff. Haushalt, schw. Milchschokoladen, sowie Kakaopulver. Gefl. Offerten unter **»International«** an **Verlag des Gordian** erbeten.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst

Geschäftsstelle:

Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke

G.m.b.H.

Mannheim-Waldhof.

EMAIL

REKLAME

SCHILDER

unverwüstlich grösste Wirkung

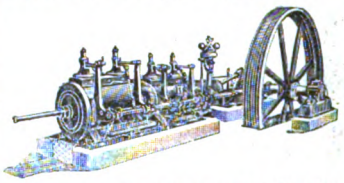
FRANKFURTER EMAILLIR-WERKE

OTTO LEROI

NEU-ISENBURG BEI FRANKFURT a/M.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

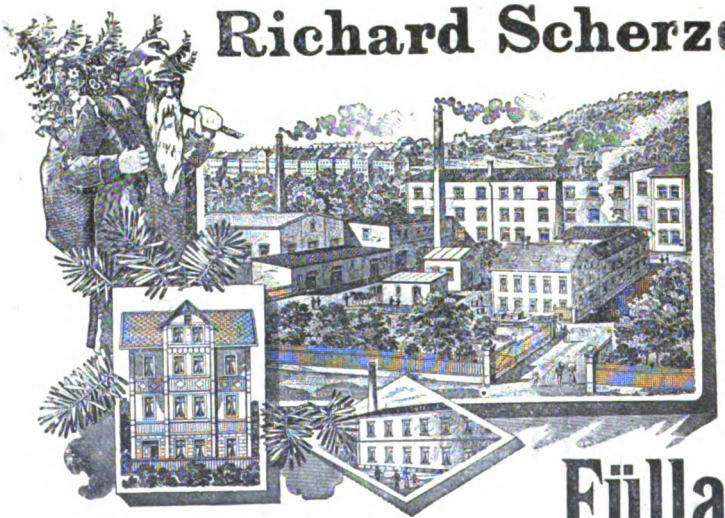
- Filterpressen
- Eis- u. Kühlmaschin.
- Dampfmaschinen
- Pumpen aller Art
- Duplexpumpen
- Senkpumpen
- Wasserhaltungen
- Extraktions-Appar.
- Dampfkesselall. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Richard Scherzer & Fischer



Grosse Neuheiten!

Christbaumschmuck-, Lichthalter- und Spielwarenfabriken

Aue	Lauschau	Olbernhau
i. Erzg.	i. Th.	i. Erzg.
(Blech)	(Glas)	(Holz)

Telephon Aue Nr. 259.

Zu den Messen in Leipzig:

Kaufhaus „Der Reichshof" Koje Nr. 101-109, II. Etage links

empfehlen als ihre Spezialitäten:

Füllartikel aus Holz u. Blech.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

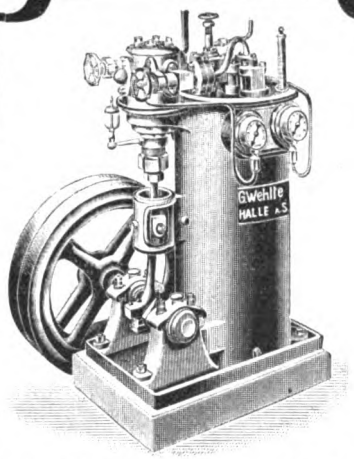
QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt über **500** Kältemaschinen.

Digitized by Google



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw. nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Automatische

Füll- u. Dosier-Maschinen

zum Abfüllen von

Kakao- und Schokoladenpulver, Nährmitteln, Kindermehl usw.

und sonstigen pulverförmigen Materialien in

Kartons, Düten, Gläser, Dosen, Büchsen usw.

von ½ gr bis 2½ Kilo Einzelgewicht.

Leichte Bedienung
Staubfreies Arbeiten
Grosse Leistungsfähigkeit
bis 20000 Pakete pro Tag.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron. oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

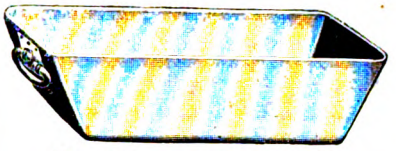
Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

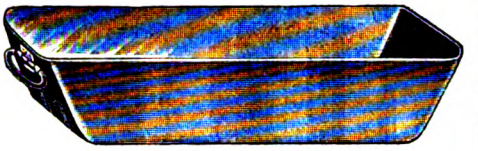
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

Digitized by Google

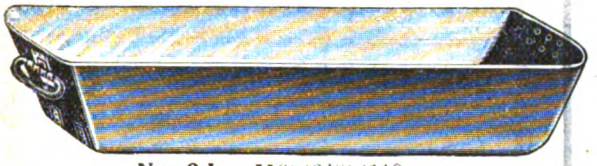
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm

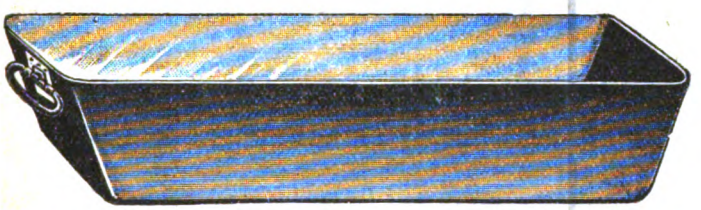


Nr. 1 L. 500×320×110 mm

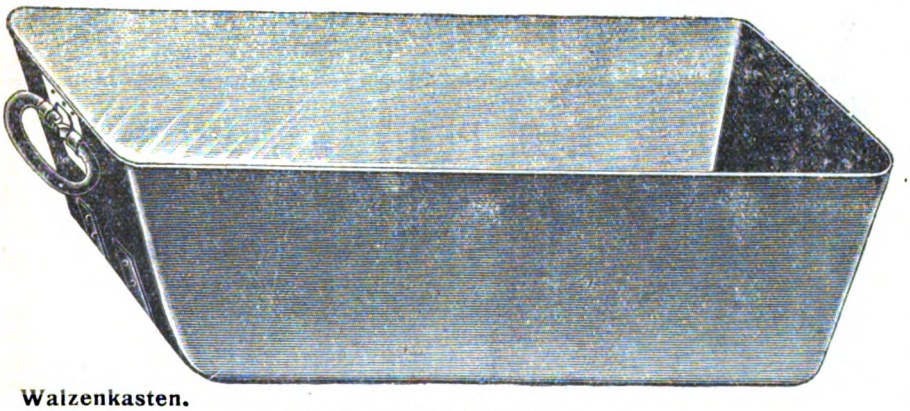


Nr. 2 L. 550×340×110 mm

Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »



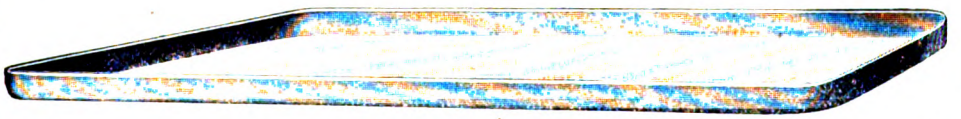
Nr. 3 L. 600×360×110 mm



Walzenkasten.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6 A werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Deckel zu Nr. 5.

	Nr. 0	1	2	3	4	4 A	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt	10	16½	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

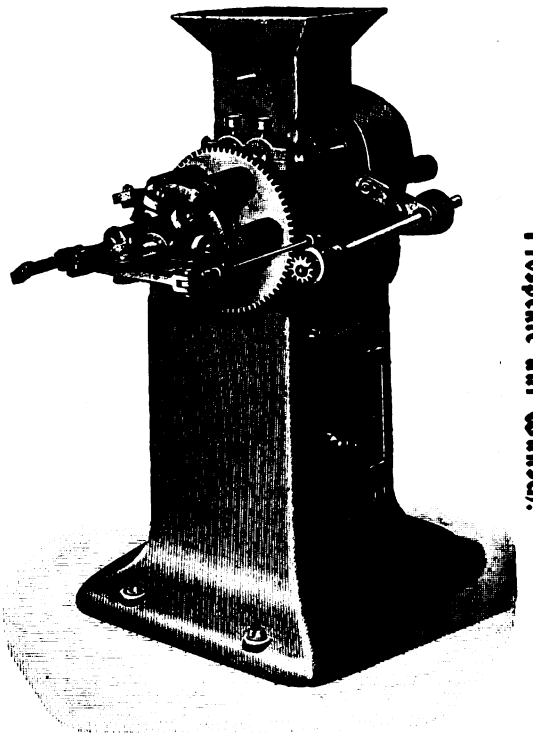
Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.

In- und Auslands-Patente.

Allerbeste Referenzen zur Seite.



Prospekte auf Wunsch.

An jeder Entluftungsmaschine anzubringen.

J. S. Petzholdt

Maschinenbauanstalt
Döhlen-G bei Dresden.

Neu! Automatischer Neu!
Schokoladenteilapparat
In- und Auslands-Patente.

Maschinen für Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation,

ein- u. dreifache Klopftische
bewährtester Konstruktion,

Kühltische zum Wenden, zusammensetzbare Bonbonplatten mit Wasserkühlung, Dampfwärmtische, Wärmplatten mit Wrasenheizung durch Gas- oder Petroleumgasapparate, Mandelreibmaschinen, zwei- und dreiwalzig, Walzenmaschinen, Melangeure, Dragémaschinen, ein-, zwei- und dreifache Kakaomühlen, Dampfkochereien, Knet- und Mischmaschinen.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google

1905. X. Jahrgang. **Nr. 240.** Hamburg, 20. April 1905.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi, Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann, Maschinenfabrik

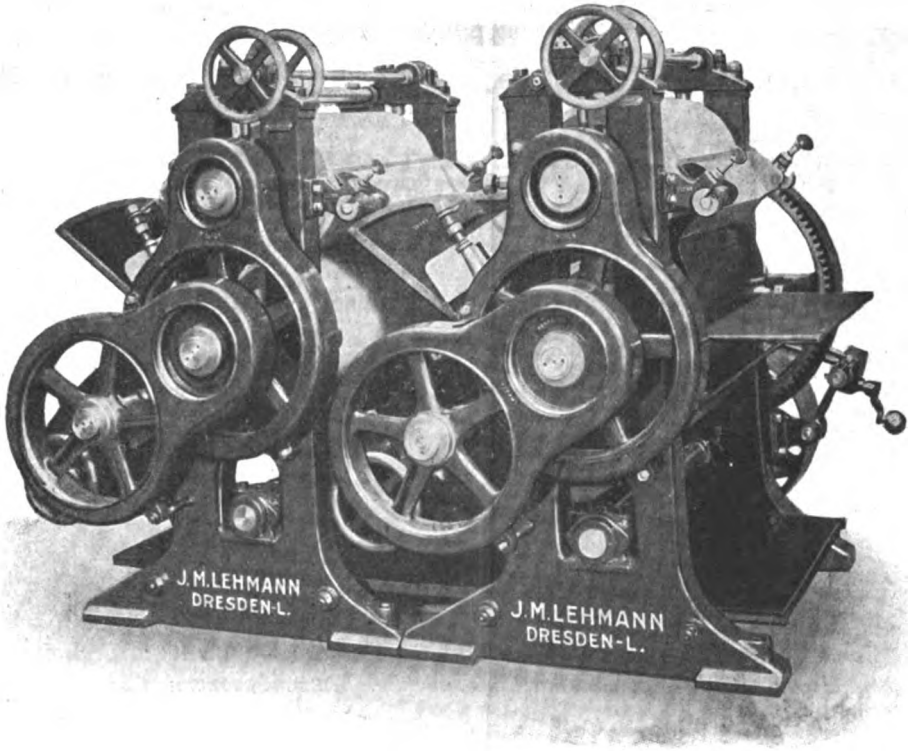
DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für Maschinen für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschinen Nr. 212 „Reform", neueste Original-Konstruktion.

Patentiert. — D. R. G. M.

Diese Kombination wurde auf der **»Weltausstellung in St. Louis 1904«** mit dem **»Grand Prix«** ausgezeichnet.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.
Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.
Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 240:

Handelsverträge und Zollsätze. — Cham-Nestlé-Peter-Kohler. — Trinidad- und Venezuela-Kakao. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die neuen Handelsverträge und die neuen Zollsätze für das Deutsche Zollgebiet.

In den letzten Wochen sind die neuen Verträge des Deutschen Reiches bekannt gegeben, nach denen in Zukunft der deutsche Aussenhandel sich richten soll. Die Veröffentlichungen umfassen einmal den selbständigen deutschen Zolltarif, amtlich »autonom« genannt, dem alle Länder mit ihren Waren unterliegen sollen, die nicht besondere Abmachungen mit dem Reich getroffen haben. Neben diesem selbständigen Zolltarif sind eine Reihe von Handelsverträgen mit Zusätzen erneuert, und zwar mit Belgien, Italien, Oesterreich-Ungarn, Rumänien, Russland, der Schweiz und Serbien. Diese neuen Verträge sind teilweise mit recht gemischten Gefühlen aufgenommen. Man wirft der Regierung besonders vor, sie hätte ganz einseitig auf Kosten der Industrie die Landwirtschaft mit Schutzzöllen umgeben. Die Regierung hat sich scheinbar von dem volkswirtschaftlich unbestritten richtigen Gedanken leiten lassen, dass im deutschen Bauern die Kraft des Deutschen Reiches, des deutschen Volkes steckt. Wenn sie zur Betätigung dieses Gedankens andere Wege ging, als sie der Industrie im allgemeinen passten, so ist hier nicht der Ort, um darüber lange Abhandlungen zu geben. Jedenfalls ist es hier bei den Handelsverträgen, wie mit jeder neuen Sache: Es bilden sich zwei Lager, die das Für und Wider eifrig verfechten, und damit nützen sie der Allgemeinheit, denn diese wird dadurch viel besser über die Handelsverträge aufgeklärt und unterrichtet, als wenn die Angelegenheit mit der nüchternen, erklärungslosen Veröffentlichung abgetan wäre. Bei der Brüsseler Konvention war es ebenso, vielleicht platzten dort die Meinungen noch weit heftiger aufeinander, und da behielten und behalten die Regierung und die Konventionsfreunde recht; wer bei den Handelsverträgen recht behält, muss wie bei der Konvention erst die Erfahrung deutlich zeigen, und diese lässt sich erst sammeln, wenn die neuen Verträge in Kraft treten. Der genaue Zeitpunkt dafür soll der 1. März 1906 sein.

Wir geben im folgenden die einzelnen neuen Zollsätze wieder und bemerken, dass sich alle Zölle in Mark auf den Doppelzentner gleich 100 Kilo verstehen. Da unsere Industrie viele Gebiete in sich schliesst, werden wir nacheinander über Kakao und Kakaoerzeugnisse, über Zucker und Zuckererzeugnisse, über koloniale Erzeugnisse wie Tee und Kaffee, über Milch, Eier, Honig, Südfrüchte, Fruchtsäfte und einige Gewürze zu berichten haben.

Wir beginnen mit unserem wichtigsten Rohstoff, den Kakaobohnen. **Roher Kakao** in Bohnen, auch Bruch, wird 20 Mk. für 100 Kilo kosten gegen 35 Mk., **gebrannter** oder gerösteter ungeschälter Kakao 35 Mk. gegen 45 Mk. bisher. **Kakaoschalen,** roh, auch gebrannt, unterliegen unverändert einer Abgabe von 12 Mk. Der Eingangszoll für **Kakaobutter** ist von 45 Mk. auf 35 Mk. herabgesetzt worden, also nur um 10 Mk., während Rohkakao um 15 Mk. niedriger im neuen Tarif, also bedeutend günstiger eingestellt ist. Daraus ergiebt sich, dass fortab der Unterschied zwischen dem Eingangszoll und der Ausfuhrvergütung für Kakaobutter, der bisher 1.30 Mk. (alter Zoll 45 Mk. — jetzige Vergütung 43.70 Mk.) betrug, bedeutend grösser sein wird, wenn die jetzt geltenden Bestimmungen über die Ausfuhrvergütung unverändert bleiben. Demnach würde die neue Ausfuhrvergütung etwa bei 25 Mk. zu suchen sein, und der Unterschied stellt sich dann auf 10 Mk. ungefähr (neuer Zoll 35 Mk. — neue Ausfuhrvergütung 25 Mk.) Man wird also in Zukunft sehr genau abfertigen lassen müssen, um nicht nachher gezwungen zu sein, bereits ausgeführte

Digitized by Google

Butter um 10 Mk. teurer wieder ins Zollgebiet einzuführen. — Bisher musste Haiti, mit dem wir seit dem 20. April 1901 im Zollkrieg leben, für seinen Rohkakao den doppelten Eingangszoll, 70 Mk., bezahlen. Seitdem ist der Haiti-Kakao — wenn er nicht als Domingo über dominikanische Häfen ankommt und deklariert wird — vom deutschen Markt verschwunden. Ob dieser Satz von 70 Mk. auch nach dem 1. März 1906 beibehalten wird oder dann das doppelte des neuen Zolls gleich 40 Mk. betragen wird oder auch 20 Mk. sein wird, bleibt abzuwarten. Jedenfalls gibt der neue Zolltarif darüber keinen Aufschluss, und der Zollkrieg mit Haiti dauert inzwischen fort.

Der Zolltarif setzt auch die Abgaben auf bearbeiteten Kakao herab, die bisher 80 Mk. betrugen. Kakao, gebrannt oder geröstet, geschält, gemahlen, gepulvert, gequetscht oder sonst zerkleinert, auch in Tafeln oder Blöcke geformt (Kakaomasse), ferner mehr oder weniger entöltes Kakaopulver und dergleichen, Kakaomasse, auch gemahlene Kakaoschalen zahlen nach dem neuen Ansatz 15 Mk. weniger oder 65 Mk. Bindende Abmachungen sind mit Vertragsstaaten hierüber nicht getroffen worden. Anders ist es bei Schokolade, die im Zoll nicht herabgesetzt ist, aber der Schweiz gegenüber hat das Reich eine besondere Abmachung getroffen. Der alte Satz von 80 Mk. bleibt bestehen für Schokoladen und Schokoladenersatzstoffe, in Tafeln oder Blöcken, auch gemahlen, ferner für Waren, ganz oder teilweise aus Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade oder Schokoladenersatzstoffe, ferner auch für alle diese Erzeugnisse mit Zusatz von Gewürzen, Heilmittelstoffen und dergleichen. Mit der Schweiz im besonderen ist vereinbart, dass Schokolade und Milchschokolade in jeder Form (Tafeln, Bonbons usw.), auch mit Zusatz von Gewürzen, Heilmittelstoffen und dergleichen, einem Eingangszoll von 50 Mk. unterliegen soll, sodass die Schweiz demnach weit günstiger steht als alle anderen Länder, die für den deutschen Verbrauch Schokoladen liefern. Dieser neue Zoll von 50 Mk. wird mit einem Zuschlag von 10 Mk. erhoben, solange die Schweiz nicht der Brüsseler Konvention vom 5. Mai 1902 beitritt und das Reich ihr angehört. Dieser Zuschlag ist, wie bereits im Gordian, Heft 236, Seite 4521, dargetan, ein Ausgleich, um die heimischen Fabrikanten gegen schweizerischen Wettbewerb zu schützen, da die schweizerische Industrie ihren Zuckerbedarf billiger decken kann als die deutschen, an der Verarbeitung von Zucker beteiligten Kreise.

Vom Kakao und seinen Erzeugnissen gehen wir zum **Zucker** über und zu allem, was hauptsächlich aus Zucker hergestellt wird. Ueber Zucker an sich sind durch die Brüsseler Konvention besondere Abmachungen getroffen mit Oesterreich-Ungarn, Belgien, Spanien, Frankreich, Grossbritannien, Italien, den Niederlanden, Schweden und nachträglich auch mit Egypten, kurz dahin lautend, dass im Deutschen Reiche vorläufig neben der Verbrauchsabgabe von 14 Mk. auf heimischen und fremden Zucker, Zucker aus diesen Ländern und ihren Zucker bauenden Kolonien mit beglaubigtem Ursprungsattest ausserdem noch einem Eingangszoll unterliegt von 4.40 Mk. für nicht sofort genussfertigen und von 4.80 Mk. für genussfähigen Zucker, also im ganzen 18.40 bez. 18.80 Mk. In dem neuen Vertrag mit Russland, das bekanntlich nicht zur Konvention gehört, ist ausserdem folgendes vereinbart worden über Einfuhr russischen Zuckers ins deutsche Zollgebiet:

»Die Kaiserlich Russische Regierung erkennt der Kaiserlich Deutschen Regierung das Recht zu, den aus Russland nach Deutschland eingeführten Zucker mit einem Zuschlagszolle zu belegen, jedoch unter folgenden Bedingungen:

a) dass dieser Zuschlagszoll nur auf den zum inneren Verbrauch in Deutschland bestimmten Zucker Anwendung findet und den von der ständigen Brüsseler Kommission festgesetzten Betrag nicht überschreitet;

b) dass er nur erhoben wird, solange die Brüsseler Uebereinkunft in Kraft bleibt und Deutschland daran teilnimmt;

c) dass die Kaiserlich Deutsche Regierung von ihrem Rechte, die Einfuhr russischen Zuckers zu verbieten, keinen Gebrauch macht und keinerlei einschränkende Massregel trifft hinsichtlich der Einfuhr des zur Wiederausfuhr bestimmten russischen Zuckers und aller Massnahmen, denen in letzterem Falle der Zucker unterworfen werden könnte;

d) dass eine Revision des Satzes des Zuschlagszolles vorgesehen wird, wenn die Umstände sie notwendig machen sollten.«

Die Abmachungen haben in den Kreisen der deutschen Zuckerindustrie keinen Anklang gefunden, man befürchtet eine Ueberschwemmung mit dem nachbarlichen Zucker, wenn auch noch nicht jetzt, wo Zucker überall knapp ist und besonders Russland viel Zucker für sein Kriegsheer im Lande festzuhalten gezwungen ist. Besonders die unter c) eingeräumte Zusage des Reiches hat in Zuckerkreisen befremdet, weil danach wieder die Vermahlung russischen Zuckers in Danzig geradezu erlaubt wird.

Dagegen müssen alle Zucker, die aus anderen als den Konventionsgebieten kommen, und die in den deutschen Verbrauch überführt sein wollen, nach wie vor 40 Mk. Eingangszoll bezahlen, mögen sie von der Rübe oder vom Rohr stammen oder sonst von der chemischen Zusammensetzung des Rohrzuckers (der Saccharose) sein, mögen sie raffiniert sein oder nicht, fester oder flüssiger Beschaffenheit, Füllmassen und Zuckerabläufe (Sirup, Melasse), Rüben- und Ahornsäfte. Den 40 Mk.-Satz bezahlen ferner auch Stärkezucker (Traubenzucker, Glykose, Dextrose, Maltose), Fruchtzucker (Lävulose) und sonst nicht genannte gärungsfähige Zuckerarten, kristallisiert oder sirupartig, dann auch Dextrinsirup, gebrannter Zucker aller Art, Färbzucker (Zuckerkulör), und zwar dextrinfrei wie Rumfarbe oder dextrinhaltig wie Bierfarbe, schliesslich sonstige Zuckerfarben. Milchzucker ist im alten Tarife frei, nach dem neuen sind dafür 80 Mk. zu entrichten, ausgenommen Oesterreich-Ungarn und Italien, die beide für den von ihnen erzeugten Milchzucker die Hälfte des neuen Ansatzes, 40 Mk., als Eingangszoll zu zahlen haben. Ausserdem wird noch eine Kaffee-Essenz im neuen Tarif besonders genannt die aus karamelisierter (gebrannter) Melasse ohne Zutaten besteht und nur aus der Schweiz 10 Mk. Eingangszoll kostet statt 40 Mk. Vom Zucker kommen wir auf die Erzeugnisse aus Zucker, soweit sie nicht schon bei den Kakaoerzeugnissen genannt sind. Hier sind die alten Sätze von 60 Mk. auf 70 Mk. erhöht worden, also dem Zoll auf Kakaoerzeugnisse näher gerückt. Der neue Satz von 70 Mk. soll gelten für Zuckerwerk und Zuckerwaren einschliesslich der nicht gebackenen Waren mit Zuckerzusatz, wie Bassorin- und Tragantwaren, mit Zucker versetzt; weiter für Fruchtkerne, Gewürze, Kastanien, Küchengewächse, Nüsse, Obst, Sämereien, Südfruchtschalen, Südfrüchte und sonstige Pflanzen und Pflanzenteile, alles überzuckert (kandiert, glaciert). Ausge-

Digitized by Google

nommen sind hier Italien und die Schweiz. Italien braucht nur 40 Mk. zu entrichten für Kastanien, Küchengewächse, Nüsse, Obst, Südfruchtschalen, Südfrüchte und sonstige Pflanzen und Pflanzenteile, natürlich alles in überzuckertem Zustande. Ferner zahlt Italien für alle oben genannten Zuckerwaren, die nicht den Vorzugszoll von 40 Mk. geniessen, statt der allgemein erhobenen 70 Mk. nur 60 Mk. und steht mit diesen Sätzen wesentlich günstiger als andere ausländische Wettbewerber, ausgenommen die Schweiz, soweit es sich um Zuckerwerk und andere Zuckerwaren, nicht aber um überzuckerte Früchte handelt. Zuckerwerk und Zuckerwaren aus der Schweiz müssen 40 Mk. Einfuhrzoll bezahlen, doch erhebt das Reich auch hier, ebenso wie bei den Schweizerischen Schokoladen, einen Zuschlag von 10 Mk., im ganzen also 50 Mk., solange, wie bereits bemerkt, die Schweiz nicht zur Konvention gehört und das Reich zur Konvention verpflichtet ist. Manche Leute haben in diesem Zuschlag einen Druck suchen wollten, den das Reich ausüben wollte, um die Schweiz zum Eintritt in die Konvention zu veranlassen. Ob die Schweiz ausserhalb der Konvention besser fährt als innerhalb, mag dahin gestellt sein. Jedenfalls ist, wenn auch nicht unter den augenblicklich herrschenden Zuckerverhältnissen, die Möglichkeit gegeben, dass die Schweiz billigen russischen Prämienzucker kaufen kann, und dann ständen die Ausländer besser beim Wettbewerb als die Inländer. Aus diesem Grunde ist der Zuschlag vereinbart worden.

Ohne Zucker hergestelltes **Backwerk,** auch ohne Zusatz von Eiern, Fett, Gewürzen oder dergleichen, unterliegt im neuen Zolltarif statt bisher 10.50 Mk. Zoll einem solchen von 16 Mk. Im Grenzverkehr kann im Falle eines örtlichen Bedürfnisses füs gewöhnliches Backwerk von nicht mehr als 3 Kilo die Abgabe erlassen werden. Eine Vergünstigung geniesst hier Oesterreich-Ungarn, das statt der 16 Mk. nur 10.20 Mk. zu zahlen hat, doch ist es gegen den alten Tarif, wo es nur 7.30 Mk. zahlte, doch heraufgesetzt worden. Auch erlaubte dieser die Füllung mit Rosinen, Korinten und Obst, während der neue Tarif Zusätze nicht gestattet bei 10.20 Mk.

Anderes Backwerk, darunter Kakes und Zwieback, dann Oblaten aus Mehl, Gries oder Kleber, mit Zusatz von Zucker oder Gewürz, bleibt auf 60 Mk., Oesterreich-Ungarn gegenüber ist dieser Satz auch gebunden worden. Im alten Tarif wurde diese Gruppe nur feines Backwerk genannt. Oblaten ohne Zusatz, Teigwaren wie Nudeln und gleichartige, nicht gebackene Erzeugnisse aus Mehl, Gries oder Kleber, auch Kartoffelnudeln zahlen statt 13.50 Mk. in Zukunft 25 Mk. Hier hat Oesterreich-Ungarn (Oblaten ausgenommen) wieder eine Sonderstellung, denn es braucht nur 10 Mk. und den Zoll des darin enthaltenen Weizens 5.50 Mk.) zu entrichten. Zu bemerken ist, dass gefüllte Mehlkapseln dem Zoll für die Füllung unterliegen, falls dieser höher ist.

Wie Milchzucker am meisten, von 0 auf 80 Mk., erhöht, so ist **Tee** von unseren Sachen am meisten herabgesetzt worden. Der Teezoll soll nach dem neuen Tarif statt 100 Mk. nur 25 Mk. betragen, ein Umstand, der sicherlich bei der Steigerung des Teeverbrauches mitsprechen wird. Dabei ist bemerkt, dass Tee, der nicht zu Genusszwecken dienen soll, amtlich ungeniessbar gemacht und auf Erlaubnisschein unter Ueberwachung, zollfrei wie bisher, abgelassen werden kann. Diese Zollfreiheit ist vertragsmässig nicht gebunden. Weniger glücklich als Kakao und Tee hat **Kaffee** bei dem neuen Tarif abgeschnitten. Die Kaffeezölle sind unverändert geblieben, ja teilweise nicht unerheblich erhöht worden. Kaffee, auch Kaffeeschalen (Kirschschalen und Pergamentstoffe) werden auch ferner mit 40 Mk. verzollt, dagegen ist der Zoll für gebrannten oder gerösteten, auch gemahlenen Kaffee von 50 auf 60 Mk. erhöht worden. Kaffeeersatzstoffe wie Zichorien, Zichorienwurzeln und andere als Ersatz geeignete Wurzeln und Wurzelteile, gebrannt (geröstet), auch gemahlen, ohne Zusatz von anderen Stoffen, müssen statt 4 Mk. später 10 Mk. zahlen. Nur Belgien darf Zichorien und Zichorienwurzeln, gebrannt (geröstet), auch gemahlen und ohne fremden Zusatz, unter Entrichtung des alten 4 Mk.-Satzes einführen. Andere, nicht besonders genannte Kaffeeersatzstoffe, gebranntes und geröstetes Malz (auch gemahlen) zahlen unverändert 40 Mk. Beim Kaffee mag gleich die zu ähnlichen Zwecken verwandte Zichorie abgetan werden. Frische Zichorien (Zichorienwurzeln) bleiben auch zerkleinert frei, getrocknete und gedarrte kosten aber statt 1 Mk. nach dem neuen Tarif 2 Mk. Besonders ausbedungen ist die Zollfreiheit frischer Zichorien aus Oesterreich-Ungarn. Gedarrte und getrocknete Zichorien aus Belgien müssen 0.80 Mk. Eingangszoll und solche aus Oesterreich-Ungarn müssen 1 Mk. Eingangszoll zahlen statt des allgemeinen Satzes von 2 Mk.

Zum Kaffee, auch wenn er aus Zichorien gebraut ist, gehört **Milch.** Milch und Rahm, frisch, auch entkeimt (sterilisiert) oder peptonisiert, Buttermilch und Molken in luftdicht verschlossenen Behältern sind und bleiben zollfrei. Der Schweiz und Oesterreich-Ungarn gegenüber ist diese Zollfreiheit verpflichtet, Italien gegenüber nur für entkeimte (sterilisierte) Milch. Geronnene Milch, aus der die Molke grösstenteils ausgeschieden ist, wird als Käse mit 30 Mk. verzollt. Eingedickte Milch (Sirupmilch, nicht Trockenmilch), auch mit Zusatz von Zucker, unterliegt einem Zollsatz von 60 Mk. wie bisher. Hier zahlt die Schweiz ohne Zuckerzusatz nur 20 Mk. Sie kann ausserdem Milch in mindestens 10 Kilo-Blöcken, gegen die Luft mit Kakaobutter oder anderen pflanzlichen Fetten überzogen, nur zur Herstellung von Schokoladen bestimmt, unter Ueberwachung auf Erlaubnisschein einführen. Sie zahlt dafür an Zoll 15 Mk., wenn ein Zuckergehalt nicht oder unter 40 vom Hundert vorhanden ist, dagegen 25 Mk., wenn mehr als 40 Teile Zucker in den Milchblöcken stecken. Dabei ist nicht gesagt, wie dick oder wie dünn die schützende Kakaobutterschicht sein darf; man hat die Stärke nicht in mm oder cm ausgedrückt, sodass daraus möglicherweise Weiterungen entstehen können.

Auf Milch folgen **Eier.** Für Eier von Federvieh und Federwild, roh (kosten jetzt 3 Mk.) und in der Schale gekocht (kosten jetzt 60 Mk.), sieht der neue Tarif 6 Mk. vor. Die Eier dürfen bemalt, gefärbt oder in anderer Weise verziert sind Statt 6 Mk. zahlen Italien und Belgien 3 Mk., Russland, Rumänien, Serbien und Oesterreich-Ungarn 2 Mk. Den gleichen Satz, 2 Mk., geben Russland, Rumänien und Oesterreich-Ungarn auch für Eigelb, mag es flüssig oder aus Haltbarkeit mit anderen Zusätzen versehen sein, ferner getrocknet, gepulvert, dann Eier ohne Schale (Eigelb mit Eiweiss vermischt). Der allgemeine Satz hierfür wird 8 Mk. sein, während es jetzt 60 Mk. sind. Den gleichen Zoll hat jetzt Eiweiss zu entrichten, das, flüssig oder aus Haltbarkeit mit Zusätzen, nach dem neuen Ansatz zollfrei eingeführt wird. Diese Freiheit ist für Rumänien und Oesterreich-Ungarn besonders ausbedungen. Eigelb und Eiweiss, zum Genuss zubereitet, bleiben auf dem Satz von 60 Mk., auch mit Most, Gewürzen und

Digitized by Google

anderen Zutaten. Italien gegenüber ist dieser Zoll Verpflichtung. Der 60 Mk. Satz liegt auch auf Eigelb und Eiweiss, das gepulvert oder entölt ist und in kleinen für den Einzelverkauf hergerichteten Aufmachungen über die Grenze soll. Wählt man eine andere als die Kleinverkaufspackung, so sind 6 Mk. gegen jetzt 4 Mk. zu entrichten; Russland braucht nur 3 Mk nach dem neuen Tarif zu bezahlen.

Unverändert geblieben ist der Zoll auf **Honig** in Waben oder ausgelassen, in Körben, Stöcken, Kasten (ohne lebende Bienen) und auf Kunsthonig. Der allgemeine Tarif schreibt wieder 40 Mk. vor, Ausnahmen sind nicht gemacht. Dagegen ist Bienenwachs und anderes Insektenwachs, auch Pflanzenwachs aus Palmen, Palmblättern usw., alles in natürlichem Zustand, auch roh ausgelassen, von 15 Mk. auf 10 Mk. ermässigt worden.

Von den **Südfrüchten,** deren Zollsätze recht vielgestaltig sind, gehen Bananen wie bisher zollfrei ein. Apfelsinen, Zitronen, Zedratfrüchte, Pomeranzen, Granaten, Datteln, Feigen, Mandeln, Mangopflaumen und Pistazien müssen in frischem Zustande mit 12 Mk. verzollt werden, wie bisher. Ausgenommen von diesem allgemeinen Satz sind nur italienische Früchte: italienische Apfelsinen zahlen statt 4 Mk. nur 3.25 Mk., Zitronen dorther sind frei, alle anderen hier genannten Früchte von dort unterliegen einem Eingangszoll von 2 Mk. Getrocknete Feigen, Korinten, Rosinen (bisher 24 Mk.), Datteln und Traubenrosinen (bisher 30 Mk.) kosten sämtlich 24 Mk. Zoll. Italien durfte bisher getrocknete Datteln für 8 Mk. einführen, muss aber den allgemeinen Satz von 24 Mk. bezahlen. Nur für getrocknete Feigen bleibt ihm der Vorzugszoll von 8 Mk. Getrocknete Südfrüchte haben 30 Mk. Eingangszoll behalten. Hier hat Italien wieder Vergünstigungen, seine getrockneten Mandeln werden mit 4 Mk. und seine übrigen getrockneten Südfrüchte werden mit 10 Mk. verzollt. Auf 4 Mk. Eingangszoll bleiben Ananas, Johannisbrot, Kastanien, Pinienkerne. Italien braucht für Johannisbrot nur 1 Mk., für Kastanien und Pinienkerne nur 3 Mk. zu bezahlen. Zitronen, die mit Salz- oder Meerwasser übergossen, zerschnitten und geschält sind, zahlen 30 Mk. allgemein wie bisher, aus Italien dagegen nur 4 Mk. Unreife Pomeranzen, getrocknete bis Kirschgrösse gehen für 4 Mk. über die Zollgrenze wie bisher, ebenso Kokosnüsse, die nach dem alten Tarife frei waren. Italien führt unreife Pomeranzen bei uns für 2 Mk. ein. Auf die Schalen von Südfrüchten ist wieder ein Zoll von 4 Mk. gelegt. Italien kann dagegen frische Südfruchtschalen mit nur 1 Mk. verzollen.

Südfruchtsäfte, die jetzt frei sind, müssen 1 Mk. bezahlen, ausgenommen italienische, die frei bleiben. Obstsäfte zahlen ungegoren 6 Mk. allgemein, italienische bleiben auf 4 Mk. stehen, während nach dem alten Tarif allgemein 4 Mk. bezahlt wurden. Natürlich dürfen diese Säfte keinen Zucker enthalten, können aber uneingekocht, eingekocht und entkeimt sein. Mit Zucker oder Sirup eingekocht, liegt auf diesen Säften einschliesslich Marmeladen, Gelees und Himbeeressig eine Abgabe von 60 Mk., die für Italien und Oesterreich-Ungarn gebunden ist.

Schliesslich bleiben noch einige Erzeugnisse übrig, die unter den behandelten Absätzen schlecht unterzubringen waren, zunächst Vanille, worauf unverändert eine Abgabe von 50 Mk. ruhen bleibt. Kaffee-, Vanille-, Limonade-, Gewürz-Essenzen, kurz, alle möglichen Arten von Essenzen, Kaffeepulver mit gebranntem Zucker, mit Vanille zubereitete Kastanien, Limonadenpulver bleiben ebenfalls unverändert auf 60 Mk. Zoll. Kindermehle wie Nestlé usw., die bisher gegen 50 Mk. eingeführt wurden aus der Schweiz, müssen ebenfalls 60 Mk. bezahlen. Weizenmehl, Hafermehl, auch gemalztes, und Malzmehl, dieses ungebrannt und ungeröstet, wird auf 18.75 Mk. festgesetzt gegen bisher 10.50 Mk. Oesterreich-Ungarn kann nicht gebranntes und geröstetes Malzmehl gegen 12 Mk., Weizenmehl gegen 10.20 Mk. in das deutsche Zollgebiet einführen.

Mit diesen Zollsätzen wird das deutsche Zollgebiet die nächsten zwölf Jahre, anhebend am 1. März 1906, zu rechnen haben. Die Verträge mit den sieben Vertragsstaaten sind mit einigen Zusätzen und Aenderungen bis zum 31. Dezember 1917 verlängert worden. Wie schon eingangs gesagt, bleibt es abzuwarten, wie sich der deutsche Einfuhr- und Ausfuhr-Verkehr darunter entwickeln wird. Manche unangenehme Uebergangserscheinungen, die indessen nicht gleich auf das ganze Gebäude und die ganze Dauer der Handelsverträge übertragen werden dürfen, werden nicht ausbleiben, denn manche Ansätze sind doch zu sehr verändert, als dass sie einen ruhigen Uebergang erwarten lassen könnten. Hierbei mag an den Rohkakaozoll gedacht werden, der plötzlich, mit dem Glockenschlage, von 35 auf 20 Mk. gesetzt wird. Wir glauben, dass die Regierung, wenn auch bisher noch nichts geschehen ist, Härten nach Möglichkeit mildern und vor allem, wie schon in Heft 239 angedeutet, den Fabrikanten in einer noch zu vereinbarenden Form verauslagte Zölle wiedergeben wird, ebenso wie es Zölle und Abgaben nachträglich erhebt. Das bleibt abzuwarten und anzunehmen.

Wenn manche fremde Erzeugnisse durch höhere Zölle einen schwierigeren Absatz finden werden, so kann unsere heimische Industrie, besonders der engere Kreis der Kakao- und Schokoladenindustrie, mit dem neuen Zolltarif durchaus zufrieden sein. Jedermanns Wünsche zu erfüllen, ist unmöglich, Klagen gibt es immer, aber im allgemeinen werden die neuen Zollsätze unseren Kreisen gerecht. Bemerken möchten wir noch, dass wir die Ausführungen absichtlich etwas breiter gehalten haben, weil der Gordian in fast allen Kreisen der Nahrungsmittelindustrie gelesen wird, und weil die meisten der aufgeführten Erzeugnisse auch für Kakao- und Schokoladenkreise eine mehr oder weniger wichtige Rolle spielen.

Im grossen und ganzen dürften damit die Zollsätze der uns angehenden Nahrungsmittelindustrie genannt sein. Sollte dieser oder jener noch etwas vermissen oder über ein Erzeugnis weitere Auskunft haben wollen, so sind wir gern bereit, sie zu geben, soweit wir dazu imstande sind.

Wir beabsichtigen in den nächsten Gordianheften auch die Einfuhrzölle der Vertragsstaaten zu bringen, soweit die Zollsätze allgemein wissenswert sind, für heute machen wir mit den deutschen Einfuhrzöllen Schluss. Wo.

Cham-Nestlé-Peter-Kohler.

Da wir wissen, dass die Angehörigen unserer Industrie die grosse Schweizer Vereinigung zwischen der Anglo-Swiss Milk Company und Nestlé — Nestlé ist ja wieder mit Peter & Kohler vereinigt — mit Aufmerksamkeit verfolgen, wollen wir heute den Vereinigungsvertrag, soweit er uns bekannt ist, veröffentlichen:

Zwischen dem Verwaltungsrat der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. in Cham einerseits und dem Verwaltungsrat der Aktiengesellschaft Henri Nestlé in Vevey andererseits ist in Erwägung, dass eine ge-

Digitized by Google

meinsame Ausübung der von den beiden obengenannten Gesellschaften erlangten Erfahrungen und Produktionskenntnisse auf dem Gebiete der Fabrikation von kondensierter Milch, von Kindermehl und anderen ähnlichen Erzeugnissen und des Handels mit solchen Produkten es ermöglichen sollte, diese Industrie noch erheblich weiter zu fördern und zu entwickeln, die Nachteile eines intensiven Wettbewerbes auszuschalten und die Kosten der Vertretung und der Reklame beträchtlich herabzusetzen, auf diese Weise erhebliche Ersparnisse zu erzielen und bedeutende finanzielle Vorteile für die Aktionäre beider Gesellschaften zu erlangen, ohne deshalb den Preis dieser verschiedenen, für die Volksernährung unentbehrlichen Erzeugnisse steigern zu müssen, folgender Vertrag vereinbart worden:

1. Die beiden Gesellschaften Anglo-Swiss Condensed Milk Co. und die Aktiengesellschaft Henri Nestlé vereinigen sich in eine einzige Gesellschaft, indem die Aktiengesellschaft Henri Nestlé auf Grund nachfolgender Bedingungen mit Wirkung ab 31. Dezember 1904 in der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. durch Fusion aufgeht, wobei diese letztere die neue Firma Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company mit Stammsitz in Cham und mit einem zweiten Geschäftssitz samt Gerichtsstand in Vevey annimmt.

2. Die bei der Vereinigung von seiten der Aktiengesellschaft Henri Nestlé der Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. zugebrachte Einlage umfasst alle Etablissements, sowie alle Mobilien und Immobilien der Aktiengesellschaft Henri Nestlé ohne Ausnahme, mit Inbegriff aller Rechte und Ansprachen der genannten bisherigen Aktiengesellschaft gegen physische oder juristische Personen, auf deren Namen ein Teil der Fabriken, Etablissements und Häuser der Aktiengesellschaft Henri Nestlé im Grundbuch eingetragen ist, ebenso ihre Kundschaft, ihre Buchführung, Korrespondenz, Fabrik- und Handelsmarken und Erfindungspatente, kurz alles, was sich mit ihrer Industrie und ihrem Handel verknüpft, und zwar gemäss ihrer Rechtslage und geschäftlichen Bilanz per 31. Dezember 1904.

Die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. dagegen übernimmt auf eigene Rechnung alle direkten und indirekten Verbindlichkeiten der Aktiengesellschaft Henri Nestlé unter Vorbehalt der Bestreitung unbegründeter Ansprachen. Die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. übernimmt insbesonder alle Passiven der Aktiengesellschaft Henri Nestlé, wie dieselben durch die Bilanz per 31. Dezember 1904 ausgewiesen sind. Die Wirkung der Vereinigung wird auf den 1. Januar 1905 zurückdatiert. Die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. anerkennt die ganze Geschäftsführung der Aktiengesellschaft Henri Nestlé vom 1. Januar 1905 ab und tritt in deren Verfügungen ein, indem sie dieselben als auf ihre Rechnung vorgenommen ratifiziert.

3. Das von der Aktiengesellschaft Henri Nestlé der Nestlé and Anglo Swiss Condensed Milk Co. zugebrachte Nettovermögen ist auf 20 Mill. Fr. geschätzt, welche Summe den Aktionären der bisherigen Aktiengesellschaft Henri Nestlé in Form von 50000 Aktien der Nestlè and Anglo Swiss Condensed Milk Co. von nominell 400 Fr. vergütet wird. Diese Aktien sind ab I. Januar 1905 dividendenberechtigt und durch den Apport des Nettovermögens der Aktiengesellschaft Henri Nestlé in die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. als gänzlich liberiert erklärt. Gegen die fraglichen 50000 Aktien der Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. werden die Aktionäre der Aktiengesellschaft Henri Nestlé ihre Aktien (Bons de jouissance) der Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. auszuliefern haben.

Die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. wird ihr Gesellschaftskapital um den Nominalbetrag von 20 Mill. Fr. erhöhen und die diese Summe repräsentierenden obenerwähnten 50000 Aktien den Aktionären der Aktiengesellschaft Henri Nestlé als Gegenwert ihres Apports überlassen.

4. Die nachstehenden Bilanzen der beiden sich vereinigenden Gesellschaften per 31. Dezember 1904, sowie die von den resp. Verwaltungsräten vorgeschlagenen Gewinnverteilungen werden gegenseitig als richtig anerkannt — vorbehältlich der Genehmigung durch die Generalversammlungen — und sollen der neuen Gesellschaft als Basis für ihre Eingangsbilanz dienen.

Die Eröffnungsbilanz der fusionierten Gesellschaft Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. per 1. Januar 1905 stellt sich somit folgendermassen:

Aktiva.

	Anglo-Swiss, Cham Fr.	Société Nestlé Fr.	Total Fr.
Fabrik-Konto:			
Immobilien und Mobilien	11,072,871	11,097,370	22,170,241
Betriebs-Konto:			
Vorrätige Waren und Rohmaterialien, div. Debitoren, Barschaft und Bankguthaben	11,818,919	12,087,428	22,906,348
Effekten-Konto .	4,378,000	5,685,074	10,063,074
Goodwill	—	11,890,633	11,890,633
	27,269,791	39,760,507	67,030,298

Passiva:

	Fr.	Fr.	Fr.
Aktienkapital . . .	20,000,000	20,000,000	40,000,000
Obligationenanleihen	—	9,200,000	9,200,000
Diverse Kreditoren .	4,023.576	6,790,322	7,813,899
Uneingelöste Coupons	10,633	5,088	15,722
Kranken- u. Unfallfonds	286,437	238,150	524,587
Ersparniskasse d. Arbeit.	—	515,256	515,256
Dividenden- u. Bonus-Konto	5,936,000	2,918,322	8,854,322
Vortrag auf neue Rechnung . . .	13,143	93,367	106,510
	27,269,791	39,760,507	67,030,298

5. Die Anglo-Swiss Condensed Milk Co. wird ihre Statuten im Sinne der in den vorangehenden Artikeln enthaltenen Vereinbarungen abändern und denselben die in der Anlage A enthaltene Fassung geben. Diese Anlage A wird als integrierender Bestandteil dieser Vereinbarung erklärt.

6. Entsprechend der Abmachung, dass die Aktiengesellschaft Henri Nestlé sich auf dem Fusse vollständiger Gleichstellung mit der alten Anglo-Swiss Condensed Milk Co. zur neuen Gesellschaft Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. vereinigt, wird vereinbart, dass alle Mitglieder des Verwaltungsrates, der Generaldirektion und der Kontrollstelle der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. von ihrem Amte zurücktreten; alle Administrativ- und Kontrollbeamtungen der fusionierten Gesellschaft, welche in den neuen Statuten vorgesehen sind, sollen zum erstenmal zur Hälfte aus solchen Mitgliedern, welche der Verwaltungsrat der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. vorschlägt, und zur Hälfte nach den Vorschlägen des Verwaltungsrates der Aktiengesellschaft Henri Nestlé, bestellt werden. Das nämliche Prinzip der Gleichstellung der beiden jetzigen Gesellschaften soll auch so viel wie möglich beobachtet werden bei der Bestellung der der Generaldirektion nicht angehörenden Direktoren und der andern höhern Angestellten der Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. (Die Vorschläge an die Generalversammlung haben wir bereits mitgeteilt.)

7. Alle Angestellten, Arbeiter usw. der alten Aktiengesellschaft Henri Nestlé werden von der Nestlé

Digitized by Google

and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. zu den jetzigen Gehaltsbedingungen übernommen. Die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. tritt in die bezüglichen Anstellungsverträge ein.

8. Die Anglo-Swiss Condensed Milk Co. ist Inhaberin folgender Erfindungspatente, Fabrik- und Handelsmarken und Anerkennungszeichen:

Erfindungspatente gewertet für 30,000 Fr.
Fabrik- und Handelsmarken » » 120,000 »

Die Aktiengesellschaft Henri Nestlé ist Inhaberin folgender Fabrik- und Handelsmarken:

Fabrik- und Handelsmarken gewertet für 70,000 Fr.

Es wird ausdrücklich vereinbart:

a) dass alle im Besitz der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. befindlichen Erfindungspatente, Fabrik- und Handelsmarken und Modelle, wie vorstehend aufgezeichnet und gewertet, sowie alle Patente, Fabrik- und Handelsmarken und Lizenzen, welche zwar hiervor nicht aufgeführt, aber doch von der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. erworben und bis jetzt von ihr gebraucht worden sind, ausschliessliches Eigentum dieser Gesellschaft unter der neuen Firma Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. in Cham und Vevey bleiben;

b) dass alle Fabrik- und Handelsmarken und die Modelle, wie hiervor als im Eigentum der Aktiengesellschaft Henri Nestlé befindlich, aufgezählt und gewertet, sowie alle Fabrik- und Handelsmarken und Lizenzen, welche zwar hiervor nicht aufgezählt, aber trotzdem von der Aktiengesellschaft Henri Nestlé erworben und bis anhin von ihr gebraucht worden sind, durch die blosse Tatsache der Vereinigung auf die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. in Cham und Vevey als integrierender Bestandteil der von der Aktiengesellschaft Henri Nestlé zugebrachten Einlage übergehen, wobei der Gegenwert für diese Uebertragung in dem Gesamtpreis inbegriffen ist, den die Nestlé and Anglo-Swisä Condensed Milk Co. an die Aktiengesellschaft Henri Nestlé für das Total der zugebrachten Bilanzwerte bezahlt.

9. Dieser Fusionsvertrag ersetzt den Vorvertrag vom 29. Januar 1905. Die Verwaltungsräte der beiden Aktiengesellschaften Anglo-Swiss Condensed Milk Co. und Aktiengesellschaft Henri Nestlé, überzeugt von der grossen Nützlichkeit der Vereinigung auf Grund dieses Vertrages für ihre Aktionäre sowohl, als für die beiden Gesellschaften, verpflichten sich, diese Abmachung ihren respektiven Generalversammlungen spätestens bis Ende April 1905 vorzulegen und für deren Annahme tatkräftig einzustehen.

Die Mitglieder der beiden Verwaltungsräte werden ihr möglichstes tun, um diese Vereinbarung beförderlichst ratifizieren und vollziehen zu lassen.

Der Fusionsvertrag ist bereits von der Generalversammlung der Gesellschaft Nestlé gutgeheissen worden.

Der Verschmelzungsvertrag ist dem Geschäftsbericht der Chamer Gesellschaft beigelegt. Wir berichteten von der Chamer Gesellschaft bereits in Heft 239, dass sie ihre Generalversammlung auf den 15. April einberufen habe, und dass unmittelbar darauf die Verhandlungen der Aktionäre über die Verschmelzung stattfinden. Ueber den Vertrag wird uns noch geschrieben:

Der Statutenentwurf von 1899 hatte mit einer kleinen Abänderung dieselbe Firma angenommen, wie überhaupt die neuen Statuten sich in mehreren Beziehungen an jenen Entwurf anlehnen. Von besonderem Interesse ist die Vorschrift über die Verteilung des Reingewinnes. Der Entwurf lautet in § 48:

»Vom Netto-Reingewinn ist nach Abzug aller Spesen, Zinsen und Abschreibungen vorerst eine erste Dividende von 5 Prozent zugunsten der Aktionäre in Abzug zu bringen. Vom Reste werden mindestens 5 Prozent dem Reservefonds gutgeschrieben. Wenn der Reservefonds einmal 4 Millionen beträgt, wird die Generalversammlung darüber entscheiden, ob demselben noch weitere Zuschüsse aus dem Reingewinn zu machen sind.

Der Rest wird verteilt wie folgt:

15 Prozent an den Verwaltungsrat als Tantieme, wovon 12 Prozent als vertragliche Entschädigung den Mitgliedern der Generaldirektion zufallen,

85 Prozent werden der Generalversammlung zur Verfügung gestellt, welche frei darüber verfügt.«

Der neue Statutenentwurf ist danach für die Aktionäre etwas günstiger als derjenige von 1899, der nach Ausrichtung einer Dividende von 5 Prozent an die Aktionäre nur 80 Prozent des verbleibenden Reingewinnes der Generalversammlung zur Verfügung stellen, die übrigen 20 Prozent zu Tantiemen und Gratifikationen verwenden wollte.

Bemerkenswert ist, dass nach den neuen Statuten bestimmt ist, dass die Generaldirektion aus zwei bis vier Delegierten des Verwaltungsrates gebildet wird.

Der Verwaltungsrat der neuen Gesellschaft soll aus 8—10 Mitgliedern bestehen. Die Mitglieder werden erstmals von der Generalversammlung im April 1905 gewählt und zwar für sechs Jahre. Im Jahre 1911 findet eine Gesamterneuerung des Verwaltungsrates statt, welcher von da ab für drei Jahre gewählt wird.«

Dem Geschäftsbericht der Chamer Gesellschaft entnehmen wir noch folgendes:

»In der nachstehenden Aufstellung geben wir folgenden Ueberblick über die hauptsächlichsten Gewinn und Bilanzposten.

	1902	1903	1904
Aktienkapital . . .	24,000,000	19,200,000	19,200,000
Reservefonds . . .	1,650,000	3,000,000	3,000,000
Diverse Kreditoren .	1,328,370	3,128,302	1,023,576
Fabrik in Cham . .	2,088,769	2,127,543	2,181,243
in Guin	442,705	407,080	407,080
in Romanshorn .	505,034	355,052	344,170
in Lindau	1,157,886	1,128,945	1,098,945
in Hamar	627,403	584,897	600,873
in Sandesund . .	812,192	758,353	766,353
in Chippenham .	1,246,586	1,180,293	1,178,078
in Staverton . .	582,449	606,413	631,055
in Aylesbury . .	1,742,162	1,701,193	1,694,293
in Middlewich . .	1,169,210	1,175,346	1,224,491
in London . . .	1,098,034	970,092	946,285
Warenvorräte und Rohmaterialien .	3,139,443	5,201,043	4,749,190
Bankguthaben . . .	6,486,693	1,689,944	1,351,504
London — Bureau (Warenvorräte und Bankguthaben) .	4,677,630	6,511,588	5,564,488
3½% Bundesbahnobligationen . . .	6,000,000	4,400,000	4,378,000
Saldi des Warenkonto	6,918,955	7,613,493	8,080,482
Reparaturen	370,110	332,392	242,343
Annoncen	751,245	835,019	981,089
Allgem. Unkosten .	1,046,390	940,406	922,272
Frachten und Zölle	2,745,034	2,453,475	2,361,687
Reingewinn	4,933,734	3,234,914	3,691,004
Dividende % . .	12	16¼	30½*)

*) inklusive Bonus.

Der Bericht teilt mit, dass betreffend die Neueinrichtung von Fabriken die Gesellschaft sich auch im Berichtsjahre auf einleitende Schritte beschränkt habe. Die Fabriken konnten dem Bedarfe wohl genügen. Der Prozess, den die Gesellschaft mit einem M. Escuyer in Paris zu bestehen hatte, sei vor

Digitized by Google

erster Instanz zu ihren Gunsten entschieden worden. Der Kläger habe appelliert; indessen ist die Gesellschaft über den endlichen Ausgang der Pendenz ausser allem Zweifel.

Der Bericht teilt dann mit, dass mit der Société anonyme Henri Nestlé unter Ratifikationsvorbehalt ein Fusionsvertrag abgeschlossen wurde. Es heisst darin wörtlich: »Durch diese Vereinigung wird einem unleidlichen Konkurrenzkampfe ein Ende gesetzt. Anderseits sollen Ersparnisse im gemeinsamen Betriebe und durch Beschränkung der Reklame auf ein erspriessliches Mass erzielt werden. Zudem wird die Kenntnis und Verwertung der beiderseitigen Erfahrungen dem gemeinsamen Betriebe nur förderlich sein. Aber auch in wirtschaftlicher Beziehung wird die Fussion einen wohltätigen Einfluss haben, indem durch den Wegfall des hemmenden und verlustbringenden Konkurrenzkampfes verschiedenen Kreisen Vorteile zugewendet werden können, ohne im Verkaufe der Produkte die Konsumenten ungünstiger zu stellen.«

Auch in Aktionärkreisen der Chamer Gesellschaft beginnt es sich laut und leise zu regen angesichts der grossen Bedeutung der Verschmelzung. Die Gegner machen ihren Unwillen in namenlosen Zeitungsanzeigen Luft und tadeln, dass die Chamer Gesellschaft für Nestlés Goodwill soviel Geld (Nennwert 12 Mill. = 60 Mill. Fr. Kurswert) hergeben will, also nur für Namen, Renommé, Rezepte von Nestlé. Auch 15 % nach 5 % Dividende für Verwaltung und Generaldirektion ist ihnen zuviel. Wir lassen hier noch zwei Zuschriften folgen, die sich ebenfalls über die Verschmelzung äussern:

»Die Fusion dieser beiden Gesellschaften, deren jede in ihrer Branche einen Weltruf geniesst, ist ohne Zweifel eine Transaktion von weittragender Bedeutung, und es ist daher natürlich, dass dieselbe in Aktionärskreisen der Chamer Milch-Gesellschaft grosses Interesse erweckt und Gelegenheit zu lebhaften Diskusionen bietet. Die Veröffentlichung des Fusionsvertrages hat auch, wie dies nicht anders zu erwarten war, zu einer gewissen Opposition Anlass gegeben.

Es ist ohne weiteres klar, dass derartige Transaktionen nur bei beiderseitigen Konzessioneu möglich sind; denn beide Parteien dürfen, wenn sie einmal von der Wünschbarkeit der Vereinigung überzeugt sind, nicht nur ihre eigene Vorzüge in die Wagschale werfen, sondern sie müssen auch die Qualitäten des andern Kontrahenten würdigen und bei der Ermittelung des Preises mitsprechen lassen. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Fusion ist in der Neuen Zürcher Zeitung bereits auseinandergesetzt worden; sie wird erhöht durch den Umstand, dass ein neuer Industriezweig in der fusionierten Gesellschaft Aufnahme findet, nämlich die Schokoladefabrikation, die immer mehr zu einer der mächtigsten Industrien der Westschweiz auswächst.

Beide Verwaltungen können mit Stolz auf die bisherige Entwickelung ihrer Unternehmungen zurückblicken, und wenn sie sich entschlossen haben, ihre Selbständigkeit aufzugeben, so gehorchten sie nicht der Not, sondern liessen sich nur durch die Ueberzeugung leiten, dass es der vereinigten Gesellschaft gelingen werde, nicht nur die bisherigen Resultate aufrecht zu erhalten, sondern durch Ersparnisse in der Organisation und namentlich bei der Reklame, sowie insbesondere durch die Beseitigung der gegenseitigen Konkurrenz und endlich durch die Fabrikation von Schokolade erhöhte Erträgnisse für die Aktionäre zu erzielen. In welchem Maasse die Börse Hoffnungen an die Fusion knüpft, zeigt die Entwickelung des Aktienkurses in den letzten Wochen und die scharfe Reaktion, die sofort eintrat, als man die Möglichkeit einer Ablehnung des Fusionsvertrages ins Auge fasste.

Bei den Verhandlungen über die Fusion bot die Struktur der Eingangsbilanz gewisse Schwierigkeiten, indem Nestlé bekanntlich sein Aktienkapital zurückbezahlt hat, so dass als Kompensation hierfür ein sogen. Goodwill geschaffen werden musste, der sich durch den Apport des Geschäftes, sowie durch die Beibringung der aussichtsreichen Beteiligung an einer der bedeutendsten Schokoladefabriken in der Schweiz noch steigerte. Ueber die Höhe des Goodwill, der in der veröffentlichten Eingangsbilanz mit 11,890,633 Fr. angegeben ist, haben, wie wir vernehmen, zwischen den Verwaltungen der beiden Gesellschaften nachträglich wiederholte Verhandlungen stattgefunden, welche, dank dem Entgegenkommen der Nestlé-Gesellschaft, zu einer Vereinbarung geführt haben sollen, gemäss welcher die in der Bilanz unter dem Effektenkonto aufgeführten Aktien der Société Générale du Chocolat dem Kurswerte entsprechend mit 2,000,000 Fr. höher bewertet werden, wodurch sich der Goodwill auf 9,890,633 Fr. ermässigt.

Diese letztere Summe übernimmt die Société anonyme Henri Nestlé vollständig zu ihren Lasten in der Weise, dass sie eine Bareinzahlung gleichen Betrages an die neue Gesellschaft leisten wird.

Durch dieses sehr liberale Entgegenkommen verschwindet der Passivposten »Goodwill« vollständig aus der Bilanz und werden nach geleisteter Einzahlung die Mittel vorhanden sein, um die Schulden der neuen Gesellschaft um den oben genannten Betrag zu verringern.

Die auf sachlicher Grundlage ruhenden Erwartungen, welche sowohl die beiden Verwaltungen als die seriösen Aktionäre an die Fusion knüpfen, werden sich infolge dieser Abmachung umso rascher erfüllen.«

Die zweite Zuschrift lautet:

»Wenn durch das Entgegenkommen der Nestlé-Gesellschaft der Goodwillposten vollständig aus der Bilanz verschwindet und verschiedene Bedenken in Aktionärkreisen beseitigt werden, so ist von seiten des Verwaltungsrates der Chamer Gesellschaft doch noch Rücksicht zu nehmen auf die vorgesehene schwer drückende fünfzehnprozentige Tantieme an den Verwaltungsrat, wovon 12 Prozent als vertragliche Entschädigung den Mitgliedern der Generaldirektion zustehen. Setzen wir den Fall, der Nettoreingewinn betrage, hoch veranschlagt, 10 Mill. Fr. Den Aktionären steht eine erste Dividende von 5 Prozent zu = 2 Mill. Von den restierenden 8 Mill. sollen solange mindestens 5 Prozent dem Reservefonds zufallen, bis derselbe 4 Mill. erreicht hat = 400,000 Fr. Von den restierenden 7,600,000 Fr. würden von 15 Prozent = 1,140,000 Fr., wovon 3 Prozent mit 228,000 Fr. und 12 Prozent mit 912,000 Fr. den Generaldirektoren zufallen können. Allerdings behielt sich der Verwaltungsrat in § 44 vor, ein Minimum und ein Maximum zu bestimmen, wobei zu beachten ist, dass wenn das Minimum nicht erreicht wird, der Ausfall dem Verlustkonto, oder wenn das festgesetzte Maximum überstiegen wird, der Ueberschuss dem Gewinnkonto zugeschlagen wird. Um indes die Befürchtungen, dass auf die Schultern der Generaldirektoren zu viel gewälzt werden könnte, zu zerstreuen, möchte eine feste Besoldung wie bisher bei der Chamer Milchgesellschaft eventuell mit 1½ bis 2 Prozent Tantieme vom Reingewinn nach Abzug der obengenannten Erstberechtigten doch zweckmässiger und der Generalversammlung bekömmlicher sein. Auch wenn der Reingewinn nicht über 8 Mill. veranschlagt wird, so bliebe immerhin noch eine Tantiemesumme von über eine Million.«

Das Kapitel dieser gewaltigen Verschmelzung mag ausklingen mit der Nachricht, dass die Nestlé-Aktionäre sich einverstanden erklärt haben; die Meldung sagt:

Digitized by Google

»Die Generalversammlung der Société anonyme Henri Nestlé vom 12. April hat beschlossen, den Fusionsvertrag mit der Anglo-Swiss Condensed Milk Co. zu genehmigen unter Vorbehalt der Ratifikation von seiten der Chamer Aktionäre. Die Société anonyme Henry Nestlé beschloss ferner, den durch die Erhöhung des Bilanzwertes der Aktien der Cie. Générale de Chocolat auf 9,890,633 Fr. 42 zurückzuführenden Goodwill ihrerseits durch eine in gleicher Höhe zu leistende Bareinzahlung vollständig zu tilgen.«

Die Chamer Aktionäre haben am 15. April beraten und beschlossen. Das Ergebnis teilen wir auch mit:

»Die heutige ordentliche Generalversammlung der Chamer Milchgesellschaft genehmigte Bericht und Rechnung für 1904. Als Dividende wurde auf den Coupon Nr. 1 vom 1. Mai 60 Fr., auf den vom 1. August ebenfalls 60 Fr. anzurichten beschlossen. Der Verwaltungsrat hatte in seinem gedruckten Berichte 122 Fr. vorgeschlagen; nach Antrag des Generaldirektors Gretener, dem sich der Verwaltungsrat anschloss, wurden 2 Fr. pro Aktie zugunsten der Angestellten und Arbeiter ausgeschieden.

Die ausserordentliche Generalversammlung behandelte die Fusion mit Nestlé. Im Namen des Verwaltungsrates begründeten Streuli-Hüni, Direktor Escher und Generaldirektor Bossard den Vertrag. Ruf beantragte Verwerfung des Vertrages, Ziegler (Winterthur) Verschiebung der Beschlussfassung. Nachdem Ruf seinen Verwerfungsantrag zurückgezogen, wurde der Verschiebungsantrag mit 39,658 gegen 254 Stimmen abgelehnt. Die Fusion ist also gutgeheissen. Die neuen Statuten wurden zugleich genehmigt und gemäss dem Vertrage die Wahlen vorgenommen.«

Damit ist die Verschmelzung endgültig verbrieft und versiegelt, und die Spannung, die seit einigen Monaten weite Kreise ergriffen hatte, gelöst. Die nächsten Jahre werden zeigen, wie die Vereinigung sich bewährt.

Trinidad- und Venezuela-Kakao.

Hierüber wird uns noch im Anschluss an Heft 238 geschrieben:

»Auf die Bemerkungen, welche Sie an meinen Artikel unter obiger Ueberschrift in der Nr. 238 des »Gordian« vom 29. März knüpfen, erlaube ich mir einige Zeilen zu erwidern.

Mein Bericht war schon für den »Gordian« vom 5. März bestimmt, jedoch wurde er aus einem Grunde, den Sie mir nicht mitgeteilt haben, in diese Nr. nicht mehr aufgenommen. Wenn mir nun auch wohl bekannt war, dass der Vorrat von Trinidad-Kakao Anfang des Jahres in den europäischen Häfen fast doppelt so gross war, als Anfang 1904, so konnte ich doch am 2. März noch nicht wissen, dass die Verringerung Ende Februar nur eine sehr kleine war. Als dieser Umstand zu meiner Kenntnis gelangte, ersuchte ich Sie telephonisch eine diesbezügliche Aenderung vornehmen zu dürfen, jedoch war Drucklegung schon erfolgt. Im übrigen glaube ich mich im ersten Absatz des Artikels in Bezug auf die Abnahme der Vorräte vorsichtig genug ausgedrückt zu haben, wie ich mich denn auch nie dazu hergeben würde, aus irgend einem Interesse absichtlich eine unrichtige Behauptung aufzustellen.

Was Ihre übrigen Ausführungen anbetrifft, so haben Sie ja in mancher Beziehung durchaus Recht, und es ist ein erfreuliches Zeichen, dass die Kakaos in den von Ihnen genannten Ländern sich in Qualität gebessert haben.

Es ist nur in Berücksichtigung zu ziehen, dass die Pflanzer in Santo Domingo und an der Goldküste viel billigere Arbeitskräfte haben und daher mit geringeren Kosten produzieren können, als die Venezolaner. Wenn ich recht orientiert bin, verdient ein Neger an der Goldküste etwa einen Schilling pro Tag, dagegen arbeitet in Venezuela kein gewöhnlicher Peon unter zwölf Reales = Mk. 4,80. Die Wahrscheinlichkeit, dass der Kakaoanbau zu Gunsten anderer Kulturen eingeschränkt wird, bleibt also bestehen.

Es liegt jedoch noch eine grössere Gefahr vor, auf die ich noch nicht hingewiesen habe, und das ist die allgemeine Qualitätverschlechterung. Die Pflanzer werden durch die niedrigen Preise dazu gedrängt, statt der vollen, edlen Criollo-Bohne, die flache, geringere Forastero Bohne anzupflanzen, weil letztere in kürzerer Zeit eine grössere Gewichtsmenge von Kakao liefert.

Die als zuverlässig bekannte Agencia Pumar in Carácas legt hierauf besonderen Nachdruck im zweiten Teile ihres Marktberichtes vom 28. Februar, den ich hier folgen lasse:

Seit dem 18. ds. bis heute sind in La Guaira von den verschiedenen Herkünften empfangen:

Von Barlovento und Sotavento	6370 Sack
gegen den gleichen Zeitraum im Vorjahr	9580 »
Differenz gegen das Vorjahr	3210 Sack.

was bis jetzt mehr wie 30 Prozent Verringerung in den Ankünften gegen das Vorjahr zeigt.

Wahrscheinlich in Folge dieser bedeutenden Verringerung und in Folge von Kontrakten, um zu bestimmten Daten in früheren Monaten verkaufte Kakaos zu liefern, sind die Preise an unserem Markte etwas brüsk emporgegangen, und zwar auf $ 14.— für die ordinairen und ungereinigten und $ 15.— erste Kosten für die mehr sortierten und besser bereiteten.

Von den Kakaos aus Los Choronis hat man wenige Ankünfte gehabt. Dieses wird nur durch die Geringfügigkeit der Ernte erklärt.

Im Markte von La Guaira bemerkt man seit einiger Zeit das Fehlen von wirklich »Superioren« Kakaos aus Ocumare und Choroni, und das beweist, was wir schon früher gesagt haben, dass unsere Pflanzer in Sotavento fortfahren, den Fehler zu begehen, vorzugsweise für ihre Plantagen Kakao aus fremdem Samen anzupflanzen.

Hierdurch ergibt sich, dass im Markte von La Guaira nur wenige Lots von eingeborenem (Criollo), reinem Kakao sind, welche man erhalten kann, mit Ausnahme von denen von Cepe, Chichiriviche, Naiguatá und Uritapo, welche noch rein erhalten werden und aus diesem Grunde die am meisten für Frankreich und Spanien gesuchten sind, indem man dort hohe Preise dafür zahlt.

Es wäre zu bedauern, wenn allmählich von unseren Plantagen dieser herrrliche Typ von eingeborenem Kakao verschwinden würde, der mit Recht einen so ausgezeichneten Ruf im Auslande hat.

Soweit die Agencia Pumar.

Dieser Artikel bedarf eines kleinen Kommentars. Es ist hier schwer, Ursache und Wirkung zu unterscheiden. Kommt der grössere Anbau der Forastero-Bohnen, welche ja mehrere Jahre bis zur vollen Ertragfähigkeit gebraucht, von den Preisuntergeboten, welche seit ebenfalls mehreren Jahren infolge grosser Ernten in einigen der konkurrierenden Produktionsernten ihre Begründung haben, oder aber sind die niedrigeren Gebote eine Folge der sich verschlechternden Qualität. Wahrscheinlich treffen beide Gründe zusammen

Digitized by Google

Der Pflanzer will billig und schnell produzieren, und der Fabrikant will billig kaufen. Da sollte man doch beiden Interessenten raten, ein gewisses Mass zu beobachten, wie dann ja auch die Agencia Pumar im Schlusssatze ihres Berichtes ihr Bedauern über diesen neueren Zustand ausspricht, dieser Tadel macht auf die, gegen die er gerichtet ist, nämlich die Pflanzer in Venezuela, hoffentlich den gehörigen Eindruck.« J. C.

* * *

Der Herr Einsender fühlt sich durch unsere Zusätze im Heft 238 verletzt. Wir bemerken dazu, dass wir uns Erklärungen zu Einsendungen auf alle Fälle vorbehalten. Auch hat der Herr Einsender nicht beachtet, dass unsere Bemerkungen durchaus sachlich und berechtigt waren, andernfalls hätten wir geschwiegen. Zu den Ausführungen können wir heute wieder eine Erklärung geben, die wir in diesen Tagen von berufener Seite aus Carupano erhalten haben; es heisst in dem Schreiben u. a.:

»Zur Anpflanzung gelangt die sogenannte Trinidadsorte, die mehr Resultat zu geben scheint als die sehr feine Sorte, welche noch vielfach bei Pto. Cabello und Maracaibo besteht. Es existierte früher ein Verbot über Anpflanzung der Trinidadsorte, indessen ist dies Verbot, das mit Prügelstrafe belegt war, längst abgeschafft«.

Die Trinidadleute haben mit den Forasteros angefangen, und die Venezuela-Pflanzer haben es ihnen nachgemacht. Aus Carupano wird auch in den letzten Jahren manch Kilo Kakao nach Trinidad verkauft, um dann möglicherweise als Trinidad auch am Markte zu erscheinen, und umgekehrt liefert Port of Spain Forastero-Saat an die Venezuela-Pflanzer. Man mag sonst über die Prügelstrafe ja anders denken, hier wäre sie jedenfalls am Platze, um die Criollo-Bohne und damit auch die Preise zu halten, deren Stand heute, bei dem Ausfall der Kakaos, weder dem Fabrikanten zusagen kann, noch dem Pflanzer gefallen darf. Wenn dieser bessere Bohnen liefert, legt jener auch bessere Preise an.

Wir bedauern mit dem Herrn Einsender die Qualitätsverschlechterung der Venezuela- und der Trinidad-Bohne und würden uns freuen, wenn seine und unsere Zeilen, die in Port of Spain wie in Carupano gelesen werden, den gewünschten Erfolg haben, nämlich dass die Pflanzer die Forasteros nach und nach aus ihren Pflanzungen wieder verschwinden lassen und dafür wieder mehr den Anbau der edlen Criollos pflegen. Eine Besserung im Preisstande wird sich, wenn nicht gleich, so doch zeigen, sobald bei den Fabrikanten das Vertrauen zu diesen Sorten wieder steigt, sobald diese wieder bessere Bohnen sehen. Es ist immer schwer, ein Vertrauen wieder zu gewinnen, auch im Kakaohandel.

Kakaomarkt.

Bericht vom 18. April 1905.

Wir stecken jetzt mitten in der erntelosen Zeit, vier Wochen sind davon schon herum, und vier Wochen haben wir, ganz allgemein genommen, noch vor uns. Die Vorräte alter Ernte lichten sich hier und da, wenn nicht viel, so doch immerhin bemerkbar. Dies hat im Verein mit ungünstigen Nachrichten aus Guayaquil und Port of Spain seit etwa zehn Tagen den Markt wesentlich fester gemacht. Dazu kommt, dass der Bedarf der Fabrikanten, die sich nicht genügend gedeckt hatten, fürs Fest grössere Mengen erforderte, als man nach den starken Umsätzen im Januar annehmen konnte, und diese Käufe erscheinen um so grösser, als sie in London die Bestände erheblich verkleinern halfen und in Hamburg, was ankam, meist aus dem Markte nahmen. Käufer mussten die angebotenen Partien zu geforderten Preisen nehmen und zum Teil Preise anlegen, die man noch vor kurzer Zeit nicht für möglich gehalten hatte. Hierbei sei an die Preise erinnert, die in London für Trinidads jetzt gezahlt wurden. Jetzt gilt es auch für alle, die sich nicht bis zu den frischen Ankünften neuer Ernte hin eingedeckt haben, zu kaufen, und da ist es wahrscheinlich, dass wir in nächster Zeit feste und höhere Preise haben werden, eine Strafe für saumselige Käufer und ein kleiner Ausgleich für den durch Lagerung verursachten höheren Einstand mancher Kakaos.

Mit diesen Käufen lässt natürlich auch die Reichhaltigkeit der Auswahl unter den Vorräten alter Ernte nach; es werden auch schon Sommer-Arribas auf Abladung angeboten und gekauft.

Die Hamburger Ankünfte zeigen folgendes Bild; es kamen in der Zeit vom 1.—15. April d. J. aus:

Westindien	4443	Sack
Le Hâvre	4210	»
Westküste Südamerika	4208	»
Lissabon	3392	»
Southampton	2813	»
Colombo	1934	»
Amsterdam	746	»
London	480	»
Bremen	471	»
Westküste Afrika	311	»
Bahia	200	»
Antwerpen	109	»
Liverpool	60	»
New-York	47	»
Rotterdam	11	»
Zusammen	**23435**	**Sack.**

Wir lassen hier die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. In Lissabon sind eingetroffen am 6. April D. »Cabo Verde« mit 4050 Sack und » 11. » » »Portugal« » 1851 »

im ganzen bis heute 5901 Sack. Im Lissaboner Zollhause lagen am 7. April 70172 Sack.

Die Lage ist die allgemeine, ruhige, feste. Besondere Umsätze fanden nicht statt wie in Guayaquils oder Trinidad.

Das gleiche, was von Thomé gilt, ist auch bei **Bahia-Kakao** der Fall; hierüber meldet man uns, dass die Auswahl im Markte immer kleiner wird und dass die Qualitäten anfangen, mangelhaft zu werden; trotz des festeren Kurses wollen die Händler keine Konzessionen im Preise machen.

Heutige Notierungen für schwimmende Ware sind 48/6 bis 49/6.

Guayaquil-Kakao. Die Märzankünfte in Guayaquil haben 58750 Quintales betragen, gegen 68000 Quintales 1904. In drei Monaten sind es 117750 Quintales gegen 143000 Quintales oder 25250 Quintales weniger als 1904. Dafür liegen in London und Le Havre 4100 Sack mehr als im Vorjahr oder 13977 Sack. Augenblicklich lauten die Wetterberichte nicht vorteilhaft, wodurch die Arbeit in den Pflanzungen sehr gestört wird, doch rechnet man darauf, dass dadurch die Erntezeit nur länger währen wird. Die Wetterkunde und die kleineren Zahlen haben wie bei den Trinidads eine festere Stimmung hervorgerufen, die sich besonders in Hamburg zeigte, wo ganz nette Umsätze in Superior Sommer-Arribas erzielt wurden, während Epocas keine Bewegung zeigten.

Digitized by Google

Es wird augenblicklich gewarnt, nicht zu übereifrig am Beginn der Sommermonate zu kaufen, denn die Haussiers sind noch bei der Arbeit und wühlen. Scheinbar wollen diese gern ihre Bestände los sein, denn einmal ist in den letzten Monaten in Le Havre und London verhältnismässig wenig angekommen; ferner ist in Hamburg, wo allein in der ersten Aprilhälfte grosse Mengen Guayaquils ankamen, entsprechend mehr los gewesen in dieser Sorte bei festen Preisen. Ein gut Teil davon hat den Weg durch die Magellaensstrasse gemacht und stammt noch aus der alten Ernte, woraus ohne weiteres zu ersehen ist, dass die Mengen der 1905er Ernte meist noch nicht in den Verbrauch gegangen sind, sondern in Guayaquil in den Lagerhäusern auf Verschiffung warten.

In Guayaquil war man sich nicht sicher, wie das Schwanken der Preise dort zeigt. Diese bewegten sich in den letzten Wochen für

Arriba	zwischen	21½	und 24 s	} Kurs 197/200
Balao	»	21	» 22 »	
Machala	»	19	» 20 »	

Aus London und Le Havre wurden keine Geschäfte gemeldet, Hamburg schliesst mit steigenden, festen Preisen, da manche Fabrikanten, die nicht auf Lieferung abschlossen, ängstlich werden und kaufen.

Trinidad-Kakao. Die europäischen Bestände stellten sich Anfang April auf 53598 Sack gegen 58175 Sack am Jahresanfang. Die Landungen werden kleiner und kleiner in Europa. Die Sorte ist der allgemeinen Bewegung gefolgt und hat seit langem wieder ziemlich angezogen. Die Sätze heute sind fest; auch die Umsätze in London zeigen ein besseres Ergebnis. Von 1168 und 1167 in den Auktionen angebotenen Sack wurden erste Woche 643 Sack und zweite Woche sogar 743 Sack losgeschlagen. Die Preise besserten sich auf der Auktion vom 4. April um 1 s und standen am 11. April auf 54 s für mittel, auf 56 bis 58 s für gut bis fein. Unter der Hand wurden für 700 Sack, gut bis fein, 56 bis 62 s erzielt.

Diese Kauflust mit den festen Preisen scheint sich auf die schlechten Nachrichten aus Port of Spain hin zu zeigen, denn das hat auch bei denen, die noch immer nicht an den Einkauf heran wollten, gewirkt. Von drüben lauten indessen die Berichte schon wieder etwas tröstlicher. Die Berichtszeit hat es kräftig geregnet; die grösseren Früchte fangen an zu reifen, sodass im Laufe dieses Monats noch einige gute Ankünfte erwartet werden. Bisher sind die Ankünfte und ebenso die Verladungen ohne Bedeutung, und die Zahlen fallen gegen das überaus reichliche Vorjahr weiter ab. Daher bleiben auch die Notierungen in Port of Spain fest mit Neigung nach oben, Wenn inzwischen die Londoner Nachrichten drüben eingetroffen sind, werden wir auch wohl hören, dass dieser Neigung Folge gegeben ist, doch bleibt das erst im nächsten Heft zu berichten.

Die Verladungen umfassten vom 10. bis 24. März d. J. 4377 Sack nach Europa und 2407 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 5761 und 6528 Sack im Vorjahr. Seit Jahresanfang sind es 50781 Sack, oder halb soviel als 1904, wo bis zum 24. März bereits 101454 Sack verladen waren.

Grenada-Kakao. Die starken Umsätze für Grenadas flauten in der Berichtszeit wieder ab, angeboten wurden nur 48 und 885 Sack, die meist Käufer fanden; die Preise hielten sich mit wenig Veränderung auf 50 bis 52 s und 53 bis 54½ s.

Die Zufuhren zeigten übliche Mengen. Die Bestände betrugen am 8. April 14248 Sack.

Aus Grenada wurde nur gemeldet, dass bis zum 23. März (seit Jahresanfang) 21937 Sack abgeladen sind.

Ceylon-Kakao. Die Londoner Ankünfte seit Anfang des Monats betragen 1778 Sack, die Bestände 18998 Sack am 8. April. Die Preise sind fest, teilweise höher, und von den Auktionsmengen (1845 und 2175 Sack) wurden 760 und 1490 Sack verkauft. Auch unter der Hand wechselten noch 200 Sack den Inhaber. Die Preise standen bei Schluss dieses Berichts auf 86 s für ausgesucht fein, 73 bis 76½ s für fein, 60 bis 69 s für gut. Gehandelt wurden alle Sorten, von den feinsten bis zu den Eingeborenen-Kakaos, die in guter Verfassung 51 s erzielten.

Kakaoschalen. Die 52 tons von Cadbury erzielten in der Londoner Auktion am 4. April:

A	97½	bis	100 s,
B	95	»	97½ »,
C	140	»	142 »,
D	235	»	240 ».

Die 500 Sack unter Zollverschluss fanden Abnehmer zu 40 bis 42½ s.

Ausserdem kamen aus Paris 300 Sack Schalen in London an vorige Woche.

Le Havre. Die Märzzahlen für Kakao sind:

	Zufuhren Sack	Ablieferungen Sack	Lagerbestände Sack
Para	982	270	9879
Trinidad	7020	8120	38331
Cote-Ferme	9850	9620	27436
Bahia	—	250	11463
Haiti	1602	670	12062
Guayaquil	1850	1980	1216
Martinique	1698	180	5087
Andere Sorten	9870	7250	41181
Zusammen	32872	28340	146655
gegen 1904:	34171	42845	116965
in den ersten drei Monaten			
1905:	95045	85420	—
gegen 1904:	106087	110374	—

Die Zufuhren fallen weiter, die Ablieferungen wollen auch nicht zunehmen, und das Lager ist heute um fast 30000 Sack höher als im Vorjahr.

London. Auktionen fanden am 4. und 11. April statt; auf beiden ging es lebhaft zu, und von den angebotenen 3384 und 4725 Sack gingen 1470 und 3297 Sack zu festen, teilweise höheren Preisen in andere Hände über. Abgesehen von den besonders besprochenen Sorten, waren Westindier nur in kleinen Mengen angebracht und erzielten feste Preise. Fremde Sorten blieben, wie immer, unverändert, d. h. ausser gang kleinen Umsätzen wurde das meiste wieder zurückgezogen. Privatim wurden 40 Sack Puerto Cabello mit 68 s verkauft.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen seit Jahresanfang bis zum 8. April (Vorjahr in Klammern):

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten	48852 (74337)	45926 (44044)	54236 (61035) Sack
Fremde Sorten	15204 (17740)	22324 (17964)	24672 (20288) Sack
	64056 (92077)	68250 (62010)	78908 (81323) Sack

Die Bestände haben in der Berichtszeit einen Nachlass erfahren, woran die starken Umsätze der letzten vier Wochen schuld sind. Die Ablieferungen dieser Käufe erfolgten so schnell, weil sich die Käufer dieser Partien nicht zeitig genug vorgesehen hatten für die Bedarfszeit und nun auch höhere Preise auf den Auktionen bewilligten, Preise, an die sie vor acht Wochen nicht heran gebraucht hätten.

Unter diesen Eindrücken schloss London fest. Die nächsten Auktionen werden am 18. April sein und 3125 Sack Angebot bringen.

Digitized by Google

Liverpool. Die Zufuhren betrugen 2203 Sack Afrikaner, 46 Sack Kubaner und 12 Sack Venezolaner. Die Eigner wollen in ihren Preisen nicht nachlassen und Käufer wollen sie nicht bewilligen, sodass Umsätze nicht erzielt wurden. Der Markt ist fest, aber ruhig.

Nach **Southampton** gingen 180 Sack Guayaquils und 29 Sack Para.

England. An Rohkakao sind (Vorjahr)

	im März	im Januar bis März	
eingeführt:	2102 (3984)	6570 (10536)	tons
verbraucht:	1849 (2530)	5210 (6392)	»
ausgeführt:	564 (419)	1377 (1176)	»
als Bestand festgestellt Ende März:		5560 (5925)	»

Der Verbrauch hat besonders im März sehr nachgelassen, was wohl auf die Zuckerhausse zurück geführt werden kann. Die Ausfuhren haben sich nicht unerheblich gehoben. Auch die Zahlen für bearbeiteten Kakao sind bisher nicht so, wie man sie erwarten könnte. Auch hier klappt der Verbrauch hinter dem Vorjahre ab. Es sind davon (Vorjahr)

	im März	im Januar bis März	
eingeführt:	744207 (1104971),	2109048 (2997462)	lbs
verbraucht:	740215 (1062477),	2327558 (2858369)	»
ausgeführt:	35644 (37397),	112040 (103786)	»
Bestand Ende März:		62000 (123000)	»

Ob die noch fehlenden drei Viertel von 1905 besser oder ebenso werden als das erste Viertel, bleibt angesichts der englischen Zuckerverhältnisse noch sehr abzuwarten. Der April scheint sich ja zu bessern, wenn man die letzten Londoner Kakaowochen als Anzeichen dafür gelten lassen will.

Kakaobutter.

Bericht vom 18. April 1905.

Die nächste Auktion in Amsterdam wird am 2. Mai abgehalten werden. Angemeldet dazu sind

55 000 Kilo Van Houten
16 000 » Dejong
16 000 » Mignon.

Das Londoner Quantum ist noch nicht bekannt.

Wenn sich in den noch vor uns liegenden 14 Tagen nichts ändert, wenn also am 2. Mai dieselbe Stimmung herrscht wie heute, dann werden wir am 3. Mai annähernd dasselbe Resultat zu melden haben, das wir aus der Aprilauktion kennen. Der Aprilabsatz war seither sehr klein und schwerfällig; die auf englische Kauflust gesetzten Hoffnungen haben sich nicht erfüllt; selbst recht günstige Angebote in guten Marken haben in England wenig Interesse gefunden, weil man der plötzlichen Hausse um 1¹/₄—1¹/₂ d nicht recht traut. Man erinnert sich der letzten Hausse vom November, wo der Preis plötzlich von 13⁷/₈ auf 15¹/₈ d getrieben worden war, um dann im Dezember auf den niedrigsten Jahresdurchschnittspreis von 11³/₄ d herabzusinken. Dieses plötzliche Auf und Ab hat manchen kopfscheu gemacht.

Das Quantum Van Houtenscher Butter, das in die Maiauktion geschickt wird, ist klein; das Defizit der Menge auf die ersten fünf Monate wird immer grösser. Es kamen Januar bis Mai in die Auktion

1901	425 000	Kilo
1902	400 000	»
1903	370 000	»
1904	375 000	»
1905	340 000	»

Gegen 1901 haben wir also heuer schon 85 000 Kilo zu wenig, gegen 1902 60 000, gegen 1903 und 1904 30—35 000 Kilo.

* * *

In der letzten Nummer ist auf Seite 4585 ein kleiner Bericht aus Amsterdam abgedruckt worden, in dem die in die Aprilauktion geschickten 5000 Kilo namenlose holländische Butter, bezeichnet als »garantiert rein«, ungünstig beurteilt worden sind. Wir hatten daran einige Bemerkungen geknüpft. Hierzu erhalten wir von den beteiligten Maklern den folgenden Brief:

»Amsterdam, 10. April 1905.

In Ihrem »Gordian« vom 5. d. M. lesen wir in dem Artikel über Kakaobutter, dass Ihr Herr Erstatter sich die Kakaobutter mit »2. Qualität« bezeichnet, an »Leijdscheveem« angesehen hat und dieselbe als »Schalenbutter« betrachtet.

Wir erlauben uns als bekannte Fachmakler dieser Behauptung öffentlich zu widersprechen und Ihnen mitzuteilen, dass dieser Herr Erstatter sich die Ware am »Leijdscheveem« definitiv nicht angesehen hat, und erklären vollmündig, dass diese 2. Qualität Kakaobutter unbedingt reine Butter ist aus Bohnen durch Druck gewonnen, und durchaus nichts auszustehen hat mit Butter auf artifizielle Weise bereitet.

Wir ersuchen Sie höflichst, um eventl. Missleitung vorzubeugen, dieses Ihren Lesern zu offenbaren, wofür im voraus unsern besten Dank.

Hochachtungsvoll H. A. van Overzee
S. W. Hoekstra.«

Wir haben uns von den Herren Maklern Muster ausgebeten, die durchaus dem entsprechen, was uns auch von anderer Seite eingesandt worden ist. Es stimmt wohl, dass es sich um »ausgepresste«, nicht um »extrahierte« Butter handelt, aber es stimmt auch, dass die Qualität dieser Butter genau so schlecht, wenn nicht noch schlechter als Schalenbutter ist. Einige Stücke lassen deutlich erkennen, dass diese Butter aus totalverdorbenem, verschimmeltem Kakao gepresst ist; sie ist ranzig, sauer, muchlich und wer diese Butter mit 55 c das Pfund bezahlt und sie für Genusszwecke verwenden will, der ist hineingefallen: sie ist nicht zu geniessen! Auf Grund dieser Prüfung nehmen wir das Urteil, dass es sich um Schalenbutter gehandelt hat, willig zurück, lassen aber als neues Urteil noch einmal die Warnung nach Amsterdam gehen, in Zukunft die Amsterdamer Auktionen mit derartigen Qualitäten zu verschonen. Das ist keine garantiert reine Kakaobutter zweiter Qualität, sondern das ist eine Qualität siebzehnten Ranges! In Deutschland würde sich, sowohl mit der Butter als mit dem Kakaopulver, das doch auch zugleich gewonnen worden ist, die Staatsanwaltschaft befassen. In Holland gibt es doch auch einen Verband der Kakaofabrikanten. Ist darunter niemand, der, zum Schutze der holländischen Kakaoindustrie, eine Untersuchung einleitet, um den Fabrikanten zu ermitteln, der ein verdorbenes Rohmaterial zu Kakaofabrikaten verarbeitet? Und der dann dafür sorgt, dass diesem Herrn die Fingernägel ein wenig beschnitten werden? Hoffen wir es und warten wir es ab. R. d. G.

Allerlei.

Die ersten zehn Gordianjahre sind mit dieser Nummer 240 heute zu Ende. Am 5. Mai beginnen wir die zweiten zehn Jahre mit Nummer 241 und Seite 1.

Digitized by Google

Die deutschen Schokoladenfabrikanten, soweit sie von der Bohne an fabrizieren, wollen wir im nächsten, dem ersten Heft des anhebenden elften Jahrgangs bringen. Wir haben in diesen Wochen schon eifrig Rundfragen darüber gehalten und denken, alle, ob gross, ob klein, beisammen zu haben. Sollte jemand, der heute noch nicht von der Bohne an arbeitet, in den nächsten Wochen oder Monaten damit anfangen, so ist er hiermit gebeten, es uns für das Verzeichnis mitzuteilen.

Heute haben wir im ganzen 183 Fabriken oder Fabrikanten beisammen.

Zuckerverbrauch: Die März-Zahlen zeigen einen weiteren Nachlass im deutschen Verbrauch. Sie betrugen 671480 dz gegen 838627 dz im Vorjahr. Seit dem 1. September bis 31. März sind in den Verbrauch abgefertigt 5578026 dz oder 1116323 dz weniger als in der Vergleichszeit des Vorjahres.

Ein Dresdner Schatzgräber. Wir werden uns in der nächsten Nummer über die Bestrebungen eines Dresdners mit Namen Cracau auszusprechen haben, der seit einigen Jahren bemüht ist, den Kakaofabrikanten goldne Berge zu versprechen, die in den heute wenig Wert habenden Kakaoschalen anzutreffen sein sollen. Es liegt uns dafür allerlei Material vor, das gründlich zu beleuchten ist. Weil wir uns früher schon einmal im Gordian skeptisch über die Projekte dieses Herrn Cracau ausgesprochen haben, worauf man ihn anscheinend verwiesen hat, hat er uns am 11. Februar einen Brief voll von Beleidigungen geschrieben. Die ganze Aufmachung des Briefes und die Handschrift liessen erkennen, dass wir es hier mit einem recht nervösen Mann zu tun haben; wir haben infolgedessen von einer Beleidigungsklage abgesehen. In einem der beleidigenden Sätze schreibt Cracau, der Gordian verhielte sich deshalb seinen Projekten gegenüber so feindselig, weil er sich seinen Handel mit Kakaoschalen nach England nicht zerstören lassen wollte. Nun fragen wir in ganz Deutschland herum, wo ist einer zu finden, der an den Gordian oder an den Herausgeber des Gordian, Rieck, schon je einen Zentner Kakaoschalen verkauft hat? Noch **nie** ist von uns mit Kakaoschalen gehandelt worden! Wenn dieser Cracau in Dresdener Fabrikantenkreisen ähnliches erzählen sollte, so bitten wir doch sehr, ihm auf Grund solcher Verdächtigungen die Tür zu weisen. Cracau behauptet, für sein Verfahren ein Reichspatent angemeldet zu haben; er behauptet ferner in Briefen älterer Periode, dass er schon für fünf Fabriken im Laufe des Sommers 1903 die Betriebe nach seiner Methode einzurichten hatte, und für drei andere seien ihm die Aufträge so gut wie sicher. Für die verkauften Lizenzen habe er »bisher« je 30000 Mark als Honorar bekommen; in Zukunft aber wolle er es für 15000 Mark tun, wovon 5000 Mark bei Unterschreibung des Kontraktes, 5000 Mark bei Betriebseröffnung und die restlichen 5000 Mark ein Jahr darauf zu bezahlen seien.

Wenn das alles lautere Wahrheit wäre, dann wüssten wir nicht, wie wir bei solchen Einnahmen von 150—200000 Mark für Lizenzen auf Kakaoschalenvergoldung ganz anderes über die persönlichen und wirtschaftlichen Verhältnisse des Cracau hören könnten!? — Und wir wüssten nicht, wie die Schokoladefabrikanten, die diese 150—200000 Mark für Lizenzen ausgegeben haben, wieder zu ihrem Gelde gekommen sind. Wir haben noch kein Wort davon gehört, dass die Kakaoschalen seit der Zeit im Preise gestiegen wären. Er verspricht aus einem Zentner Kakaoschalen, die er mit 3—4 Mark ansetzt, einen Reingewinn von mindestens 50 Mark zu ziehen. Das müsste, wenn die Sache Hand und Fuss hätte, doch schon längst eine Hausse in Kakaoschalen gegeben haben. Aber unser skeptisches Urteil wird wohl berechtigt sein: Hand davon! In der nächsten Nummer müssen wir ausführlich hierüber sprechen, damit Unheil vermieden wird. Warum geht Cracau nicht zu Gehe & Co. und bietet dort seine »Erfindung« an? Das ist eine Firma, die ihm helfen würde, wenn er damit ernst genommen werden könnte.

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade — nicht aber Chocolade oder gar Chokolade.
Kakao — nicht aber Cacao oder gar Cakao,
Kuvertüre — nicht aber Couvertüre oder gar Cuwertüre oder Couwertüre,
Konfitüre — nicht aber Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor.

Eine Firma, die als Niederlassungsorte die fünf Städte Hamburg, Zürich, München, Brüssel, Stadtlau auf ihren Verpackungen angiebt, bringt unter dem Namen

Candol-Cacao

ein Produkt in den Handel, das einen sehr hohen Gehalt an gemälztem Mehl hat. Das Pfund kostet 2 Mark. Da für 2 Mark das Pfund schon reiner Kakao von den meisten Kakaofabrikanten geliefert wird, da Malzmehl wesentlich billiger ist, als Kakaopulver, da die Verpackung nicht erkennen lässt, dass der Käufer nicht reinen Kakao, sondern einen mit Mehl vermischten bekommt, so warnen wir die liefernde Firma, die hier bestehenden Unklarheiten fortbestehen zu lassen. Beachtet sie diese Warnung nicht, so ist sehr leicht möglich, dass ein Verfahren wegen Nahrungsmittelfälschung gegen sie eingeleitet wird.

Ein neues Zuckersyndikat? Aus Magdeburg hört »man«, dass »man« an der Arbeit ist, ein neues Zuckersyndikat zu gründen. Zunächst sollen sich noch die beiden grössten deutschen Raffinerien Tangermünde und Frankenthal ablehnend verhalten. Anscheinend soll mit dieser neuen Vereinigung bezweckt werden, den deutschen Inlandspreis so hoch wie es der Einfuhrzoll erlaubt, zu halten, um dafür ausserhalb des deutschen Landes billiger sein zu können. Denn das ist nicht anzunehmen, dass das Gegenteil bezweckt wird, nämlich im Ausland höher zu verkaufen und im Inland billiger, obgleich ein solches Syndikat im Geiste der Konvention wirken und den inländischen Verbrauch steigern würde, während die umgekehrten Bestrebungen wider den Konventionsgedanken und wider die Verbrauchssteigerung wirken würde. Es heisst ausdrücklich im einleitenden Satze der Konvention, dass diese abgeschlossen wird, »um die Ausdehnung des Zuckerverbrauches zu fördern« und »um die Bedingungen für den Wettbewerb zwischen Rübenzucker und Rohrzucker auszugleichen«. — Unsere Industrie wird wachsam sein müssen, und wenn schädigende Syndikatsbildungen ernstlich erscheinen, so wird sie sie mit der Gründung weiterer Weisszuckerfabriken beantworten.

Digitized by Google

Die **Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf** gibt bekannt, dass am 26. April, 3 Uhr nachmittags, im Geschäftslokal der Gesellschaft in Hamburg, Gerhofstrasse 32 I, die 18. ordentliche Generalversammlung stattfindet. Die Tagesordnung umfasst:

1. Vorlage des Geschäftsberichts der Gewinn- und Verlustrechnung und der Bilanz und Erteilung der Decharge.
2. Statutenmässige Wahl eines Aufsichtsratsmitglieds an Stelle des dem Turnus nach ausscheidenden Herrn F. H. Ziegenhein.

Italien. Es ist jetzt abgemachte Sache, dass vom 1. Juli d. J. der italienische Zoll für Rohkakao von 100 auf 30 Fr. für 100 kg herabgesetzt wird. Ueber Kakaobutter verlautet noch nichts bestimmtes.

Nach den Angaben der englischen Behörde hat **Grossbritannien** folgende Mengen Kakaobutter vom Auslande aufgenommen:

	lbs	£
1904: November	45979	2438
Dezember	27594	1608
1905: Januar	8005	545
Februar	3608	137

In den Mengen spiegelt sich deutlich die Marktlage wieder. Der November mit seinen hohen Preisen gestattete den englischen Fabrikanten, vom Ausland zu kaufen, im Dezember wurden noch Lieferungen aus dem November erfüllt, während die Mengen im Januar und Februar schon wieder abgeflaut sind.

Kakaoausfuhr der Dominikanischen Republik im Jahre 1904. Aus den Häfen der Dominikanischen Republik wurden im Jahre 1904 folgende Mengen von Kakao ausgeführt:

Häfen	kg
Santo Domingo	1800188
San Pedro de Macoris . . .	577010
Sanchez	6152453
Samaná	782608
Puerto Plata	4245480
Zusammen . . .	13557739.

(Bericht des Kais. Konsulats in San Domingo.)

Aus Amerika: Am 21. Februar d. J. hat Präsident Roosevelt ein neues **Markenschutzgesetz** unterzeichnet, dass am 1. April d. J. bereits in Kraft getreten ist. Dies neue Gesetz gewährt den Inhabern von Handelsmarken weit mehr Schutz vor Missbrauch durch andere als das alte Gesetz, doch muss eine Neueinschreibung erfolgen, wenn eine Marke die Vorteile des neuen Gesetzes geniessen will. Das neuen Gesetz macht es auch möglich, beschreibende Bezeichnungen und geographische Namen einzutragen, wenn eine derartige Marke für bestimmte Waren auf eine Zeit von 10 Jahren oder länger eingetragen wird. Das Gesetz gestattet ferner, dass Inhaber von Handelsmarken in manchen Fällen entschädigt werden sollen, wo sie tatsächlich durch Uebertretungen und Missbräuche geschädigt wurden. Auch das Einspruchverfahren ist geregelt, und der Gang des Verfahrens bei Streitigkeiten ist vereinfacht. Inhaber von wertvollen Handelsmarken sollten diese sobald wie möglich wieder eintragen lassen. Die Kosten der Neu eintragung sind von 25 auf 10 $ ermässigt. — Die **Walter M. Lowney Co.** in Boston hat eingeführt, dass alle ihre Angestellten und Arbeiter, die länger als ein Jahr bei ihr beschäftigt sind, einen Gewinnanteil an der Jahreswende erhalten. Das letzte Mal waren die Gewinnempfänger und -empfängerinnen besonders zahlreich — über 900 Köpfe, da auch die neue Fabrik in Mansfield zuerst an der Gewinnausteilung teilnahm. Die Anteile bewegten sich zwischen 3 und 40 $ und wurden nach der Höhe des Verdienstes berechnet. Jede Gabe war von einem Schreiben der Herren Lowney begleitet, worin den Arbeitern für ihre Dienste gedankt wurde. Diese Gewinnbeteiligung ist eine Art von Bindeglied, um Unternehmer und Arbeiter einander näher zu bringen und ebenso wie die in Deutschland vielfach üblichen Fabrikfeste sehr geeignet, das gute Einvernehmen zu erhalten und zu fördern. — Die **Hazen Confectionery Co** in Cambridge hat einen fünfstöckigen Fabrikbau aufgeführt und ihn kürzlich bezogen. Das grosse, weite Gebäude ist prachtvoll gehalten, seine Fenster sind aus farbigem Glas und zeigen im Mittelfelde die »Oxford«-Marke der Firma. — Am 2, 3. und 4. August d. J. wird in Chicago die alljährliche Zusammenkunft der **National Jobbing Confectioners' Association** stattfinden. Der Chicagoer Zweig dieser Vereinigung hat bereits Vorbereitungen getroffen, um die Zusammenkunft entsprechend festlich zu gestalten. — Aus San Francisco wissen eingeweihte Kreise von einem Aufgehen der **American Biscuit Co.** in die Pacific Coast Biscuit Co. zu erzählen, doch fehlt die endgültige Bestätigung — Der **Philadelphia Caramel Co.** ist ihr jetziges Quartier zu eng geworden; sie hat einen grossen Fabrikneubau in Auftrag gegeben. — Kürzlich erlitt die **Geo Ziegler Company** in Milwaukee durch den Brand einer benachbarten Fabrik einen Schaden von 10000 $, der ihr durch Wasser und Rauch zugefügt wurde. Der Schaden ist durch Versicherung voll gedeckt. Die Firma unternimmt zur Zeit wieder einen Reklamefeldzug für ihr Sodawasser-Pulver, ein besonderes Erzeugnis der amerikanischen Industrie, ein Kakaopulver, das in der heissen Jahreszeit sehr viel mit Sodawasser genossen wird. Im vorigen Jahre setzte die Firma gegen 17 Millionen solcher kleinen Pulver ab. **Vorschriften für die Einfuhr von Lebensmitteln.** Laut Verordnung des Ackerbauministers der Vereinigten Staaten müssen vom 2. Februar d. Js. ab Lebensmittel, die mit nachstehenden Stoffen zubereitet sind, bei der Einfuhr folgende Aufschriften in englischer Sprache auf den Umschliessungen tragen: die mit schwefelsaurem Kupfer gefärbten »Gefärbt mit schwefelsaurem Kupfer« oder »Gefärbt oder zubereitet mit schwefelsaurem Kupfer« (colored or prepared with sulphate of copper), die mit anderen Stoffen gefärbten »Künstlich gefärbt« (artificially colored) oder »Mit Anilinfarbe gefärbt« (colored with aniline dye), oder die Angabe des zum Färben verwendeten Erzeugnisses, die mit arsenikfreiem oder mit keinem gesundheitsschädlichen Stoffe vermischten Trauben- oder Stärkezucker hergestellten »Mit Trauben- oder Stärkezucker zubereitet« (prepared with glucose) oder eine ähnliche Bezeichnung. Wenn in Ländern als Speiseöl das Olivenöl verwendet wird, so darf mit der Aufschrift »Mit Oel zubereitet oder in Oel eingelegt« (prepared with oil oder packed in oil) nur Olivenöl gemeint sein, andernfalls aber ist eine etwaige Vermischung des Olivenöls oder ein anderes verwendetes Oel auf der Umschliessung anzugeben.

Diese Vorschriften sind ausserordentlich verständig und wichtig. Wir wollten, auch bei uns würde von Polizeiwegen ein schärferes Auge auf die »Art« der Deklarierung gewisser Nahrungs- und Genussmittel gehalten. Wir könnten, was wir eines Tages auch tun werden, von sogenannten »Deklarierungen«, besonders in der Obstwaren-Industrie, eine Sammlung vorbringen, die beweist, wie grosse Wortkünstler in Deutschland leben. Mit vielen künstlich zusammengebauten Worten wird dem Konsumenten oft weiss gemacht, dass ein Surrogat noch hundertmal schöner ist als ein surrogatfreies, unvermischtes, unverfälschtes Fabrikat. Man lese nur bloss einmal die Deklarationen an Marmeladeneimern einmal durch. Man wird seine Freude haben.

Digitized by Google

Handelsregister.

Halle, Saale. Aktiengesellschaft Zuckerraffinerie Halle a/S.: das Grundkapital ist um 1000000 Mk. erhöht und beträgt jetzt 5000000 Mk. Der Betrag, zu welchem die Aktien ausgegeben werden, beläuft sich auf 1470 Mk. für jede Aktie. 15. 3. 05.

Schwarzenberg, Sachsen. Sächsische Schokoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik Emil Ficker & Co. Schwarzenberg: »Die Firma ist erloschen«. 23. 3. 05.

Hannover. Firma Eduard Kleefeld: Der bisherige Gesellschafter Richard Kleefeld ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Gesellschaft ist aufgelöst. 23. 5. 05.

Altona. Santosa Kakao- und Schokolade-Werke, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Altona. Dem Kaufmann Emil Prinz in Gross-Flottbek ist dergestalt Prokura erteilt, dass er in Gemeinschaft mit einem Geschäftsführer die Firma zu zeichnen ermächtigt ist. 1. 4. 05.

Salzwedel. »Salzwedeler Baumkuchen-Fabrik Schwarzer Adler« in Salzwedel: Inhaber der Baumkuchenfabrikant August Schilling in Salzwedel. 29.3 05.

Ravensburg. Friedrich Hausen, Konditorei und Spezereihandlung in Ravensburg: »Die Firma ist erloschen.« 3. 4. 05.

Salzwedel. C. Peters, Salzwedeler Baumkuchenfabrik in Magdeburg mit Zweigniederlassung in Salzwedel: Die in Magdeburg befindliche Firma ist erloschen. Die Firma wird in Salzwedel ohne Zweigniederlassung weitergeführt. 5. 4. 05.

Hamburg. Hamburger Kaffee-Import-Geschäft Emil Tengelmann zu Mülheim a. d. Ruhr mit Zweigniederlassung zu Hamburg. Der Gesellschafter L. W. E. Tengelmann ist aus dieser offenen Handelsgesellschaft ausgeschieden. 8. 4. 05.

Posen. Kurz & Comp., die Zweigniederlassung in Posen ist in eine Hauptniederlassung und die Hauptniederlassung in Berlin in eine Zweigniederlassung umgewandelt · 6. 4. 05.

Patente.

Anmeldungen.

2 a. C. 11865. Ventileinrichtung für die Schwadenabführung und Lüftung von Back- und Trockenräumen. Cannstatter Misch- & Knetmaschinen-Fabrik Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 26. 6. 03.

2 b. L. 19273. Antrieb für Teigknetmaschinen. Hermann Lindemann, Halle a. S., Böllbergerweg 59. 24. 2. 04.

53 c. D. 14020. Verfahren zur Herstellung einer Kakao-Eigelbkonserve. Biosonwerk-Bensheim G. m. b. H., Bensheim a. d. Bergstr. 1. 10. 03.

Erteilungen.

2 a. 160132. Ziehplattenofen, bei welchem die Ziehplatte von Ausziehschienen getragen wird, die auf im Backraum des Ofens befindlichen Schienen geführt sind. Frederick Charles Ihlee, London; Vertr.: P. Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 6. 3. 04.

2 b. 160200. Teigformmaschine. Fa. Peter Küpper, Aachen. 17. 12. 01.

2 b. 160233. Teigknetmaschine. William Henry Scott, St. Louis; Vertr.: E. W. Hopkins u. K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 9. 3. 04.

1 a. 246034. In Längsteile zerlegbare, nach Darrgeflechtart gebildete Filterröhre. Wilhelm Rath., Heissen. 19. 7. 04. R. 14140.

2 b. 246041. Gebäck- (Bretzel) Formmaschine aus einem mit Einfülltrichter versehenen Zylinder mit Förderschnecke, auswechselbaren Formplatten und rotierender Schneidevorrichtung. Georg Märten, Bemerode b. Hannover. 13. 10. 04. M. 18150.

Gebrauchsmuster.

2 b. 244497. Apparat zum mechanischen Einfetten von mittels Maschine geformten Broten aus einem Oel enthaltenden Gehäuse mit drehbarer, durch den Deckel reichender Walze. Viggo Schulstads Bagerier ved Schulstad & Ludvigsen, Kopenhagen; Vertr.: Hermann Posner, Rechtsanw., Berlin W. 66. 5. 12. 04. Sch. 19854.

2 b. 244656. Kneter mit schaufelförmigem Rahmen für Teigknet- und Mischmaschinen. Viktor Nettermann, Zittau. 14. 12. 04. N. 5262.

53 l. 245182. Abstaubmaschine für Zuckerwaren, bei welcher an seitlichen Wellen befestigte und durch Exzenter in eine auf- und abwärtsschwingende Bewegung versetzte Besen angeordnet sind. Paul Haase, Pössneck, S.-M. 31. 12. 04. H. 25848.

2 b. 245080. Backform für Stangenzwieback, deren unterer Kasten zum Zwecke des Formens mit Rillen versehen ist. Theodor Meeussen, Bonn a. Rh., Heerstr. 123. 18. 11. 04. M. 18366.

Musterregister.

Cöln. Nr. 1304. Aug. Wiese & Sons in Cöln, Paket mit Modellen, Schachtel mit dem Aufdruck: Kölner Hühneraugen-Ringe, süsses Mittel gegen Hühneraugen. Innerlich, enthaltend 6 Marzipan-Hühneraugenringe, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabrik-Nr. 1338, Schutzrrist drei Jahre, angemeldet am 27. März 1905, vormittags 9 Uhr 20 Minuten.

Stuttgart. Nr. 2097. Vereinigte Schokolade- und Bonbonsfabriken von E. O. Moser & Cie. & Wilhelm Roth jr., Gesellschaft mit beschränkter Haftung hier, eine Etikette zur Verpackung von Schokolade Gesch.-Nr. 50, offen, Flächenerzeugnis, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 8. März 1905, nachmittags 3 Uhr 50 Minuten.

Dresden. Nr. 4264. G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen Fabrik in Dresden, ein Umschlag, versiegelt, angeblich enthaltend die Photographie eines Schau-, Ausstellungs- und Verkaufsschrankes aus Nickel, Glas und Holz mit Verzierungen von buntem Glas oder bunten Steinen und Fläche zur Anbringung von Inschriften, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 107, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 25. März 1905, vormittags 10 Uhr 20 Minuten.

Norwegen. Zolltarifveränderungen. Laut Storthingbeschlusses vom 30. März 1905, der durch Königliche Entschliessung von demselben Tage in Kraft gesetzt ist, ist der norwegische Zolltarif mit Wirkung vom 31. März ab geändert, wie folgt:

Kakao:	Maassstab	Minimal Kronen	Maximal Kronen
Bohnen und Schalen . .	1 kg	0,15 (bisher 0,05)	0,15 (0,05)
Kakaomasse in Tafeln, Blöcken u. dergleichen, Schokolade, alles mit der unmittelbaren Umschliessung	1 kg	0,45 (bisher 0,40)	0,55 (0,50)
Mehl (Pulver), ohne Zuckerzusatz	1 kg	0,35 (bisher 0,40)	0,45 (0,50)

Reichenbach (Vogtl.). Die Firma Pöhler & Petzold, Engros-Versand in Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Honigkuchen usw., wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Krefeld. Die Firma Wm. Bellardi & Schlürmann, Krefelder Kakao- und Schokoladenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Kiel-Gaarden. Max Bamler eröffnete Augustenstrasse 38 ein Spezialgeschäft in Kaffee, Tee, Kakao und Schokoladen. (K.)

Digitized by Google

Der neue schweizerische Zolltarif. Der Bundesrat hat folgenden Beschluss gefasst: 1. Das Bundesgesetz betreffend den schweizerischen Zolltarif tritt mit den durch die Verträge mit den fremden Staaten erfolgten Aenderungen am 1. Januar 1906 in Kraft. 2. Unbeschadet der ihm nach den allgemeinen Bestimmungen jenes Gesetzes zustehenden Befugnisse behält sich der Bundesrat vor, die einzelnen Ansätze des neuen Generaltarifs, wenn die Umstände es erfordern sollten, schon vor dem genannten Zeitpunkte in Wirksamkeit zu setzen. (K.)

München. Mit einer reichen Stiftung wurde dieser Tage der Bund selbständiger Konditoren, der seinen Sitz in München hat, angenehm überrascht. Er erhielt von einem Gönner, der nicht genannt sein will, 100 000 Mark letztwillig zugesichert. (K.)

Weinfelden, Kt. Thurgau (Schweiz). Hier hat sich mit einem Aktienkapital von 350 000 Fr. die Firma A. Etter-Egloff, Teigwarenfabrik A.-G. gebildet. Als Direktor wurde August Etter-Egloff gewählt. (K.)

Gera. Max Sennewald hat das Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft von Elise Dornbusch, Schleizerstrasse 36, käuflich übernommen. (K.)

Strassburg i. E. Alfred Dachert erhielt für die Elsässische Konservenfabrik und Import-Gesellschaft Gesamtprokura. (K.)

Dortmund. Die Firma Gebr. Stollwerck, A.-G. in Köln, kaufte das Anwesen des Restaurateurs Julius Rettberg, Brückstrasse 22, um es niederzulegen und darauf ein Restaurant mit automatischem Betrieb zu errichten. (K.)

Thorn. Aus Anlass der Verleihung des Allgemeinen Ehrenzeichens an den Werkführer Markowski veranstaltete die Firma Herrmann Thomas (Honigkuchenfabrik) für ihre Angestellten ein Fabrikfest. (K.)

Hadersleben (Schlesw.-H.). Zwecks Betrieb eines Engros-Geschäfts in Konsumartikeln, insbesondere Zuckerwaren, Schokolade, Biskuits und Zigarren, hat sich hier mit einem Grundkapital von 20000 Mark die Firma Petersen & Bramstedt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, gebildet. Geschäftsführer sind die Kaufleute Anton Petersen und Friedrich Karl Bramstedt. (K.)

Greiz. Otto Putze hat das Schokoladengeschäft von Emilie Schöpfel, Karolinenstrasse 5, käuflich übernommen. (K.)

Magdeburg-Neustadt. Hermann Klingenberg, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik hier, eröffnete in Lüneburg (Hann.), Grosse Bäckerstrasse 13, eine Verkaufsstelle. (K.)

Rawitsch (Pos.). Die Trachenberger Zuckersiederei hat ihrem Betriebe eine Marmeladen- und Konservenfabrik als neuen Betriebszweig hinzugefügt. (K.)

Borna. Alfred Scheibner hat das Spezial-Schokoladen-Geschäft von Oswin Herold, Kirchstrasse 4, käuflich erworben. (K.)

Wald. Johann Neuhaus hat seine Bäckerei, Konditorei und Café, Schulstrasse 25, wieder selbst übernommen. (K.)

Es eröffneten in:

Kiel: H. F. Gier, Hasseldiecksdammerweg 13, eine Bäckerei und Konditorei.

Quedlinburg: Gustav Sanne, Breitestrasse 41, eine Weiss- und Brotbäckerei nebst Conditorei und Café.

Plauen i. V.: Otto Kessler, Pausaerstrasse 120, eine Bäckerei und Konditorei.

Selent (Schlesw.-H.): Daniel Wittenburg eine Bäckerei und Konditorei.

Würzburg: N. Stüber, Gartenstrasse 16, eine Konditorei und Feinbäckerei.

M.-Gladbach: Otto Heinen, Viersenerstrasse 38, eine Bäckerei und Konditorei.

Erfurt: O. Kärst, Hochheimerstrasse 3, eine Brot-, Weiss- und Feinbäckerei verbunden mit Konditorei.

Chemnitz: Paul Funke, Blankenauerstrasse 25, eine Konditorei und Bäckerei.

Stendal: Gust. Arendt, Bismarckstrasse 22, eine Berliner Feinbäckerei und Konditorei.

Falkenstein (Vogtl.): Albert Herrmann, Ecke Schloss- und Wettinerstrasse, eine Bäckerei und Konditorei.

Magdeburg-Wilhelmstadt: Friedrich Müller, Spielgartenstrasse 47, eine Bäckerei und Konditorei.

Magdeburg-Wilhelmstadt: Ernst Sauer, Grosse Diesdorferstrasse 214, eine Bäckerei und Konditorei.

Weimar: Richard Behnfeld, Schröterstrasse 30, eine Konditorei.

Cassel: Wilh. Lampe, Eulenburgerstrasse 5, eine Konditorei mit Café. (K.)

Uebernommen haben in:

Dessau: Hermann Müller die Bäckerei und Konditorei Sedanstrasse 6 durch Kauf.

Reichenberg: Rudolf Kaulfersch hat die Konditorei Schützengasse 241 käuflich übernommen.

Zwötzen: Friedrich Haass die Konditorei von Max Rosenberger durch Kauf.

Magdeburg: Max Baumann die Bäckerei und Konditorei von Wwe. Marie Ehrecke. (K.)

Herr Julius Meinl, in Firma Julius Meinl, Wien, teilt uns am 3. April mit, dass sein langjähriger Mitarbeiter Herr Ernst Hoffmann die Firma nach wie vor zeichnen wird, und zwar kollektiv mit dem Disponenten für die auswärtigen Geschäfte, Herrn Paul Böhm.

Palma de Mallorca. Die **Mandel-Ausfuhr** des Jahres 1904 hat betragen nach

			Wert
Algier	tons	122 Pes.	244 000
Italien	»	325 »	650 000
Ver. Staaten	»	16 »	32 000
Deutschland	»	66 »	132 000
England	»	2156 »	4 312 000
Frankreich	»	1071 »	2 142 000
	tons	3756 Pes.	7 512 000

Die Ernte der laufenden Jahres wird nicht so umfangreich sein, denn ein beträchtlicher Teil der Früchte hat unter Frost gelitten. Trotzdem sind, wie unser Gewährsmann meldet, die Berichte mancher Haussiers von Verlusten infolge Frost stark übertrieben. Wir werden hierüber noch mehr bringen, sobald wir eingehend unterrichtet sind.

Oesterreich-Ungarn. Kakaobohnen und Kakaoschalen wurden eingeführt im Januar und Februar

	zu Lande	zur See	im ganzen
1905:	80 700	328 400	409 100 kg.
1904:	90 000	231 100	321 100 »
	— 9 300	+ 97 300	+ 88 000 kg.

Die Gesamtzahlen zeigen erfreulicherweise weiter nach oben.

Die Firma **Riquet & Co.** in **Leipzig-Gautzsch** soll in eine Aktiengesellschaft mit einer Million Mark Kapital umgewandelt werden, jedoch nur als Familien gründung und unter Ausschluss jeglicher fremder

Digitized by Google

Hilfe. Aenderungen in der Leitung werden daher unter der neuen Gestalt nicht eintreten, wie uns die Firma mitteilt.

Die Zuckerraffinerie der Kolonialwarenhändler: Der Konkurs der Zuckerraffinerie Barby hat zu erregten Auseinandersetzungen in der Generalversammlung der Genossenschaftler geführt. An diese Raffinerie wurden seiner Zeit grosse Hoffnungen geknüpft, und die sind jetzt zu Schanden geworden. Auf jener Versammlung vom 20. Februar d. J. waren etwa 400 Personen erschienen, die sich teilweise in recht erregter Stimmung befanden, da zwei Angestellte in einer Vorversammlung allerlei gegen die Fabrikleitung vorgebracht hatten, was als unwahr zurückgewiesen wurde Unter allgemeiner Zustimmung wurde beschlossen, die Raffinerie wieder aus der Masse zu erwerben, doch war man sich nicht einig, in welcher Form. Mit der Genossenschaft m. b. H. hatte man keine Seide gesponnen, auch hat der Genossenschaftsanwalt Dr. Crüger entschieden davon abgeraten und eine Gesellschaft m. b. H. empfohlen. Die Herren Genossen haben nun Angst, dass die Raffinerie entweder vom Grosskapital oder von den Konsumvereinen übernommen wird, und die Kolonialwarenzeitung nennt es eine Ehrenpflicht jedes Kollegen (Krämers), helfend beizuspringen. Jedenfalls lässt der erregte Verlauf der Versammlung auf sehr geteilte Meinungen schliessen nach diesem missglückten Versuch der Krämer, selbst zu wirtschaften.

Die Herren kommen aus der Aufregung garnicht heraus. Eben haben sich die Wogen über den Konkurs der Raffinerie in Barby etwas geglättet, da gibt es einen neuen Lärm, und zwar bei der Zentrale in Hamburg. Der bisherige Geschäftsführer Pabst ist seiner Stellung so gut wie enthoben, denn er darf für die Zentrale bis auf weiteres nicht mehr zeichnen. Herr Pabst war ein eifriger Kämpfer in den Verhandlungen über Barby, doch hat sein selbständiges Vorgehen in den Kreisen der Genossen keine Gnade gefunden; ausserdem sind nach der Kolonialwaren-Zeitung Meinungsverschiedenheiten über Punkte des Dienstvertrages vorhanden, die veranlassten, dass der Aufsichtsrat die Geschäftsführung vorläufig dem Prokuristen Herrn Siegert übertrug. Der Geschäftsbetrieb wird durch die Massnahme nicht gestört. Der Vorsitzende des Aufsichtsrats, Herr Valentin Tamm aus Leipzig, ist vorläufig täglich im Kontor in Hamburg anwesend; etwaige Anträge für die am 1. Mai in Dresden stattfindende Generalversammlung können an Herrn Tamm nach Hamburg gerichtet werden.

Die Prüfung der Bilanz und der Jahresrechnung, durch den Aufsichtsrat, hat bereits stattgefunden, das Gesellschaftsvermögen ist intakt, wie die Kolonialwaren-Zeitung versichert.

Vereinigte Staaten. Es wurde eingeführt

	im Januar	in den letzten 7 Monaten
1. Rohkakao (zollfrei)		
1905	5 963 282 lbs	36 436 388 lbs
1904	9 954 173 »	39 003 269 »
1902	—	37 819 315 »

Der Januar ist gegen das Vorjahr zurückgeblieben, doch wird dieser Rückstand nach den bestehenden Aussichten wohl bald und bequem wieder ausgeglichen sein.

2. Schokolade (zollpflichtig)		
1905	140 677 lbs.	1 724 592 lbs
1904	178 870 »	1 180 633 »
1903	—	422 858 »

Auch hier gilt vom Nachlass das gleiche wie beim Rohkakao.

Warenhaus Wertheim. Vor einiger Zeit hat ein Angestellter dieses Hauses einen Vortrag gehalten, dem wir verschiedene, wissenswerte Angaben über die Grösse dieses Warenhauses entnehmen. Beschäftigung finden etwa 5400 Personen, die in 23 Abteilungen und 140 Gruppen gegliedert sind. Die Hauptverwaltung besteht aus drei Abteilungen, der Kontorleitung, der Verwaltungsleitung und der Einkaufsleitung. Die Angestellten müssen von früh 8 Uhr bis abends 8 Uhr mit den entsprechenden Pausen im Dienst sein.

Zur Sicherung gegen Feuersgefahr sind im Warenhause 113 Feuermelder und 1545 m Schläuche angebracht. Der Grundwert beträgt 18 Millionen Mark und der Gebäudewert 15 Millionen Mark, die bebaute Fläche 11300 qm. Den Verkehr im Hause vermitteln 16 Personenaufzüge und ein Kettenfahrstuhl mit 14 Kasten. Zur Beleuchtung dienen 15000 Glühlampen mit einer Lichtstärke von 500000 Normalkerzen. Für die Heizung sind täglich 25000 kg Kohlen nötig. Die Ablieferung der Waren geschieht durch 150 Fuhrwerke, darunter 60 Kraftwagen. Aus diesen Zahlen lässt sich ungefähr der gewaltige Umfang des Anwesens ermessen.

Aus Stuttgart wird uns eine Tafel **Haematin-Schokolade** eingeschickt und dabei auf Gordian 161, Seite 3003, vom 5. Januar 1901, hingewiesen, dort hatten wir im Anklang an die Bibel gesagt: »Hanoch aber zeugete Irad, Irad zeugete Mahujael, Mahujael zeugete Methusael, Methusael zeugete Lamech. So war's vor einigen tausend Jahren, so ist's auch heute noch. Aus -en und -in wird -ol; aus Hämatogen wird Hämatol; Hämatin wird wohl auch nicht mehr weit sein.« So sagten wir damals, und heute, nach mehr als vier Jahren, haben wir tatsächlich Haematin-Kakao und Haematin-Schokolade. Vielleicht hat der Fabrikant damals unsere Worte im Gordian gelesen und sie sich gemerkt.

Ausfuhr einiger haitianischer Handelsartikel im Jahre 1904. Infolge der ausnahmsweise grossen Kaffee-Ernte, bei günstigen Preisen in Europa, hat der Gesamtwert des Exports gegen das Vorjahr um 1200000 Mark zugenommen; auch der Import ist trotz der allgemeinen schlechten Geschäftslage um 200000 Mark gestiegen.

An der Kaffeeverschiffung, die sich auf 81350 Säcke stellte, war die Hamburg-Amerika Linie mit 43435 Säcken beteiligt.

Für Kakao, dessen Ausfuhr sich auf 3857 Säcke belief, ist ein Rückgang zu konstatieren.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Aux-Cayes.)

Im »**Tropenpflanzer**«, Januarheft 1905, wird auf Seite 21 gesagt, dass Deutschland mit einem Verbrauch von etwa jährlich 30 Millionen Mark an der Spitze der Kakao brauchenden Länder steht, und dass es in absehbarer Zeit seinen Bedarf zu einem beträchtlichen Teile aus den eigenen Kolonien decken wird. Zunächst steht Deutschland nicht an der Spitze der Kakaoverbraucher, wenn es auch im laufenden Jahre 27 101 400 kg Rohkakao aufgenommen hat, denn Amerika ist ihm überlegen. Die Vereinigten Staaten haben 1904 etwa 35 Millionen kg aufgenommen und werden sich auch so leicht nicht einholen lassen. Ferner ist es ziemlich ausgeschlossen, dass »in absehbarer Zeit« schon unsere Kolonien unsern Kakaobedarf »zu einem beträchtlichen Teile« decken werden. Denn in den deutschen Verbrauch gingen

	im ganzen	aus Kamerun	Anteil in %
1904	27 101 400 kg	647 500 kg	2.4
1903	21 634 400 »	470 700 »	2.2
1902	20 687 000 »	361 500 »	1.7

Die Mengen an sich sind ja ganz hübsch gewachsen, und auch die Prozentzahlen steigen im Verhältnis mehr als die jährliche Gesamtzunahme, doch

Digitized by Google

bleibt der Anteil trotzdem noch immer recht winzig mit 2.4 %. Es sind dort unten allerdings etwa vier Millionen Kakaopflanzen ausgepflanzt worden, aber meist doch erst in den letzten beiden Jahren, so dass man im günstigsten Falle in 4—5 Jahren mit bedeutenderen Mengen rechnen könnte. Das wäre zum Besten unserer Kolonien sehr zu wünschen; hoffentlich bessert sich bis dahin auch wieder die Qualität der Kamerunbohnen. Samoa, das auch später einmal in Betracht kommen kann, liefert augenblicklich ganz geringe Mengen Kakao, die sich über 10 000 kg aufs Jahr noch nicht hinausgewagt haben.

Wir halten es für unsere Pflicht, diese Angaben zu machen, um zu verhindern, dass unrichtige, falsche Vorstellungen ins Publikum gelangen, zumal gerade über den in Kamerun gewachsenen Kakao von manchen Leuten mehr geredet und gesprochen wird, als nach Lage der Verhältnisse berechtigt ist.

Der österreichisch-ungarische Konsul in **Beirut** berichtet über das Geschäft seines Bezirkes im Jahre 1903 u. a. folgendes:

Rosinen gelangten in Säcken und Kisten rund 977 t je nach Qualität in der Preislage von 18,50 Franken pro 100 kg fob Beirut zur Ausfuhr. Triest, Rotterdam, Hamburg, Marseille und Konstantinopel sind die wichtigsten Bestimmungshäfen. Das Produkt aus Damaskus (Durbali genannt) erfreute sich besonderer Beliebtheit.

Aprikosen. Aprikosenteig wurden 1540 t im Werte von rund 525 000 Franken nach Egypten, Deutschland, Frankreich und den Roten Meer-Häfen ausgeführt. Der Preis variierte von 33—36 Franken cif Bestimmungshafen. Getrocknete Aprikosen gingen 347 t im Werte von etwa 130 000 Franken hauptsächlich nach Egypten und anderen türkischen Plätzen.

Aprikosenkerne wurden etwa 400 t im Werte von 200 000 Franken zum Preise von 50—52 Franken cif Bestimmungshafen, und zwar nach Deutschland, Italien, Frankreich, der Monarchie, England und Holland exportiert.

Süssholz wurden 1797 t im Werte von 200 000 Franken zum Durchschnittspreis von 12,50 Franken fob Verschiffungshafen hauptsächlich nach Amerika und Frankreich, etwas nach Deutschland und Italien, sowie an 60 t nach der Monarchie verladen.

Feigen wurden 24 t nach der Monarchie, Marseille, sowie nach Egypten zum Durchschnittspreis von 20 Franken pro 100 kg für Tafelfeigen und 10 bis 11 Franken für Feigen zu Destillationszwecken versandt.

Orangen und Zitronen. Zitronen in Fässern wurden 125 t, in Kisten 21 t hauptsächlich nach Konstantinopel, Russland und Rumänien ausgeführt. Der Orangenexport via Beirut ist ein unbedeutender und betrug nur 3 t. Infolge von Cholera war auch die Ausfuhr von Tripolis nicht von Belang. Zitronen notierten von 10—11 Franken pro 1000 Stück, Orangen durchschnittlich 14 Franken.

Zitronade wurde hauptsächlich aus Caifa, 57 t zum Preise von 15 Franken pro 100 kg, nach Russland, der Monarchie, Egypten und Konstantinopel ausgeführt.

Grenada. Es sind Aenderungen im Zolltarif vorgenommen, die sich u. a. auch erstrecken auf

	Einheit	früher: s	d	jetzt: s	d
Brot und Zwieback (ausser dem feinen Zwieback) . .	100 Pfd.	2	—	2	1
Kaffee	Pfd.	—	2	—	3
Melasse und Sirup	Gallon	—	1	—	3
Versüsste Spirituosen, Bitterliköre, Liköre, Kordials	do.	5	—	8	—

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Für

Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

10 verschied. belehrende Kinder-Geschichten-Kartons
„ Märchen- „
„ Heldensagen- „
„ Soldaten- „
} mit Bilderstreifen jetzt 1000 Stück sortiert zu Mk. 26 franko.

„ Circus- u. Dexterkästchen ohne Bilderstreifen, 1000 Stück sort. Mk. 16 franko.

10 verschiedene Brief-Chocolade-Umschläge pp.

Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die gesamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie liefert die graphische Kunst- und Prägeanstalt von

C. Busch-du Fallois Soehne

Krefeld (Rheinland).

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

EMAIL
REKLAME
SCHILDER

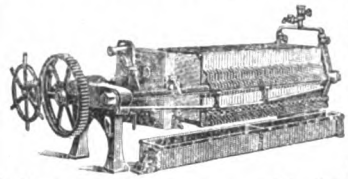
unverwüstlich grösste Wirkung

FRANKFURTER EMAILLIR-WERKE
OTTO LEROI
NEU-ISENBURG BEI FRANKFURT a/M.

Digitized by Google

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis- u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz- u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

C. Schrader & Co.

Palma de Mallorca.

Knet- & Misch-Maschinen

für die chemische u. Nahrungsmittel-Industrie.

Draiswerke G. m. b. H. Mannheim-Waldhof.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Wellpapier **Wellpappe**

Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.

Lucka bei Leipzig.

D. R. G. M. 138 828.

Spezialität: Ungeklebtes Wellpapier

Patentiert in versch. Staaten.

bestgeeignetes Material

für Zwischenlagen zwischen Schokoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Kakes, Biskuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,

vollständig geruchfrei.

Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen

zum Weiterverarbeiten

offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Special-Waffelfabrik.

Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.

Amsterdam.

Gegründet 1811.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

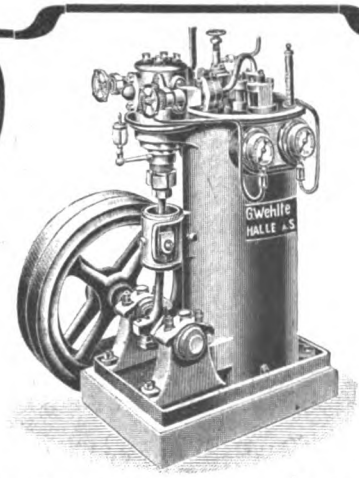
QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt über **500** Kältemaschinen.

Digitized by Google



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw. nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Automatische

Tabletten-Komprimier-Maschinen

für die Herstellung von

Kakao- und Milchschokolade-Würfel
Pfeffermünz- und Frucht-Tabletten
Zichorien- und Feigenkaffee-Paketen
Komprimierten Nährmitteln ° ° °

und sonstigen pulverförmigen Materialien, welche in bestimmten festen Formen in den Handel gebracht werden sollen.

Prima Referenzen.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

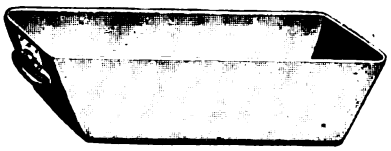
Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

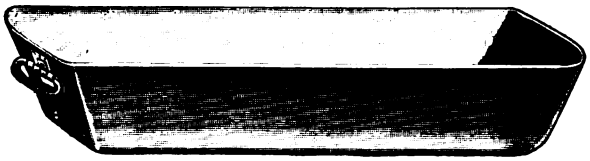
Digitized by Google

Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



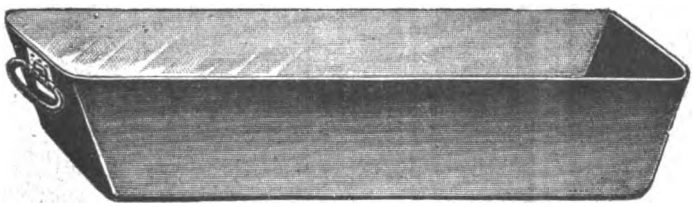
Nr. 0 L. 400×250×100 mm

Nr. 1 L. 500×320×110 mm

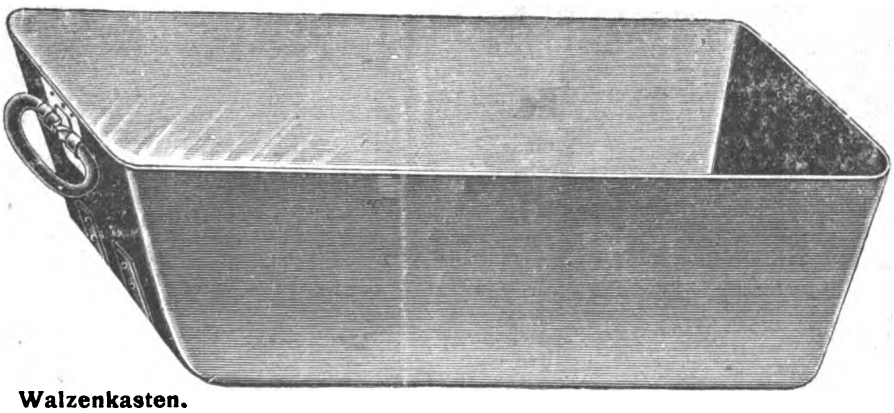


Nr. 2 L. 550×340×110 mm

Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »



Nr. 3 L. 600×360×110 mm



Walzenkasten.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6 A werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.

Deckel zu Nr. 5.

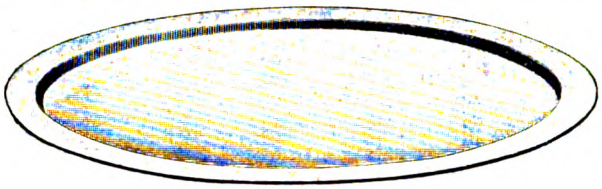
	Nr. 0	1	2	3	4	4 A	5	6	6 A	
Länge . . .	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite . . .	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	16 1/2	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

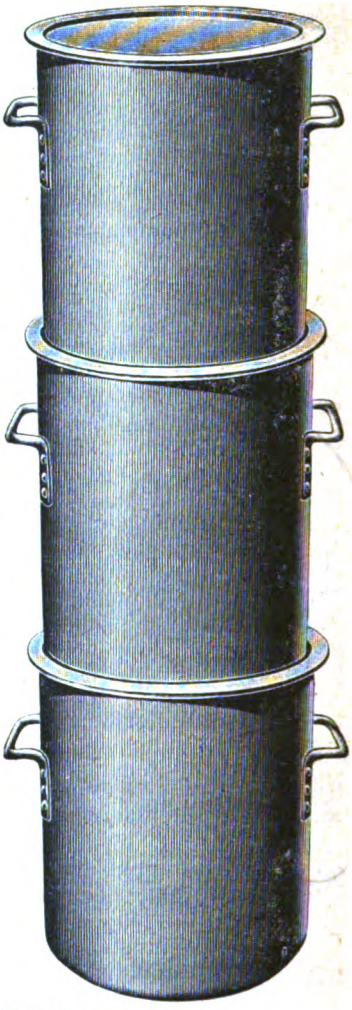
In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel

Bodendurchmesser 435 mm
Randbreite 25 „
Tiefe 20 „



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Neue Aufträge können vor Juli nicht ausgeführt werden, da wir bis dahin besetzt sind.
Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

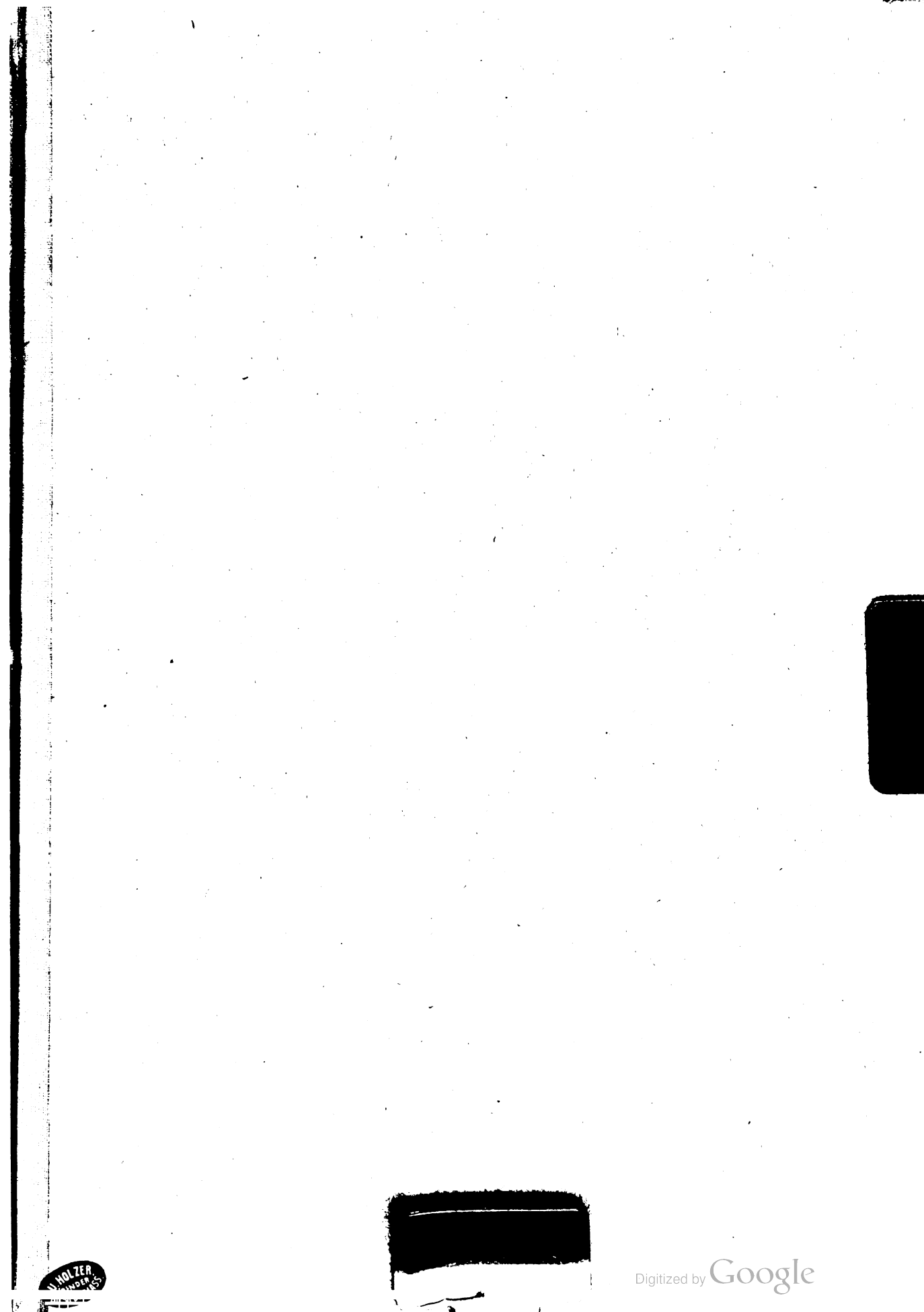
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google